C/2025/2742

15.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2742)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Vino Nobile di Montepulciano” PDO-IT-A1308-AM04

Datum för meddelandet: 17 februari 2025

1. **Produktens namn**

”Vino Nobile di Montepulciano”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen uppfyller definitionen av standardändring i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143 eftersom den inte omfattas av definitionerna i artikel 24.3 i samma förordning.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Införande av ytterligare geografiska enheter och beteckningen ”Pieve” (pastorat)*

Beskrivning:

Möjligheten att inkludera beteckningen ”Pieve” på etiketten har lagts till, följt av de ytterligare geografiska enheterna och relevanta användningsvillkor.

Beteckningen ”Pieve” får inte användas utöver beteckningen ”Riserva”.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Det finns nu ytterligare tolv geografiska enheter inom det avgränsade geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen Vino Nobile di Montepulciano, som anges i bilaga A till produktspecifikationen.

Skäl:

Syftet är att tillföra mervärde till den skyddade ursprungsbeteckningen Vino Nobile di Montepulciano och samtidigt informera konsumenterna om de särskilda egenskaper som druvorna från vissa mindre geografiska områden inom produktionsområdet har. Namnen på de ytterligare geografiska enheterna går tillbaka till den sena romartiden och de gamla socknarna som kännetecknade produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen Vino Nobile di Montepulciano. Dessa geografiska enheter har identifierats efter historisk forskning. De är belägna inom produktionsområdet i kommunen Montepulcianos administrativa område.

Denna ändring berör artiklarna 1, 2, 4, 5, 6, 7 och 9 i produktspecifikationen och tillägget av bilaga A (förteckning över ytterligare tolv geografiska enheter som åtföljer beteckningen ”Pieve” och deras gränser). I det sammanfattande dokumentet berör ändringen avsnitt 4 ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, avsnitt 5 ”Vinframställningsmetoder”, avsnitt 8 ”Beskrivning av samband” och avsnitt 9 ”Väsentliga ytterligare villkor”.

2. *Införande av en särskild kombination av druvsorter för viner med beteckningen ”Pieve” följt av respektive ytterligare geografiska enhet*

Beskrivning:

För viner med beteckningen ”Pieve” följt av respektive ytterligare geografisk enhet har följande kombination av druvsorter inkluderats: minst 85 % av de druvor som används måste vara sangiovese och för de återstående 15 procenten tillåts druvsorterna canaiolo nero, ciliegiolo nero, mammolo nero och colorino nero. Den sista får inte utgöra mer än 5 % av druvorna.

Skäl:

Denna ändring av kombinationen av druvsorter för den nya vintypen gör det möjligt att bättre karakterisera områdets särskilda egenskaper samtidigt som den lägger större värde på druvsorten sangiovese, som alltid har spelat en ledande roll i produktionen av kvalitetsvin i området. Internationella druvsorter är uteslutna för att stärka produktionen av Vino Nobile di Montepulciano, som historiskt sett har framställts av sangiovese och en blandning av lokala druvsorter.

Denna ändring påverkar endast artikel 2 i produktspecifikationen.

3. *Införande av minimiålder för de vinodlingar som används för att framställa viner med beteckningen ”Pieve” följt av respektive ytterligare geografiska enhet*

Beskrivning:

Införande av minimiålder för de vinodlingar som används för att framställa Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna. Dessa vinodlingar ska vara minst 15 år gamla, räknat från planteringsåret.

Skäl:

Under normala klimatförhållanden kan mogna vinodlingar, som är minst 15 år gamla, producera druvor som påverkas mindre av vattenstress. På så sätt mognar druvorna vid gynnsammast tänkbara tidpunkt, vilket ger överlägsna kvalitetsegenskaper.

Ändringen gäller endast artikel 4.1 i produktspecifikationen.

4. *Högsta tillåtna avkastning för viner med beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna*

Beskrivning:

En minskad högsta tillåtna avkastning har införts för den nya vintypen. Den nya avkastningen får inte överstiga sju ton per hektar som monogröda och får aldrig överstiga 2,5 kg per stock.

Skäl:

Denna justering är resultatet av införandet av den nya vintypen. Syftet är att sangiovese och de andra godkända lokala druvsorterna ska uppnå sitt finaste uttryck för att få bästa möjliga balans mellan tillväxt och avkastning, samtidigt som stressen på växterna minskar.

