C/2024/4523

16.7.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/4523)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Vicenza“

PDO-IT-A0476-AM04

Datum obvestila: 17. april 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Uvedba vrste vina pinot grigio „superiore“

Opis

Uvedba nove vrste vina pinot grigio „superiore“ (višje kakovosti)

Razlogi

Namen predlagane spremembe je povečati konkurenčnost označbe „Vicenza“ na trgu ter izkoristiti trenutno veliko tržno priložnost za vstop na nove trge in utrditev na obstoječih, hkrati pa vinske kleti odvrniti od tega, da bi pinot grigio z ZOP „Vicenza“ prerazvrstile pod drugo označbo, ki že vključuje vrsto vina pinot grigio „superiore“.

Ta sprememba se nanaša na člene 1, 4 in 6 specifikacije proizvoda ter točko 4 Opis vin enotnega dokumenta.

2. Sprememba imena vrste vina „Vicenza“ pinot grigio

Opis

Ime vrste vina „‚Vicenza‘ pinot grigio“ je bilo spremenjeno v „‚Vicenza‘ pinot grigio / pinot grigio rosé (*rosato*) / bakreni pinot grigio (*ramato*)“.

Razlogi

Izkoriščanje tržne priložnosti za vstop na nove trge in utrditev na obstoječih, hkrati pa vinske kleti odvrniti od tega, da bi pinot grigio z ZOP „Vicenza“ prerazvrstile pod drugo označbo, ki že vključuje rosé/bakreno vrsto vina pinot grigio.

Sprememba se nanaša na člene 1, 4, 6 in 7 specifikacije proizvoda ter točko 4 Opis vin enotnega dokumenta.

3. Uvedba izraza „rosé“ na etiketi

Opis

Za vrsto vina pinot grigio rosé / bakreni pinot grigio se namesto italijanskih izrazov „rosato“ ali „ramato“ lahko uporabi tudi izraz „rosé“.

Razlogi

Izkoriščanje tržne priložnosti za vstop na nove trge in utrditev na obstoječih.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in točko 9 Dodatni pogoji enotnega dokumenta.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Sprememba značilnosti ob porabi vrste vina „Vicenza“ pinot grigio / pinot grigio rosé / bakreni pinot grigio**

Opis

Za vrsto vina „Vicenza“ pinot grigio / pinot grigio rosé / bakreni pinot grigio so bile značilnosti ob porabi spremenjene pri barvi in okusu.

Razlogi

Kot nakazuje sprememba imena vrste vina „‚Vicenza‘ pinot grigio“ v „‚Vicenza‘ pinot grigio / pinot grigio rosé / bakreni pinot grigio“, se spremeni tudi opis barve, in sicer iz „slamnato do zlato rumena, včasih z rožnatimi odsevi“ v „slamnato do zlato rumena, rožnata ali bakrena“. Pri okusu se beseda „žameten“ nadomesti s pravilnejšim izrazom „mineralen“.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in točko 4 Opis vin enotnega dokumenta.

5. **Spremenjeni najmanjši volumenski delež naravnega alkohola v grozdju, ki se uporablja za proizvodnjo vrste vina „Vicenza“ pinot grigio / pinot grigio rosé / bakreni pinot grigio**

Opis

Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola v grozdju, ki se uporablja pri proizvodnji vrste vina „Vicenza“ pinot grigio / pinot grigio rosé / bakreni pinot grigio, se je zmanjšal z 10,0 % na 9,5 %.

Razlogi

Štelo se je, da je primerno, da se najmanjši volumenski delež naravnega alkohola v grozdju, ki se uporablja za proizvodnjo vrste vina „Vicenza“ pinot grigio / pinot grigio rosé / bakreni pinot grigio, prilagodi najmanjšemu volumenskemu deležu naravnega alkohola v grozdju pri drugih označbah na zadevnem območju, ki že vključujejo tudi vrsto vina pinot grigio, da bi lahko upravljavci vinskih kleti, ki proizvajajo pinot grigio pod različnimi označbami, lažje upravljali kakršne koli prerazvrstitve.

Sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda.

6. **Spremenjena najnižja vsebnost skupnih kislin vrste vina „Vicenza“ pinot grigio / pinot grigio rosé / bakreni pinot grigio**

Opis

Najnižja vsebnost skupnih kislin, predpisana za vrsto vina „Vicenza“ pinot grigio / pinot grigio rosé / bakreni pinot grigio, se je znižala s 5,0 g/l na 4,5 g/l.

