

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o wprowadzenie na poziomie Unii zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 97 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2020/C 325/17)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„MONTELLO – COLLI ASOLANI”**PDO-IT-A0460-AM02****Data wniosku: 18.6.2019****1. Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Consorzio di Tutela vini DOC Montello e Colli Asolani [Stowarzyszenie na rzecz Ochrony win Montello i Colli Asolani DOC]

Grupa producentów przedmiotowej ChNP

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Kategorie produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany**3.1. Zmiana nazwy**

Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Punkty 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 i 9

Opis i uzasadnienie

Zmiana polega na zmianie nazwy ChNP z „Montello – Colli Asolani” na „Asolo Montello”/„Montello Asolo”.

Obecną nazwę „Colli Asolani” skrócono do nazwy geograficznej „Asolo”, po której następuje nazwa geograficzna „Montello” w niezmiennym brzmieniu. Pełna nazwa będzie miała zatem formę „Montello Asolo”, przy czym możliwe będzie stosowanie alternatywnej nazwy „Asolo Montello”

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Przedmiotowa częściowa zmiana nie dotyczy oznaczenia geograficznego nazwy ani granic odnośnego obszaru produkcji, które pozostają w niezmiennym brzmieniu.

„Asolo” jest nazwą geograficzną historycznego miasta znanego w przeszłości jako gospodarczy i kulturalny ośrodek referencyjny tej części terytorium o pagórkowatym ukształtowaniu terenu, na którym położony jest obszar produkcji przedmiotowego wina; współcześnie nazwę tę nosi gmina położona w prowincji Treviso i pełniąc nadal tę samą funkcję. Nazwa geograficzna „Asolo” nadaje się zatem idealnie do celów identyfikacji części terytorium znanej kiedyś jako „Colli Asolani”.

Pod tym względem celem nadania nowej ChNP, tj. „Asolo Montello” lub – w wersji alternatywnej – „Montello Asolo”, jest podkreślenie związku tej nazwy wina i położonych w bezpośrednim sąsiedztwie wyznaczonych obszarów geograficznych znanych z historycznego miasta Asolo i wzgórz Montello.

Ponadto, ponieważ te dwa wspomniane powyżej obszary geograficzne położone w swoim bezpośrednim sąsiedztwie i tworzące wspólnie obszar produkcji charakteryzują te same warunki glebowe i klimatyczne oraz dzieje kulturowe, celem nadania alternatywnej ChNP „Asolo Montello”/„Montello Asolo” jest wykluczenie możliwości uznania jednej z tych nazw geograficznych za ważniejszą od tej drugiej.

Niniejsza zmiana dotyczy całej specyfikacji produktu oraz całego jednolitego dokumentu za każdym razem, gdy mowa jest o nazwie produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Asolo Montello

Montello Asolo

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Bianco (kategoria „Wino”)

Barwa: słomkowożółta z jasnozielonymi refleksami.

Aromat: lekko owocowy.

Smak: harmonijny, świeży, subtelny w miarę dojrzewania.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio (kategorie wina)

Barwa: żółtożółta o zróżnicowanej intensywności w przypadku Chardonnay; słomkowożółta w przypadku Pinot bianco; słomkowożółta ze złotymi refleksami w przypadku Pinot grigio.

Aromat: owocowy, charakterystyczny dla Chardonnay; delikatny, subtelny, charakterystyczny dla Pinot bianco; owoców egzotycznych, czasami lekko korzenny w przypadku Pinot grigio.

Smak: owocowy, subtelny, od delikatnego po intensywny w przypadku Chardonnay; świeży, apetyczny, elegancki w przypadku Pinot bianco; ciepły, bogaty, aksamitny w przypadku Pinot grigio.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Bianchetta (kategoria „Wino”)

Barwa: słomkowożółta, niekiedy głęboka, z jasnozielonymi refleksami.

Aromat: od jabłkowego po aromat owoców egzotycznych, a w miarę dojrzewania także aromat orzechów laskowych.

Smak: świeży, apetyczny, o lekkim posmaku taniny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Manzoni bianco (kategoria „Wino”)

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z jasnozielonymi refleksami.

Aromat: owocowy, charakterystyczny.

Smak: świeży, bogaty, apetyczny, aksamitny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Chardonnay, Pinot bianco Spumante (kategoria „Gatunkowe wino musujące”)

Barwa: jasnosłomkowożółta, z utrzymującą się pianką w przypadku Chardonnay; jasnosłomkowożółta, z utrzymującą się pianką w przypadku Pinot bianco.

Aromat: owocowy, delikatny w przypadku Chardonnay; subtelny, charakterystyczny dla Pinot Bianco.