Ändringen påverkar artikel 4.6 i produktspecifikationen och avsnitt 5.2 (”Högsta avkastning”) i det sammanfattande dokumentet.

5. *Höjning av lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent för viner med beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna*

Beskrivning:

För den nyligen införda vintypen Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna måste de druvor som används ge en lägsta naturlig alkoholhalt på 13 volymprocent.

Skäl:

Syftet med ändringen är att säkerställa att druvor som naturligt har uppnått en lägsta alkoholhalt på 13 volymprocent endast används för att framställa Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna, så att viner av den nyligen införda typen kan utmärka sig.

Ändringen gäller artikel 4.8 i produktspecifikationen och avsnitt 4 (”Beskrivning av vinet eller vinerna”) i det sammanfattande dokumentet.

6. *Ökad minsta tillåtna lagringstid för viner med beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna*

Beskrivning:

För den nya vintypen har en lagringstid på minst tre år lagts till, varav minst tolv månader på fat och tolv månader på flaska. Det finns också en bestämmelse om att de kemiska, fysiska och organoleptiska kontrollerna av den nya vintypen ska äga rum i slutet av lagringstiden på flaska.

Skäl:

Införandet av en lagringstid på minst tre år för Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve” tillsammans med de ytterligare geografiska enheterna syftar till att utmärka detta vin både kvalitativt och kommersiellt. En förlängning av lagringstiden för Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve” följt av respektive ytterligare geografiska enheter syftar till att lyfta dessa viner till samma nivå som viner med beteckningen ”Riserva”. Det finns dock en skillnad mellan de tillåtna druvsorterna och införandet av ett års lagring på flaska.

Bestämmelsen om att kemiska, fysiska och organoleptiska kontroller äger rum i slutet av lagringstiden på flaska beror på att det är då den nya vintypen får de egenskaper och den organoleptiska balans som gör att det på bästa sätt uttrycker sangiovese och andra tillåtna lokala druvsorter.

Ändringen gäller endast artikel 5.6 i produktspecifikationen.

7. *Införande av krav på att druvor ska hanteras separat för viner med beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna*

Beskrivning:

Separat hantering har införts för druvor för den nya vintypen. Viner med beteckningen ”Pieve” måste framställas av druvor från vinodlingar som drivs av samma företag som tappar vinet och hållas åtskilda från partier av druvor avsedda för framställning av standardkvalitet och ”Riserva” av typen Vino Nobile di Montepulciano.

Skäl:

Ändringen är nödvändig för att garantera konsumenterna att den nya typen av Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna kommer från vinodlingar som drivs av samma företag som tappar vinet och som ligger i en av de tolv ytterligare geografiska enheterna inom produktionsområdet, och för att säkerställa att druvorna kan spåras fullt ut.

Ändringen gäller endast artikel 5.6 i produktspecifikationen.

8. *Införande av egenskaper vid konsumtion av viner med beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna*

Beskrivning:

För den nyligen införda vintypen, följd av de ytterligare geografiska enheterna, eftersöks en smak som är mycket torr, balanserad med lång eftersmak, eventuellt med en aning fatton. Lägsta totala syrahalt har höjts: från 4,5 till 5,0 gram per liter. Lägsta halt av sockerfritt extrakt har höjts från 23 till 26 gram per liter.

Skäl:

Införandet av egenskaper vid konsumtion beror på behovet av att fastställa produktlinjer. Höjningen med ett halvt gram syra per liter möjliggör ett finare uttryck av viner från de olika ”Pievi” och ökar också lagringspotentialen. Höjningen av sockerfritt extrakt baseras på genomförda analyser. Det anses nödvändigt för viner avsedda för lagring.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen och avsnitt 4 (”Beskrivning av vinet eller vinerna”) i det sammanfattande dokumentet.