Razlogi

Štelo se je, da je primerno, da se najnižja vsebnost skupnih kislin, predpisana za vrsto vina „Vicenza“ pinot grigio / pinot grigio rosé / bakreni pinot grigio, prilagodi najnižji vsebnosti skupnih kislin drugih označb na območju, ki vključujejo tudi vrsto vina pinot grigio, da bi lahko upravljavci vinskih kleti, ki proizvajajo pinot grigio pod različnimi označbami, lažje upravljali kakršne koli prerazvrstitve.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in točko 4 Opis vin enotnega dokumenta.

7. **Formalni popravek**

Opis

V členih 3 in 8 specifikacije proizvoda je bilo črtano besedilo „origine controllata“ (kontrolirano poreklo), saj se je pomotoma ponovilo.

Razlogi

Popravek napake.

Sprememba se nanaša na člena 3 in 8 specifikacije proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Vicenza

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije vinskih proizvodov**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

6. Kakovostno aromatično peneče vino

8. Biser vino

4. **Opis vin**

1. *Belo vino „Vicenza“*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena do intenzivna slamnato rumena; vonj: saden, intenziven, včasih rahlo aromatičen; okus: suh, svež, uravnotežen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

2. *Belo biser vino „Vicenza“*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena; vonj: nežen, saden, včasih rahlo aromatičen s cvetličnimi notami; okus: suh do polsladek, svež; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

3. *Belo peneče vino „Vicenza“*

KRATEK OPIS

Pena: nežna z drobnim in obstojnim iskrenjem; barva: svetlo slamnato rumena različne intenzivnosti; vonj: nežen, saden, včasih rahlo aromatičen s cvetličnimi notami; okus: suh do sladek, saden; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

4. *Belo vino „Vicenza“ z izrazom „passito“ (iz sušenega grozdja)*

KRATEK OPIS

Barva: od slamnato rumene do zlato rumene; vonj: značilen vonj po vinu „passito“, prefinjen; okus: polsladek do sladek, skladen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

5. *Rdeče vino „Vicenza“*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti; vonj: intenziven in obstojen z notami rdečega jagodičja; okus: svež, suh, skladen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

6. *Rdeče vino „Vicenza“ z izrazom „novello“ (novo vino)*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, včasih z vijoličnimi odsevi; vonj: intenziven z začimbnimi notami in notami rdečega jagodičja; okus: poln, mineralen, mehek; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

7. *Rdeče vino „Vicenza“ z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti; vonj: intenziven in obstojen z notami rdečega jagodičja; okus: suh, skladen, krepek, pravšnje taničen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

8. *Vino rosé „Vicenza“*

KRATEK OPIS

Barva: rožnata različne intenzivnosti; vonj: nežen, cvetličen; okus: suh do polsladek; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

9. *Biser vino rosé „Vicenza“*

KRATEK OPIS

Barva: rožnata različne intenzivnosti; vonj: nežen, cvetličen; okus: polsuh do polsladek, svež, živahen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

10. *Peneče vino „Vicenza“ moscato*

KRATEK OPIS

Pena: nežna z drobnim in obstojnim iskrenjem; barva: svetlo slamnato rumena; vonj: intenziven, značilen za sorto; okus: polsuh do sladek, značilen za sorto; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13,0 g/l. Proizvajajo se naslednje stopnje: „izredno suho“, „zelo suho“, „suho“, „polsuho“ in „polsladko“. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

11. *„Vicenza“ chardonnay*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena z zelenkastimi odsevi; vonj: nežen s pridihom zrelega belega sadja; okus: suh, skladen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

12. *„Vicenza“ garganega*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena; vonj: nežen z notami belega cvetja in zrelega belega sadja; okus: suh, skladen in nekoliko grenkljat; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

13. *„Vicenza“ riesling*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena z zelenkastimi odsevi; vonj: intenziven z notami breskev in eksotičnega sadja; okus: suh, saden; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

14. *„Vicenza“ sauvignon*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti; vonj: nežen z notami breskev in eksotičnega sadja; okus: svež, skladen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

15. *„Vicenza“ manzoni bianco*

KRATEK OPIS

Barva: bledo slamnato rumena z zelenkastimi odsevi; vonj: saden z notami belega cvetja; okus: svež, skladen, poln; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