Smak: apetyczny, charakterystyczny, od ekstra wytrawnego po wytrawne w przypadku Chardonnay; charakterystyczny, pełny, od ekstra wytrawnego po wytrawne w przypadku Pinot bianco.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Rosso (kategoria „Wino”)

Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: intensywny, charakterystyczny, przyjemny, w miarę dojrzewania eteryczny.

Smak: apetyczny, mocny, lekko zielny, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l;

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Merlot (kategoria „Wino”)

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania przechodząca w barwę owocu granatu.

Aromat: winny, intensywny, charakterystyczny w przypadku młodych roczników, bardziej delikatny, eteryczny i przyjemny w winach dojrzałych.

Smak: apetyczny, pełny, z posmakiem taniny, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Cabernet, Cabernet sauvignon; Cabernet franc (kategoria „Wino”)

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu w przypadku Cabernet i Cabernet sauvignon; rubinowa z filetowymi refleksami, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu w przypadku Cabernet franc.

Aromat: winny, intensywny, charakterystyczny dla Cabernet i Cabernet sauvignon; winny, lekko zielny, w winach dojrzałych eteryczny w przypadku Cabernet franc.

Smak: apetyczny, pełny, lekko zielny, o lekkim posmaku taniny, harmonijny, charakterystyczny dla Cabernet; pełny, o dobrej strukturze, harmonijny w przypadku Cabernet sauvignon; wytrawny, apetyczny, pełny, lekko zielny, o lekkim posmaku taniny, harmonijny i charakterystyczny dla Cabernet franc.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Venegazzù i Venegazzù Superiore (kategoria „Wino”)

Barwa: intensywnie rubinowa lub zbliżona do barwy owocu granatu.

Aromat: winny, intensywny i eteryczny.

Smak: mocny, pełny, harmonijny, o dobrej strukturze.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % obj.; (13,00 % w wersji Superior)

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 g/l (25 g/l w wersji Superior).

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” *Carmenère* (kategoria „Wino”)

Barwa: rubinowa, zbliżona do barwy owocu granatu w zależności od etapu dojrzewania wina.

Aromat: delikatne nuty aromatów zielnych przechodzące w aromaty dojrzałych czerwonych owoców.

Smak: gładki, zrównoważony i trwały.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” *Recantina* (kategoria „Wino”)

Barwa: fioletowoczerwona, w miarę dojrzewania zbliżona do barwy owocu granatu.

Aromat: intensywny, charakterystyczny, w miarę dojrzewania eteryczny.

Smak: wytrawny, korzenny, apetyczny, mocny, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

- a) Szczegółne praktyki enologiczne
Brak.
- b) *Maksymalna wydajność*
Venegazzù
70 hektolitrów z hektara
Merlot, Bianchetta, Chardonnay, Glera, Pinot bianco
84 hektolitrów z hektara
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Recantina, Manzoni Bianco, Pinot grigio
77 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

- A) Obszar produkcji winogron wykorzystywanych do wytwarzania win „Asolo Montello”/„Montello Asolo” obejmuje całe terytorium gmin Castelcucco, Cornuda i Monfumo oraz część terytorium następujących gmin: Asolo, Borso del Grappa, Caerano di San Marco, Cavaso del Tomba, Crespano del Grappa, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno, San Zenone degli Ezzelini i Volpago del Montello.

Granice tego obszaru określa się w następujący sposób: granica biegnie od miejscowości Ciano w gminie Crocetta del Montello na wschód wzdłuż drogi prowincjonalnej „Panoramica del Montello” aż do zjazdu na skrzyżowaniu drogi „transversale del Montello” z drogą nr 14. Od tego skrzyżowania granica przebiega prostopadle do drogi „Panoramica” aż do wzgórza wznoszącego się nad rzeką Piawą. Od tego miejsca granica biegnie dalej na wschód wzdłuż górnej części zbocza Montello, które rozciąga się wzdłuż biegu Piawy aż do miejscowości Case Saccardo w gminie Nervesa della Battaglia. Następnie granica zakręca w kierunku południowo-wschodnim, przebiegając wzdłuż granicy między gminami Nervesa i Susegana i wzdłuż drogi położonej przy brzegu Piawy, która przebiega przy mareografie i prowadzi do miejscowości Nervesa, skąd skręca na zachód wzdłuż drogi krajowej nr 248 „Schiavonesca Marosticana” biegnącej do granicy między prowincjami Treviso i Vicenza, mniej więcej na 42,500 km tej drogi, w gminie San Zenone degli Ezzelini.