9. *Införande av regler för märkning för viner med beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna*

Beskrivning:

För de nyligen införda vinerna med beteckningen ”Pieve” får en av följande ytterligare geografiska enheter användas på etiketten avseende de faktiska ursprungsområdena för de druvor som används för att framställa vinet. Den territoriella avgränsningen anges i bilaga 3 till produktspecifikationen:

1. Sant’Ilario
2. Ascianello
3. Badia
4. Caggiole
5. Cerliana
6. Cervognano
7. Gracciano
8. Le Grazie
9. San Biagio
10. Sant’Albino
11. Valardegna
12. Valiano

Hänvisningen till den ytterligare geografiska enheten ska följa beteckningen ”Pieve” och stå före namnet på beteckningen Vino Nobile di Montepulciano och ordet ”Toscana”, lika synligt som den obligatoriska informationen. Höjden och storleken på ordet ”Pieve” följt av den ytterligare geografiska enheten får vara 50 % större än ”Vino Nobile di Montepulciano”.

Skäl:

Syftet med ändringen är att skilja mellan den nya vintypen av Vino Nobile di Montepulciano och standardkvalitet och ”Riserva” av densamma.

Denna ändring gäller artikel 7.5 i produktspecifikationen och avsnitt 9 ”Väsentliga ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

10. *Införande av ett förbud att anpassa avkastningen till de fastställda gränserna om produktionen överskrider gränsvärdena med under 20 % för viner med beteckningen ”Pieve”*

Beskrivning:

En särskild bestämmelse har lagts till som undantar vin med beteckningen ”Pieve” från möjligheten att anpassa avkastningen till de gränser som fastställs i produktspecifikationen, förutsatt att produktionen inte överskrider denna gräns med 20 %, ens under exceptionellt gynnsamma år.

Skäl:

Förbudet mot överskottsproduktion motiveras av att produktionsbalans och avkastning på sju ton per hektar måste uppnås med hjälp av lämpliga jordbruksmetoder för druvorna i något av de tolv ytterligare geografiska områdena. Överproduktion är därför inte tillåten.

Ändringen gäller endast artikel 4.7 i produktspecifikationen.

11. *Angivande av användning av beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna*

Beskrivning:

En bestämmelse har lagts till som gör det möjligt att använda beteckningen ”Pieve” senast den 31 december efter skörden.

Skäl:

Vintypen Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve” har särskilda egenskaper och måste därför anges i början av den treåriga lagringstid som fastställs i produktspecifikationen. För att respektera dessa särskilda egenskaper är det nödvändigt att ange användandet senast den 31 december efter skörden.

Ändringen gäller endast artikel 4.7 i produktspecifikationen.

12. *Blandning av tidigare certifierade partier*

Beskrivning:

En bestämmelse har lagts till om blandning av tidigare certifierade partier. Ett nytt intyg om analytisk och organoleptisk överensstämmelse ska begäras för det nyligen blandade partiet, både för de områden som är verksamma inom produktionsområdet och för anläggningar som är verksamma utanför produktionsområdet.

Skäl:

Det är nödvändigt att låta blandade partier genomgå nya kemiska och organoleptiska tester för att säkerställa spårbarhet för att garantera produktens kvalitet.

Ändringen gäller endast produktspecifikationen, med tillägg av en ny artikel 4.10.

13. *Godkännande för partier av vin som inte omfattas av beteckningen ”Pieve” som Vino Nobile di Montepulciano*

Beskrivning:

Om smakbedömningskommittén bedömer att ett parti vin inte uppfyller kraven för beteckningen ”Pieve” kan tillstånd att använda namnet ”Vino Nobile di Montepulciano” begäras.

Skäl:

Detta alternativ har införts för producenter vars partier inte klassificeras som Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve”. Det gör det möjligt för dem att använda resultaten av de organoleptiska analyserna för att avgöra om vinerna ska betecknas som Vino Nobile di Montepulciano av standardkvalitet. Detta förenklar certifieringsprocessen och håller nere kostnaderna.

Ändringen gäller endast artikel 5.6 i produktspecifikationen.

14. *Införande av regler för ”taglio” (blandning för att förbättra kvaliteten) för Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna*

Beskrivning:

En bestämmelse har införts om ”taglio” för Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna. Denna praxis är tillåten enligt de villkor som fastställs i gällande nationell lagstiftning och EU-lagstiftning endast och uteslutande för viner som härrör från samma ytterligare geografiska enhet. Om bestämmelserna inte följs återkallas rätten att använda ordet ”Pieve” och den ytterligare geografiska enheten.

Skäl:

Den nya ändringen gällande ”taglio” syftar till att bevara produktens kvalitetsegenskaper och skydda konsumenten då ”taglio” av Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve” endast är tillåten för viner från samma ytterligare geografiska enhet.