16. *„Vicenza“ pinot bianco*

KRATEK OPIS

Barva: bledo slamnato rumena; vonj: cvetličen s pridihom eksotičnega sadja; okus: svež, skladen, saden; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

17. *„Vicenza“ pinot grigio / pinot grigio rosé / bakreni pinot grigio*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato do zlato rumena, rožnata ali bakrena; vonj: intenziven, saden, včasih rahlo aromatičen s cvetličnimi notami; okus: suh, svež, mineralen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

18. *„Vicenza“ cabernet*

KRATEK OPIS

Barva: temno rubinasto rdeča; vonj: intenzivna aroma rdečega sadja, včasih z rahlo travnatimi notami; okus: suh in obstojen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

19. *„Vicenza“ cabernet z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: temno rubinasto rdeča, ki lahko prehaja v granatno; vonj: saden, včasih z začimbnimi notami; okus: suh s pravšnjimi tanini; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

20. *„Vicenza“ cabernet sauvignon*

KRATEK OPIS

Barva: temno rubinasto rdeča; vonj: intenziven z notami rdečega sadja; okus: suh, skladen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

21. *„Vicenza“ cabernet sauvignon z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: temno rubinasto rdeča, ki lahko prehaja v granatno; vonj: kompleksen vonj rdečega jagodičja; okus: suh, poln, rahlo taničen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

22. *„Vicenza“ merlot*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča; vonj: intenziven, s pridihom češenj in rdečega jagodičja; okus: svež, mehek; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

23. *„Vicenza“ merlot z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, ki lahko prehaja v granatno; vonj: kompleksen, s pridihom češenj in rdečega jagodičja; okus: poln, mehek, obstojen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

24. *„Vicenza“ pinot nero*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča; vonj: eteričen, prijeten; okus: suh, mineralen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

25. *„Vicenza“ pinot nero z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, ki lahko prehaja v granatno; vonj: eteričen, kompleksen; okus: poln, žameten, obstojen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

26. *„Vicenza“ raboso*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti, včasih z vijoličnimi odsevi; vonj: vinski in intenziven z notami višenj marask; okus: svež, skladen, mineralen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

27. *„Vicenza“ raboso z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti, ki lahko prehaja v granatno; vonj: intenziven in kompleksen z notami višenj marask; okus: svež, krepek, obstojen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

28. *„Vicenza“ pinot grigio z izrazom „superiore“*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato do zlato rumena, včasih z rožnatimi odsevi; vonj: razpoznaven, skladen; okus: suh, svež, razpoznaven; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): –

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): –

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

–

5.2. *Največji donosi:*

1. Garganega

   18 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Manzoni bianco

   14 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Merlot, merlot „riserva“

   16 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Moscato, pinot nero, pinot nero „riserva“

   13 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Belo vino, belo biser vino, belo peneče vino

   18 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Belo vino „passito“

   14 400 kilogramov grozdja na hektar

7. Rdeče vino, rdeče vino „novello“, rdeče vino „riserva“, rosé vino, rosé biser vino

   16 000 kilogramov grozdja na hektar

8. Peneče vino moscato

   13 000 kilogramov grozdja na hektar

9. Cabernet, cabernet „riserva“, cabernet sauvignon „riserva“, chardonnay, pinot bianco, pinot grigio / pinot grigio rosé / bakreni pinot grigio, raboso, raboso „riserva“, riesling

   15 000 kilogramov grozdja na hektar

10. Sauvignon, cabernet sauvignon

    15 000 kilogramov grozdja na hektar

11. Pinot grigio „superiore“

    13 500 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave vin z ZOP „Vicenza“ iz člena 1 je opredeljeno tako:

(a) zajema celotno ozemlje naslednjih občin:

Albettone, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barbarano Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambugliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizzo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermeghedo, Zovencedo in Zugliano

ter del ozemlja naslednjih občin:

Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cornedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo Vicentino, Monte di Malo, Nogarole Vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto Vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza in Villaverla.