Stamtąd granica zakręca w kierunku północnym od granicy dzielącej prowincje Treviso i Vicenza, gdzie w gminie Borso del Grappa biegnie wzdłuż linii warstwicznej odpowiadającej 400 m n.p.m. Następnie z tego miejsca granica biegnie dalej w tym samym kierunku wzdłuż wspomnianej linii warstwicznej, mijając po drodze wioski należące do gmin Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba i Pederobba. Po dotarciu do gminy Pederobba granica biegnie dalej na południe od punktu położonego 400 m n.p.m., gdzie styka się z drogą Calpiana wiodącą w kierunku południowo-wschodnim aż do drogi prowincjonalnej „Pedemontana del Grappa” położonej za majątkiem Pedemontana.

Biegąc wzdłuż tej drogi, granica dociera do drogi prowincjonalnej „Pedemontana del Grappa” i wiedzie wzdłuż tej drogi aż do jej skrzyżowania z drogą krajową nr 348 „Feltrina” za miejscowością Pederobba.

Następnie granica biegnie wzdłuż drogi krajowej do Onigo di Pederobba, gdzie skręca na wschód i podąża wzdłuż drogi wiodącej do Covolo aż do Pieve i Rive. Granica biegnie następnie wzdłuż kanału Brentella aż do punktu położonego na wysokości 160 m n.p.m., po czym skręca na północny-wschód w kierunku Covolo, przechodzi przez Covolo i dociera do Barche, gdzie osiąga punkt położony na wysokości 146 m n.p.m. znajdujący się w pobliżu rzeki Piawy. Z punktu położonego na wysokości 146 m n.p.m. granica biegnie następnie w kierunku południowym wzdłuż wspomnianej drogi aż do jej skrzyżowania z drogą wiodącą do miejscowości Crocetta del Montello mniej więcej na 27,800 km tej drogi.

Granica przebiega następnie w kierunku południowym wzdłuż tej drogi aż do miejscowości Fornace, gdzie skręca na południowy wschód, podążając wzdłuż drogi wiodącej do miejscowości Rivasecca, przechodząc przez tę miejscowość i biegnąc dalej w kierunku południowo-wschodnim wzdłuż drogi położonej przy kanale Castelviero, aż do miejscowości Ciano, gdzie rozpoczęło się jej wyznaczenie.

- B) Obszar produkcji winogron wykorzystywanych do wytwarzania wina „Asolo Montello”/„Montello Asolo” Sottazona Venegazzù obejmuje część terytorium gminy Volpago del Montello, a konkretnie część sekcji Venegazzù, która odpowiada arkuszowi ewidencyjnemu nr 16.

Granice tego obszaru określa się w następujący sposób:

Granica rozpoczyna się dokładnie w punkcie 65,000 km drogi krajowej nr 248 „Schiavonesca Marosticana” (zwanej w okolicy „Via Jacopo Gasparini”) przed okazałą palladiańską willą „Spineda Loredan”, a następnie biegnie w kierunku wschodnim aż do granic ewidencyjnych jednostek podziału Venegazzù (wyznaczonych granicą między arkuszami ewidencyjnymi nr 16 i 21 należącymi do gminy Volpago del Montello). Następnie granica zakręca w kierunku północnym i biegnie wzdłuż granic ewidencyjnych jednostek podziału Venegazzù aż do Via

Frà Giocondo w punkcie „Case Semezin”. Tam granica ponownie zakręca w lewo na zachód i biegnie przez cały czas wzdłuż granic ewidencyjnych jednostek podziału Venegazzù (granica między arkuszem ewidencyjnym nr 16 a arkuszami ewidencyjnymi nr 13 i 12). Następnie granica biegnie wzdłuż Via Frà Giocondo i dalej wzdłuż kanału Brentella od lasu Montello do granic administracyjnych gmin Volpago del Montello i Montebelluna (oznaczonych ciągiem kropek [...] na mapach technicznych regionu). Minąwszy posiadłość Brunetta (115 m n.p.m.), granica biegnie wzdłuż granic administracyjnych gminy Volpago del Montello aż do drogi krajowej nr 248 „Schiavonesca Marosticana” (w punkcie 63,730 km), skąd biegnie dalej wzdłuż drogi krajowej aż do punktu 65,000 km, wracając tym samym do punktu wyjścia.

Opis obszaru produkcji rodzaju Venegazzù odnosi się do następujących elementów na regionalnej mapie technicznej: element nr 105 024 Volpago del Montello i granice administracyjne gminy Volpago del Montello.

7. Odmiany winorośli

Cabernet franc N. – Cabernet

Pinot bianco B. – Pinot blanc

Pinot grigio – Pinot gris

Pinot grigio – Ruländer

Glera lunga B. – Glera

Recantina N.

Carmenère N. – Cabernet

Merlot N.

Chardonnay B.

Carmenère N. – Cabernet italiano

Pinot grigio – Pinot

Pinot bianco B. – Pinot

Carmenère N. – Cabernet nostrano

Carmenère N.

Manzoni bianco B. – Incrocio manzoni 6.0.13 B [hybryda manzoni].