Ändringen gäller endast artikel 5.8 i produktspecifikationen.

15. *Omformulering av avsnittet om provtagning av partier av vin*

Beskrivning:

Avsnittet om provtagning av partier av vin har omformulerats för att specificera att vinet under lagringstiden inte kan flyttas innan analysresultaten har utfärdats, och för att specificera att vin som släpps ut på marknaden eller tappas utanför området måste uppfylla de fysikaliska och kemiska egenskaper som fastställs i produktspecifikationen.

Skäl:

Avsnittet har omformulerats för att beskriva förfarandet tydligare.

Ändringen gäller endast artikel 5.11 i produktspecifikationen.

16. *Införande av ett villkor för användning av beteckningen ”Toscana” på etiketten*

Beskrivning:

Ett villkor har lagts till för viner av typen Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve” följt av respektive ytterligare geografiska enheter, enligt vilket den geografiska beteckningen ”Toscana” nu måste följa beteckningen Vino Nobile di Montepulciano.

Skäl:

Villkoret har lagts till för att tydligare beskriva befintliga märkningsregler.

Ändringen gäller endast artikel 7.4 i produktspecifikationen.

17. *Uppdatering av sambandet med den geografiska omgivningen*

Beskrivning:

Artikeln om sambandet med den geografiska miljön har uppdaterats med villkor för den nya vintypen med beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna. Det ansågs även nödvändigt att skriva om avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet för att anpassa det till produktspecifikationen. Denna omarbetning är därför enbart av konsekvensskäl.

Skäl:

Ändringen var nödvändig till följd av införandet av den nya vintypen med beteckningen ”Pieve”.

Ändringen rör artikel 9 i produktspecifikationen och avsnitt 8 ”Beskrivning av samband” i det sammanfattande dokumentet.

18. *Redaktionella rättelser*

Beskrivning:

Redaktionella rättelser har gjorts av produktspecifikationen. Det rör sig främst om skrivfel, rättelser av avsnittsnumreringen, rättelser av ministeriets namn och av hänvisning till kontrollorganet.

Skäl:

Rättelser till följd av ändring av ministeriets namn, hänvisningar till kontrollorganets huvudkontor och skrivfel i produktspecifikationen.

Ändringen gäller endast artikel 2.1, artikel 5.2, 5.9 och 5.10, artikel 7.6 (tidigare artikel 7.5) och artikel 10.1 och 10.2 i produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

KN-nummer

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

KORT BESKRIVNING

Färg: rubinröd, med en tendens till granatröd med åldern.

Doft: intensiv, komplex, distinkt.

Smak: torr, välbalanserad och långvarig, eventuellt med inslag av ek.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23,0 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *Vino Nobile di Montepulciano "Riserva"*

KORT BESKRIVNING

Färg: rubinröd, med en tendens till granatröd med åldern.

Doft: intensiv, komplex, distinkt.

Smak: torr, välbalanserad och långvarig, eventuellt med inslag av ek.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23,0 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. *Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen "Pieve"*

KORT BESKRIVNING

Färg: rubinröd, med en tendens till granatröd med åldern.

Doft: intensiv, komplex, distinkt.

Smak: torr, välbalanserad och långvarig, eventuellt med svaga inslag av ek.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26,0 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Särskilda oenologiska metoder

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vino Nobile di Montepulciano” (SUB) ska lagras i minst två år, varav minst ett år i träfat.

2. Vino Nobile di Montepulciano ”Riserva”

Särskilda oenologiska metoder

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vino Nobile di Montepulciano” på druvor med en lägsta naturlig alkoholhalt på 12,50 volymprocent, som har lagrats i minst tre år, varav sex månader i flaska, får betecknas som ”Riserva” på etiketten.

3. Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve” följt av den ytterligare geografiska enheten

Särskilda oenologiska metoder

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vino Nobile di Montepulciano” och beteckningen ”Pieve” följt av de ytterligare geografiska enheterna ska lagras i minst tre år, varav minst tolv månader i träfat och minst tolv månader i flaska.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Vino Nobile di Montepulciano

8 000 kg druvor per hektar

2. Vino Nobile di Montepulciano ”Riserva”

8 000 kg druvor per hektar

3. Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen ”Pieve” följt av den ytterligare geografiska enheten

7 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvproduktionsområdet ligger inom det administrativa territoriet för kommunen Montepulciano i provinsen Siena, i regionen Toscana. Det omfattar inte slätten i Valdichiana.