Meja tega območja je opredeljena tako:

tam, kjer se konča državna cesta št. 46 (del Pasubio) pri Alberi v občini Vicenza, meja zavije levo na Viale Diaz in nato poteka vzdolž Viale del Verme do Via Cricoli. Od tam se nadaljuje proti vzhodu vzdolž Via Ragazzi del 99 do križišča z Via Quadri, nato pa po tej cesti poteka proti jugovzhodu do križišča s Strada Bertesina. Nato se nadaljuje proti vzhodu, dokler se ne priključi Via Quintarello in nadaljuje do mosta nad avtocesto Valdastico, ki ji sledi do pokrajinske ceste Cà Balbi. Nato prečka most čez reko Tesina, od tam takoj zavije levo skozi vas Marola in poteka po Via Stradone do mosta čez reko Tergola, ki ji sledi proti jugu vse do Tribola. Pri mostu zavije na pokrajinsko cesto Abbadesse, ki ji sledi do Vancimuglia. Od tam se nadaljuje vzdolž Via Longare in prečka reko Settimo, ki je meja med občinama Grumolo delle Abbadesse in Longare. Nadaljuje se vzdolž meje med občinama Montegalda in Grisignano di Zocco do meje s pokrajino Padova. Po pokrajinski meji poteka do gore Punta di Vò, od tam pa po cesti do Agugliara, znani kot Via Punta, do križišča z Via Roma, po kateri približno 50 metrov poteka proti zahodu, nato pa zavije desno na Via Mottarelle in se nadaljuje do križišča z Via Finale. Po Via Finale poteka proti zahodu, dokler se ne priključi na Via Ponte Alto, kjer zavije levo in 50 metrov poteka po državni cesti št. 247 (Riviera), nato pa zavije desno in se nadaljuje vzdolž Via Giotto do križišča z mejo občine Agugliaro, kjer vstopi v občino Campiglia dei Berici. Na križišču z Via Galileo Galilei nato zavije levo in poteka vzdolž Via Crocetta, dokler se ne priključi meji z občino Noventa Vicentina, po kateri poteka do križišča s kanalom Alonte. Vzdolž kanala Alonte se nadaljuje proti jugu, pri mostu Ponte Murello prečka pokrajinsko cesto San Feliciano, pri mostu Ponte Cazzola pa pokrajinsko cesto Poianese in se nadaljuje vse do kanala Roneghetto, ki mu približno 100 metrov sledi proti jugovzhodu do meje med občinama Poiana Maggiore in Noventa Vicentina, po kateri poteka vse do kanala Ronego. Nato vzdolž kanala Ronego poteka proti severozahodu vse do meje z občino Asigliano Veneto. Od tam razmejitvena črta poteka vzdolž meje pokrajine Vicenza mimo vasi Spessa, Bagnolo di Lonigo in Lobia Vicentina, dokler pri vasi Torri di Confine v občini Gambellara ne doseže državne ceste št. 11 (Padana Superiore). Nato poteka po meji občine Gambellara