7. **Druvsorter**

Sangiovese N – sangioveto

8. **Beskrivning av samband**

Vino Nobile di Montepulciano inklusive delområden

A) Uppgifter om det geografiska området

A1) Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Området Vino Nobile ligger helt i kommunen Montepulciano i provinsen Siena. Hela området, bortsett från Valdichianadalen, ingår i det kuperade produktionsområdet, som ligger på 250 till 600 meters höjd.

Det geologiska substratet är ganska enhetligt och skiljer sig tydligt från närliggande vinproducerande områden. Det består till stor del av marina sediment från pliocen där sand dominerar, särskilt i områden på högre höjd. Andra jordmåner har bildats på kontinentala sediment från äldre pleistocen, särskilt på sluttningarna i Valdichianadalen.

Områdets litologi kännetecknas således av havssand och havslera, med konglomerat i den östra delen. Sand är kännetecknande för Montepulciano. På andra ställen i Toscana förekommer sand allmänt endast i San Gimignano, och saknas nästan helt både i Montalcino och i området Chianti Classico.

Sammanfattningsvis kan fyra olika jordmåner urskiljas: jordmån som har bildats på sandjordar av marint pliocensediment (jord av typerna ”Cusona, Strada och San Gimignano”) eller ler- och siltjordar (jord av typerna ”Quercia och Monte”, som inte är särskilt bördig och kännetecknas av tidig druvmognad) med ökad vattentillgång, och paleojordar eller nyare jordar på pleistocensediment (jord av typerna ”Poggio Golo, Nottola och Valiano”, som främjar mer produktiva växter).

När det gäller de kemiska egenskaperna har pliocensandjordarna låg katjonbyteskapacitet och låg konduktivitet, med genomsnittliga kalkhalter. Ler- och siltjordarna och de leriga pliocenjordarna har högre halter av kalk och konduktivitet. De jordmåner som har bildats på pleistocensediment har liknande, i allmänhet hög, katjonbytes-kapacitet, men skiljer sig från varandra i fråga om total och aktiv kalkhalt, vilken är större i nyare jordmåner.

I området råder medelhavsklimat. Högst temperatur är det i juli och augusti, som följs av en period med lägre temperaturer som bidrar till att förbättra druvornas aromatiska och fenoliska egenskaper. Winklerindex är i genomsnitt 1 900°, med lägre nivåer på cirka 1 750° på högre höjd.

Den genomsnittliga nederbörden som uppmätts under flera år är 690 millimeter i större delen av området med upp till 740 millimeter endast i områdets södra del. Den kraftigaste nederbörden inträffar i oktober och november, medan somrarna i regel är torra.

A2) Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

Druvodlingens och vinframställningens ursprung är en integrerad del av området Montepulciano och dess kultur, historia, ekonomi och lokala traditioner.

Det vin som produceras i detta område har historiskt kopplats till adel och aristokrati. Vin har inte producerats för producenternas egen konsumtion utan för försäljning, vilket framgår av ett stort antal försäljningsdokument från så tidigt som år 789.

I ett dokument från 1350 fastställs de första reglerna för handel med och export av vin från Montepulciano. Vinet blev internationellt berömt under 1600-talet när Francesco Redi hyllade det som ”alla viners kung”, och under århundradena har druvorna varit områdets viktigaste gröda.

Den tidigaste kända hänvisningen till ”Vino Nobile” (ädelt vin) är från 1787: ”...ersättning till kocken i familjen Marsichis hushåll för livsmedelskostnader, med undantag för vin som tagits hit från Monte Pulciano för vår räkning: 50,15 lire. ’Vino Nobile’ togs med för att ges som gåva till kyrkskolan Conventino för kontraktsenliga skyldigheter...” Citatet är hämtat från den långa *Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre* (reseberättelser för syster Luisa Sisti och fröken skollärarinnan), skriven av Giovan Filippo Neri, guvernör för Regio Ritiro di S.Girolamo i Montepulciano.