vzdolž meje s pokrajino Verona mimo Sarmazze ter se vzdolž pokrajinske meje nadaljuje vse do Calderine (na nadmorski višini 45 m), Cavaggonija (348 m) in Monte Segana (504 m). Nadaljuje se vzdolž medpokrajinske meje mimo višinske točke 608 m do naselja Rubeldi. Od tam sledi cesti v kraj Motti do kraja Maglio di Chiampo in od vasi Sgargeri poteka vzdolž ceste skozi mesto Nogarole. Po tej cesti poteka vse do vasi Selva di Trissino in po cesti Selva di Trissino vse do naselja Capitello tik nad višinsko točko 543 m, kjer zavije levo na pot, ki vodi do akvadukta. Po tej poti poteka skozi naselje Pizi, nato pa se na nadmorski višini 530 m združi s cesto v mesto Cornedo Vicentino in poteka po njej skozi vasi Pellizzari in Duello vse do križišča z občinsko cesto, ki pelje v naselja Caliari, Stello, Savegnago in Ambrosi, skozi vas Grigio, nato pa se znova združi s pokrajinsko cesto v Cornedo. V Cornedu se združi z državno cesto št. 246, po kateri poteka skoraj vse do mostu Nori, nato zavije proti vzhodu na občinsko cesto, ki poteka mimo naselij Colombara, Bastianci, Muzolon in Milani (nadmorska višina 547 m). Od tam nato poteka po poljski cesti proti severovzhodu vse do naselja Crestani (nadmorska višina 532 m). Nato poteka po občinski cesti, ki pelje v naselja Mieghi, Milani (nadmorska višina 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto in Godeghe, vse do občinske ceste Monte di Malo–Monte Magrè, po kateri poteka vse do naselja Monte Magrè. Od tam poteka po cesti v Magrè do nadmorske višine 294 m, naprej proti severozahodu do nadmorske višine 218 m, po cesti Valfreda vse do naselja Raga (nadmorska višina 414 m) in nato naprej vse do meje med občinama Schio in Torrebelvicino, po kateri poteka vse do višinske točke 216 m. Od tam sledi potoku Leogra vse do mostu na državni cesti št. 46. Poteka vzdolž državne ceste št. 46 do Polea in se nato nadaljuje proti severovzhodu do Folgareja (nadmorska višina 287 m), San Martina (273 m), Sessegola (289 m) in Timonchia (226 m). Od Timonchia poteka po občinski cesti mimo Murella, Grimole, Santorsa (nadmorska višina 292 m) in Inderleja na meji med občinama Santorso in Piovene Rocchette, dokler se ne sreča s potokom Astico, ki mu sledi navzgor do nadmorske višine 150 m. Od tam poteka vzdolž občinske ceste v Cogollo del Cengio prek naselja Scalzanella, od Cogolla del Cengia pa sledi občinski cesti, ki vodi do naselja Falon in nato vasi Mosson (nadmorska višina 302 m) vse do središča mesta Caltrano. Nato se priključi pokrajinski cesti Caltrano–Calvene, ki skozi naselji Camisino in La Costa vodi do mesta Calvene, od tam pa poteka po občinski cesti v naselja Mortisa, Lore in Capitello delle Mare v občini Lugo Vicentino (nadmorska višina 416 m). Od tam poteka vzdolž meje med občinama Salcedo in Lusiana vse do Ponteja (nadmorska višina 493 m), kjer doseže pokrajinsko cesto Breganze–Lusiana. Nadaljuje se vzdolž občinske meje do Laverde (nadmorska višina 229 m, 346 m, 410 m in 510 m) in doseže cesto do naselja Crosara, ki ji sledi vse do središča. Od tam poteka vzdolž Via Pianari vse do naselja Erta (nadmorska višina 456 m), preden se nadaljuje proti vzhodu in spusti proti naseljema Capo di Sopra in Piazzette (263 m). Nato poteka po pokrajinski cesti od naselja Valle San Floriano do naselij Valrovina in Caluga (nadmorska višina 388 m) vse do zaselka Vallison (285 m), od tam pa sledi potoku Vallison do sotočja z reko Brento. Od sotočja potoka Vallison z reko Brento poteka po reki navzgor vse do mosta v vasi Campese. Nato poteka skozi vasi Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa in Rivagge ter se nadaljuje proti severovzhodu vzdolž meje med občinama Pove del Grappa in Romano d'Ezzelino do naselja Signori (nadmorska višina 342 m in 250 m), kjer doseže državno cesto št. 141, ki ji sledi vse do pokrajinske meje (nadmorska višina 236 m in 217 m). Nato poteka vzdolž pokrajinske meje med Vicenzo in Trevisom, dokler se ne priključi meji s pokrajino Padova in se nadaljuje proti zahodu vse do reke Brente. Poteka ob reki do naselij San Michele, Scaldaferro in Bassanese na meji z občino Sandrigo, nato pa proti jugu vse do Salvettija, kjer se priključi občinski meji in ji proti severu sledi vse do naselja Rozzola. Nato poteka vzdolž občinske ceste do zaselka Povolaro mimo naselja Le Buse in središča mesta Dueville vse do mesta Villanova, kjer se priključi meji občine Dueville in ji sledi proti jugu, dokler se pri potoku Timonchio ne priključi meji občine Villaverla. Od tam poteka vzdolž meje občine Villaverla, dokler ne doseže meje občine Isola Vicentina. Nato se vzdolž te meje nadaljuje proti jugu in sledi občinski cesti do vasi Ponte, kjer se priključi na državno cesto št. 46 in se nadaljuje vse do Vicenze.

7. **Sorte vinske trte**

Cabernet franc N. – cabernet

Cabernet sauvignon N. – cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Manzoni bianco B. – incrocio manzoni 6.0.13 B

Merlot N.

Moscato bianco B. – moscato

Pinot bianco B. – pinot blanc

Pinot grigio

Pinot nero N.

Raboso piave N. – raboso

Raboso veronese N. – raboso

Riesling italico B. – riesling

Sauvignon B.