År 1773 rapporterade en läkare i Florentine, Cosimo Villifranchi, i sin berömda *Oenologia Toscana* (Toskansk vinkunskap) hur vin framställdes i Montepulciano, och beskrev inte bara druvsorterna utan även området i sig: ”Det område i Montepulciano där det bästa vinet produceras ligger öster om staden och sträcker sig tre till fem kilometer på båda sidor om vägen, och all mark är kuperad...” Sedan följer en beskrivning av de olika producenterna, de vinodlings- och vinframställningssystem som används och ytterligare information om jordmånens beskaffenhet: ”Jordmånen på Monte Pulcianos sluttningar är främst tuff, lös sandjord och stenig jord.”

Giuseppe Giulj skrev i sin *Statistica Agraria della Val Di Chiana* (jordbruksstatistik i dalen Val Di Chiana) (1830) i ett kapitel med titeln ”Om olika sorters prima vin och hur de framställs” att ”fem typer av prima vin framställs i viss mängd i dalen: de röda vinerna Vino Nobile di Monte Pulciano och Aleatico, och de vita vinerna Moscadello, Vermouth och Vin Santo. Jag kommer att beskriva hur de framställs och börja min beskrivning av dessa uppgifter med Monte Pulciano-vinet, eftersom det är känt i hela Europa... De vingårdar där detta vin odlas ligger på sluttningar vars jordmån består av tuff och därför är föga bördig. Sluttningarna vetter åt söder, så vinstockarna får mycket solljus.

Avkastningen från vinstockarna är låg, men druvorna når perfekt mognadsgrad, med en doft och smak som inte delas av druvor av samma art som kommer från vinstockar på andra platser.” Författaren fortsätter med en förteckning över vinstockarna, druvornas egenskaper, jäsningssystemet och placeringen av vinet i behållare.

Den första sändningen av Vino Nobile till Amerika ägde rum ett par år tidigare (1828), enligt uppgifter i *Giornale Agrario della Toscana* (Toscanas lantbrukstidskrift) som gavs ut av Accademia dei Georgofili.

Den historiska förekomsten av källare hos de välbärgade i Montepulciano vittnar om den betydelse som den lokala vinproduktionen tillmättes, och vissa av dessa källare används än i dag för att lagra vin.

I sin berömda roman *Greven av Monte Cristo*, skriven mellan 1844 och 1846, beskrev Dumas en person som åt vilt: ”Detta... och en flaska Monte Pulciano stod på matsedeln”.

Vino Nobile di Montepulciano fick status som *denominazione di origine controllata* (kontrollerad ursprungsbeteckning) genom presidentdekret av den 12 juli 1966 och blev senare, tack vare sitt internationella anseende, ett av de första vinerna som utnämndes till *denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG – kontrollerad och garanterad ursprungsbeteckning) genom presidentdekretet av den 1 juli 1980. Det var det första vinet i Italien som fick det officiella identifieringsband som ersatte den statliga etiketten. Bandet fästs på flaskans försegling som en antiförfalskningsanordning som intygar produktens äkthet och ursprung.

På det hela taget kan de mänskliga faktorernas inverkan på vinet tillskrivas följande tekniska aspekter av produktionen, som har utformats och sedan finslipats genom åren och nu utgör en integrerad del av produktspecifikationen:

— Kombination av druvsorter på vingårdarna: Sangiovese, och särskilt den lokala biotyp som kallas Prugnolo Gentile, är den huvudsakliga sort som används för att framställa Vino Nobile. Denna vinstock har länge odlats i Montepulciano, vilket framgår av många historiska/bibliografiska referenser, framför allt Villifranchi (1773) och Cinelli (1873).

  Med tiden har vinstockar som producerar blå druvor identifierats som sekundära druvsorter. Dessa sorter – både lokala (canaiolo nero, mammolo) och internationella – kan öka potentialen både hos området och hos de viktigaste vinstockarna.

— System för uppbindning, planteringsavstånd och beskärning: De traditionella metoderna för beskärning och uppbindning, som genom åren har blivit etablerade, möjliggör rationell disponering av vinstockarna i området på ett sådant sätt att skötsel underlättas och man säkerställer att avkastningen hålls inom de gränser som fastställs i produktspecifikationen. Det rör sig om vertikal spaljéuppbindning med antingen kortskottsbeskärning (cordon spur-metoden), långskottsbeskärning (nedbindning) eller blandad beskärning (guyotbeskärning).

  Planteringsavstånden har med tiden utvecklats mot medelhög täthet med minst 3 330 plantor per hektar.