8. **Opis povezave**

8.1. *„Vicenza“ – vse kategorije proizvodov vinske trte*

Naravni dejavniki

Območje je zaradi svoje geografske lege posebno primerno za vinogradništvo, saj ga na severu pred mrzlimi zimski vetrovi varujejo gorski grebeni, na jugu pa Beriški griči omilijo tople zračne tokove iz Padske nižine. Vicenza ima tudi zelo dobro hidrografsko mrežo, ki je bistvena za razvoj vinogradništva in vseh drugih kmetijskih dejavnosti.

Vinorodno območje ima zaradi ugodne izpostavljenosti pobočij posebno podnebje, za katerega so značilne blage pomladi, zmerno vroča poletja in blage jeseni. Povprečna poletna temperatura je 22,9 °C z najvišjimi temperaturami v juliju. Jeseni so velike temperaturne razlike med dnevom in nočjo. Dežuje večinoma od aprila do septembra, padavine pa so razmeroma enakomerno razporejene.

Geološko ima območje pridelave različne vrste podlag – od ognjeniškega bazalta, ki prevladuje na zahodnih gričih in na severu, do sedimentnih morskih apnencev zlasti v osrednjem in južnem delu ter po Beriških gričih. Pri izbiri uporabljenih sort vinske trte se upoštevajo značilnosti zemljišča, ki je zaradi rahle teksture tal običajno dobro odcedno. To omogoča dober razvoj vinske trte ter uravnoteženo rast in rodnost, ki sta pogoj za kakovostno pridelavo.

Grozdje ima ob trgatvi povprečno vsebnost sladkorja in vsebnost skupnih kislin, ki se v obdobju trgatve spreminjata glede na vremenske razmere, a vedno zadostujeta za proizvodnjo zelo svežih vin.

Zgodovinski in človeški dejavniki

ZOP „Vicenza“ je iz leta 2000 in pokriva obsežno območje, ki se razprostira od območja Beriških gričev južno od mesta Vicenza do predgorij na severovzhodnem delu pokrajine Vicenza. Sodobne vinogradniške tehnike ter tehnično znanje in izkušnje v pokrajini Vicenza temeljijo na starodavni tradiciji pridelave vina.

Preskusi, ki jih je izvajal center za preskušanje Conegliano, ter dejavnosti usposabljanja in razširjanje novih vinogradniških in enoloških tehnik, ki sta jih izvajala inštitut Conegliano in kmetijski inštitut San Michele all'Adige, sta utrla pot sodobnemu vinogradništvu. K temu so bistveno prispevali lokalni vinogradniki, ki so uvedli postopke in metode upravljanja vinogradov ter inovativne tehnologije pridelave vina, katerih cilj je doseči okoljsko in gospodarsko trajnostnost.

8.2. *„Vicenza“ – kategorija vina*

Informacije o kakovosti/lastnostih vina, ki jih je mogoče pripisati predvsem geografskemu okolju

Bela vina različnih vrst so od slamnato do zlato rumene barve, včasih z rožnatimi odsevi, kot pri vinu iz sorte pinot grigio.

So lahkega in svežega okusa, njihov aromatični profil pa je povezan s sortami vinske trte, iz katerih so pridelana (večinoma chardonnay, sorte iz družine pinotov, sauvignon in lokalne sorte, kot je garganega). Za vonj belih vin so značilne sadne note, včasih s pridihom belega cvetja. So suhega in skladnega okusa, včasih s kiselkastimi notami.

Glavne sorte vinske trte, uporabljene za rdeča vina z ZOP „Vicenza“, so cabernet in merlot ali lokalna sorta raboso. Rdeča vina so rubinasto rdeče barve različne intenzivnosti, ki lahko pri staranih vinih prehaja v granatno. Njihov vonj je intenziven s pridihom rdečega jagodičja ali eteričen pri vinih iz sorte pinot nero. Rdeča vina so na splošno sveža in imajo nižjo vsebnost kislin, vendar so pogosto dobro strukturirana z zmernim deležem alkohola in dobro vsebnostjo polifenolov. Gričevnata pokrajina z večinoma apnenčastimi tlemi prinaša zlasti strukturo, barvo in lastnosti sorte. Rdeča vina s staranjem razvijejo kompleksne arome, trpkost in ustrezno raven taninov.