— Vinframställningsmetoder: De metoder som genom åren har etablerats i området syftar till att framställa långlivade viner på blå druvor. Vinet måste lagras i minst två år, varav minst ett år i träfat. För typen ”Riserva”, som avser mer strukturerade och fylligare viner, är lagringstiden minst tre år.

B) Uppgifter om produktens kvalitet eller egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen

Den skyddade ursprungsbeteckningen Vino Nobile di Montepulciano gäller för två typer av rött vin (standard och Riserva) som skiljer sig åt i fråga om struktur, alkoholhalt och lagringstid. I analytiska och framför allt organoleptiska termer har vinet egenskaper som är specifika för produktionsområdet. Dessa anges i artikel 6 i produktspecifikationen och gör det möjligt att tydligt identifiera vinet och visa att det är typiskt för sitt produktionsområde.

Vinerna har en intensiv rubinröd färg med en tendens till granatröd med åldern. De har en stark och komplex doft med distinkta inslag av frukt (morell), blommor (viol) och kryddor. I munnen är de mycket strukturerade, välbalanserade och eleganta och märkbart tanninrika, vilket gör att de står sig väl över tid.

C) Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B

Samspelet mellan de olika naturliga och mänskliga faktorerna har först och främst möjliggjort att vinodling fortsatt är den utmärkande verksamheten i Montepulciano, ett område som inte har genomgått den urbanisering som kännetecknar olika andra delar av Toscana.

Odlingsmiljöns inverkan på vinets kvalitetsegenskaper har påvisats genom undersökningar av området och detaljerade markanalyser som genomförts sedan 1989 (Campostrini och Costantini, 1996). Dessa har visat att jordmånen i produktionsområdet för Vino Nobile ger i synnerhet sangiovesedruvorna toner av morell, viol och kryddor.

Även om det finns olika typer av jordmån anpassas druvornas avkastning och kvalitet i olika sammanhang genom lämpliga insatser av människor i fråga om odlingsmetoder och markförvaltning. Det kan gälla allt från mekanisk bearbetning av mindre bördig jord till odling av gräs på platser där jorden ger högre avkastning. Dessa åtgärder, som bygger på många års erfarenhet, utförs på ett sådant sätt att de skördade druvorna når en enhetlig och lagom mognadsgrad.

Vinodlingarnas kuperade topografi och deras exponering bidrar till att skapa ett mesoklimat som är särskilt gynnsamt för vinodling.

Vinter- och vårregnen bygger upp goda vattenreserver i vinodlingarna, medan den låga nederbörden under sommaren (i genomsnitt mindre än 30 millimeter i juli) i allmänhet leder till måttlig vattenbrist, vilket gynnar druvornas mognad snarare än växternas vegetativa tillväxt.

Det stora antalet soltimmar och den höga temperaturen i juli och augusti bidrar till en regelbunden *véraison* av druvorna och optimal mognad. Den stora temperaturskillnaden mellan dag och natt i september och början av oktober, särskilt på högre höjder, är gynnsam för aromatisk och fenolisk komplexitet i druvorna.

Vinframställningens långa historia i Montepulciano – från den etruskiska eran fram till i dag – som otaliga bibliografiska referenser och arkeologiska fynd vittnar om, ligger till grund för mänskliga faktorer som erfarenhet och vinodlingskunskap, som med tiden och i samverkan med miljön har gjort det möjligt att identifiera, utveckla och välja de lämpligaste metoderna för framställning av högkvalitativa viner.

Sedan sina allra första dagar har vin varit grunden för Montepulcianos historia, vilket illustreras av den kylix (vinkopp) som upptäcktes 1868 i en etruskisk grav nära staden.

Det äldsta dokumentet som nämner vin i Montepulciano härrör från 789: prästen Arnipert gav kyrkan San Silvestro sull'Amiata en bit vinodlingsmark vid slottet Policiano.

Senare citeras ett dokument från 1350 som reglerar handeln med och exporten av Montepulciano-vin i Ripettis *Dizionario storico e geografico della Toscana* (Historiskt och geografiskt lexikon över Toscana).

Det har också dokumenterats att vinodlingarna i Mons Pulitianus producerade utmärkta viner från tidig medeltid och framåt. I mitten av 1500-talet hyllade Sante Lancerio, påve Paulus III:s källarmästare, Montepulciano som ”perfekt för både vår och sommar, väldoftande och fylligt, varken omogen eller alltför djup färg, och därmed ett vin för adel”. Det var således ett vin för adelsmännens bord, även om de äldsta etiketterna endast kallade vinet ”Rosso Scelto di Montepulciano” (prima rödvin från Montepulciano).

På 1600-talet prisade den store läkaren, naturforskaren och poeten Francesco Redi vinet till fantastisk effekt i dityramben *Bacco in Toscana* (Bacchus i Toscana) från 1685. Redi föreställde sig att Bacchus och Ariadne berömde de bästa Toscanavinerna: ”Vackra Ariadne med mjuk hand, häll upp Montepulcianos manna...” Och han avslutar: ”Montepulciano är alla viners kung.”

Dikten var en stor framgång och spreds från hov till hov och nådde så småningom Vilhelm III av England. Kanske är det tack vare Redi och den berömmelse hans dikt förlänade Toscanas viner som kung Vilhelm blev så förtjust i dem. Detta framgår av den resa till storhertigdömet Toscana som en engelsk delegation företog 1669 för att upphandla Moscadello di Montalcino och Vino Nobile di Montepulciano åt det engelska hovet.

I slutet av 1800-talet ansågs det nödvändigt att lära ut de färdigheter som krävs för att förvalta vinodlingar och källare. I detta syfte inrättades 1882 en praktisk jordbrukshögskola, och än i dag finns en teknisk jordbrukshögskola vid gränsen till den närliggande kommunen Cortona.

Närmare i tid, mer bestämt 1933, gav *Vini tipici senesi* (traditionella viner från provinsen Siena) (redigerad av Montanari och Musiani) en detaljerad beskrivning av metoderna för att framställa Vino Nobile di Montepulciano, som i hög grad liknade vinernas nuvarande produktspecifikationer.

Ett vinkooperativ bildades 1937 för att skapa en struktur som gör det möjligt att även sälja vin som produceras av små odlare, och 1965 inrättades Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano (producentorganisationen Vino Nobile di Montepulciano).

Vino Nobile di Montepulcianos senare historia kännetecknas av utveckling av vinodlingsmetoder och vinframställningsteknik som återspeglar de modernaste produktionstrenderna.

Planteringstätheten har således höjts, så att druvavkastningen per ranka har minskat, och uppbindnings- och beskärningssystemen har utvecklats till system som bidrar till optimal avkastning och växtodling för att få fram fullt friska druvor. Samtidigt har vinanläggningarna optimerat jäsningsprocesserna, lagringsperioden på träfat och användningen av olika typer av behållare, i syfte att få ett mycket välstrukturerat vin som är långlivat och stabilt över tid.

För viner som uteslutande framställs av druvor från vinodlingar i de ytterligare geografiska enheterna ger användningen av beteckningen ”Pieve” möjlighet att framhäva egenskaperna hos Vino Nobile di Montepulciano som framställs i respektive ytterligare geografiska enhet.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Vinframställning och obligatorisk lagring av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Vino Nobile di Montepulciano, inklusive vinerna ”Riserva” och ”Pieve”

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinframställning och obligatorisk lagring måste äga rum i kommunen Montepulciano för att bevara produkternas särskilda egenskaper och anseende och för att garantera deras ursprung.

Tappning av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Vino Nobile di Montepulciano, inklusive vinerna ”Riserva” och ”Pieve”, i det avgränsade området

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Tappningen av vinet måste äga rum i druvproduktionsområdet så att vinets särskilda egenskaper kan bevaras och ursprunget kan garanteras.

Märkning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Vino Nobile di Montepulciano, inklusive vinerna "Riserva" och "Pieve"

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Ett krav har införts som innebär att det bredare geografiska begreppet "Toscana" ska anges på etiketten tillsammans med den skyddade ursprungsbeteckningen "Vino Nobile di Montepulciano" för att informera konsumenterna om vinernas exakta geografiska ursprung.

Märkning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Vino Nobile di Montepulciano med beteckningen "Pieve"

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

En av följande ytterligare geografiska enheter får användas på etiketten för områden från vilka de druvor som vinet framställts av faktiskt härrör, vilket innebär att den områdesavgränsning som fastställs i bilaga 1 till produktspecifikationen är:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Länk till produktspecifikationen

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22569