Rosé vina so običajno pridelana iz rdečih sort vinske trte (večinoma iz sorte merlot), odlikuje pa jih rožnata barva, katere intenzivnost se spreminja glede na postopek pridelave vina. Njihov vonj je nežen in cvetličen. Imajo svež in skladen suh do polsladek okus z na splošno uravnoteženo vsebnostjo kislin in zmernim deležem alkohola.

Vina „novello“ (novo vino) so svetlo rdeče do rubinasto rdeče barve, včasih z vijoličnimi odsevi. Imajo intenziven, vinski vonj z opaznimi začimbnimi notami, značilnimi za karbonsko maceracijo. Njihov okus je okrogel, mehek in mineralen.

Bela vina „passito“ (iz sušenega grozdja) so slamnato rumene do zlato rumene barve, ki je odvisna od uporabljenih sorte vinske trte in tehnike. Njihov vonj je prefinjen in razpoznaven z notami sušenega grozdja. Imajo skladen polsladek do sladek okus.

Vzročna povezava med elementi geografskega območja ter kakovostjo in lastnostmi proizvoda, ki jih je mogoče pripisati predvsem geografskemu okolju

Posebne lastnosti vin „Vicenza“ v kategoriji vina so posledica talnih in podnebnih razmer na območju pridelave v povezavi s človeškimi dejavniki, ki so vplivali in še vedno vplivajo na enološki potencial grozdja in tehnologije vinifikacije.

Za okolje območja pridelave so značilni blage pomladi, ki omogočajo kalitev zelo zgodnjih sort, kot so chardonnay in različne sorte vinske trte iz družine pinotov, ne prevroča poletja, zaradi katerih grozdje ne dozori prezgodaj, ter mile jeseni, ki nekaterim poznim sortam, kot so garganega, cabernet sauvignon in raboso, omogočajo, da popolnoma dozorijo.

Razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami so tesno povezane z razvojem nekaterih aromatskih spojin (terpenov), značilnih za uporabljene sorte, ter aromatičnih predhodnih sestavin zelo cenjenih cvetličnih not belega in rosé vina. To poudarja značilne organoleptične in kemijske lastnosti vin, vključno z njihovim včasih intenzivnim vonjem, suhim okusom, dobro strukturo in volumenskim deležem alkohola ter občutno vsebnostjo kislin.

Bistveni dejavnik pri tem je strokovnost vinogradnikov pri optimizaciji upravljanja vinogradov, listnih površin in zaščite rastlin, pri čemer se upošteva občutljivost grozdov, med drugim različnih sort iz družine pinotov.

Za različne sorte grozdja se lahko uporabijo različne tehnike vinifikacije, da se poudarijo posebne organoleptične lastnosti, zato trgatev grozdja in njegova predelava v vino na začetku potekata ločeno.

Razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami ter tokovi svežega zraka, značilni za to podnebje, prispevajo k ohranjanju grozdja, medtem ko se suši v sušilnicah. To sušeno grozdje ima veliko koncentracijo snovi in je najprimernejše za proizvodnjo belih vin „passito“ (iz sušenega grozdja), katerih barva se spreminja glede na uporabljeno sorto in tehniko pridelave vina.

8.3. *Kategorije vina z označbo „Vicenza“: kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in biser vino*

Informacije o kakovosti/lastnostih vina, ki jih je mogoče pripisati predvsem geografskemu okolju

Kakovostna peneča vina, kakovostna aromatična peneča vina in biser vina z označbo „Vicenza“ imajo običajno slamnato rumeno barvo različne intenzivnosti, rosé biser vina pa značilni rožnati odtenek.

Značilnosti penečih vin so tesno povezane z omejenim naborom sort vinske trte, iz katerih se lahko proizvajajo.

Peneča vina imajo fino in obstojno peno.

Vonj belih penečih vin je saden s pridihom jabolka in breskve ali drugih belomesnatih sadežev; njihov okus je nežen z morebitnimi notami belega cvetja in oreškov zaradi vrenja v jeklenih posodah.

Peneče vino iz sorte moscato je pridelano iz sorte moscato giallo, njegove aromatične note pa so poudarjene z nežnim postopkom zorenja, h kateremu prispeva podalpsko podnebje. Ima intenziven vonj s prepoznavnimi muškatnimi notami, značilnimi za to sorto vinske trte.

Bela ali rosé biser vina se odlikujejo po svoji nežni svežini, povezani z zmernim sproščanjem ogljikovega dioksida.

Peneča in biser vina imajo skladen okus s svežimi notami in uravnoteženo vsebnost kislin. Vsebnost sladkorja sega od polsuhega do sladkega za belo peneče vino „Vicenza“ in peneče vino „Vicenza“ moscato ter od polsuhega do polsladkega za belo in rosé biser vino „Vicenza“.

Vzročna povezava med elementi geografskega območja ter kakovostjo in lastnostmi proizvoda, ki jih je mogoče pripisati predvsem geografskemu okolju

Navedene posebne lastnosti kakovostnih penečih vin, kakovostnih aromatičnih penečih vin in biser vin izhajajo iz prepleta talnih in podnebnih razmer na območju pridelave ter človeških dejavnikov, ki so v preteklosti in do danes skupaj vplivali na enološki potencial grozdja in tehnologije predelave.

Kakovost kakovostnih penečih, kakovostnih aromatičnih penečih in biser vrst vina je povezana z razpoložljivostjo surovin, ki izvirajo z vinorodnih območij in imajo ravno prave kakovostne lastnosti za proizvodnjo takih vin. Te kakovostne lastnosti vključujejo zlasti značilnost grozdja, da ohrani uravnoteženo razmerje med sladkorji in kislinami, k čemur prispevajo razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami v zadnji fazi zorenja, zaradi česar dobijo vina prepoznavni prefinjeni vonj.

Ključnega pomena je, kako pridelovalci upravljajo vinograd, kar med drugim zajema izbiro podlage, gojitveno obliko vinske trte, zelena dela in upravljanje vodnih virov. Vsi ti vidiki so bistveni za pridelavo grozdja, primernega za zvrščanje osnovnega vina, iz katerega se v naslednji fazi proizvedejo kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino ali biser vino z zahtevanimi organoleptičnimi lastnostmi svežine in prefinjenosti.

To grozdje se običajno potrga prej kot grozdje, namenjeno za proizvodnjo mirnih vin, da se zagotovi ustrezno ravnotežje med sladkorji in kislinami, potrebno za proizvodnjo kakovostnega penečega vina. Običajno se vinificira grozdje posameznih sort, po potrebi pa se različne sestavne sorte naknadno zvrščajo pri pripravi osnovnega vina.

Kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in biser vino „Vicenza“ so prav tako sad tehnoloških inovacij v postopkih vrenja v jeklenih posodah, ki so pripomogle k večji učinkovitosti procesa predelave kvasovk, s čimer se je izboljšal aromatični profil proizvedenih vin, da so postala še prijetnejša. Tako se še dodatno poudari organoleptična edinstvenost vin, pri čemer se še posebej izrazijo njihova svežina in cvetlične note, ki izvirajo večinoma iz grozdja, iz česar je razvidno, da je lokalno okolje najprimernejše za proizvodnjo vin z označbo „Vicenza“. Edinstvene in razpoznavne lastnosti kakovostnega penečega vina, kakovostnega aromatičnega penečega vina in biser vina z območja ZOP „Vicenza“ torej temeljijo na ravnotežju med kislinami in vrednostjo pH, ki še poudari prijetno aromo in s tem tudi splošno eleganco vin, ti pa sta končni izid ustreznih postopkov vinificiranja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Posebna pravila za pakiranje

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

dodatne določbe o posodah

Za vina z ZOP „Vicenza“, dana na trg v posodah s prostornino do 5 litrov, je treba uporabiti tradicionalne steklenice, zaprte s plutovinastim ali navojnim zamaškom.

Dovoljena je tudi uporaba nesteklenih posod s prostornino od 5 do 20 litrov, ki so izdelane iz meha iz večplastnega polietilena ali poliestra v škatli iz kartona ali drugega togega materiala.

Vendar se takšna alternativna embalaža ne sme uporabljati za vino z označbo „riserva“.

Zamaški, ki se uporabljajo za peneča vina, morajo biti skladni z veljavno zakonodajo. Navojni zamaški se lahko uporabljajo za biser vina.

Vina z ZOP „Vicenza“ z izrazom „riserva“ se morajo dati na trg v steklenicah s prostornino največ 9 litrov, zaprtih s plutovinastim zamaškom. Zato uporaba steklenih balonov ali pletenk ni dovoljena.

Zahteve za označevanje

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

Za vrsto vina pinot grigio rosé in bakreni pinot grigio se namesto italijanskih izrazov „rosato“ ali „ramato“ lahko uporablja tudi izraz „rosé“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21132