Bianchetta trevigiana B. – Bianchetta

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

8. Opis związku lub związków

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” – kategoria: Wino; gatunkowe wino musujące

Czynniki naturalne

Obszar produkcji wina „Asolo Montello”/„Montello Asolo” położony jest w regionie Wenecji Euganejskiej, na północ od Wenecji, w prowincji Treviso, u stóp zboczy Montello i Colli Asolani leżących u podnóża Dolomitów, pomiędzy Nervesa della Battaglia na wschodzie i wioską Fonte na zachodzie. Te dwa niemalże pionowe systemy wzgórz, oddzielone głębokim wcięciem mającym prawie kilometr długości, stanowią pojedynczą jednostkę geologiczną. Rozciągają się one na wysokości od 100 do 450 m n.p.m. i tworzą charakterystyczny krajobraz o wyrazistych cechach, na który składają się łagodne, harmonijne zbocza i zakręty. Wzgórza te tworzą ogromne formacje zbudowane z twardych agregatów składających się ze scementowanych skał i są pokryte glebami margłowo-gliniastymi oraz margłowo-piaszczystymi, które dobrze nadają się pod uprawę i są podatne na spulchnianie pod wpływem czynników pogodowych. Charakterystyczna czerwona barwa tych gleb świadczy o pradawnych początkach tych wzgórz. Ich gleby są pozbawione dwutlenku węgla i mają kwaśny odczyn, sięgają średniej głębokości oraz charakteryzują się dobrą zdolnością magazynowania wody i znaczną zawartością składników mineralnych. Ponieważ struktura tych gleb nie została naruszona w żaden istotny sposób, zachowały one swoje pierwotne cechy charakterystyczne. Zachowany został również ich układ stratygraficzny, a tekstura nie uległa rozdrobnieniu. Materia organiczna wykazuje wysoki stopień aktywności mikrobiologicznej, co zapewnia stałą dostępność substancji biogennej. Masa agregatu jest często narażona na pęknięcia przebiegające w mniej więcej pionowej płaszczyźnie, co sprzyja cyrkulacji wód podziemnych i formowaniu się elementów krasowych, takich jak 2 000 zapadlisk lub lejów krasowych, zwłaszcza w Montello. Te różnej wielkości otwory w ziemi stanowią idealny system drenażu podziemnego. Na specyficzny klimat, jaki panuje na tym terytorium, składają się łagodna wiosna, nieprzesadnie gorące lato oraz ponownie łagodna jesień dzięki południowej ekspozycji stoków pokrytych winoroślami, a także ukształtowanie rzeźby terenu, w której prostopadłe sekcje wystawione są na działanie chłodniejszych wiatrów północno-wschodnich. Średnia temperatura latem wynosi 22,6 °C, przy czym najwyższe temperatury występują w lipcu. Jesień jest gorąca i sucha.

Opady deszczu wynoszą ok. 700 mm od kwietnia do września i występują w miarę równomiernie. Nadmiar wody pochodzącej z opadów jest łatwo odprowadzany ze stoków pokrytych glebą, a dzięki luźnej teksturze gleby woda ta szybko się wchłania.

Zarys historyczny

Pierwsze winnice na zboczach Colli Asolani i Montello założyli i rozwinęli mnisi benedyktyńscy, a następnie zarządziła nimi Republika Wenecka. Mnisi benedyktyńscy osiedlili się na tym obszarze około roku 1000 n.e., przede wszystkim w klasztorze Santa Bona w Vidorze oraz w kartuzji Montello w Narvesie. Ich praca miała bardzo istotny wpływ na rozwój lokalnych praktyk rolniczych i winiarskich oraz pomogła ukształtować pielęgnowaną do dziś kulturę ukierunkowaną na uprawę winorośli i produkcję wina. W drugiej połowie XIV w., kiedy to kontrolę nad omawianym obszarem przejęli Wenecjanie, wzgórze Colli Asolani i Montello szybko uznano za ważny obszar uprawy winorośli. Tutejsze winogrona przeznaczano na wywóz już w roku 1400. W XVI w. obszar ten zasłynął z prób doszukiwania się przez arystokratów piękna i dobra w tradycjach związanych z uprawą winorośli i produkcją wina. Stał się także przedmiotem podziwu najbardziej prominentnych osób publicznych, a wino wytwarzane przez Wenecjan było rozchwytywanym produktem, który mógł śmiało konkurować z winem przywożonym z Grecji.

Czynnik ludzki

Jeżeli chodzi o wina „Asolo Montello”/„Montello Asolo”, prowadzone od starożytności rodzinne gospodarstwa, gdzie wino stanowiło ważny element codziennej diety i lokalnej gospodarki, tworzyły krajobraz, który do dziś pozostał w dużej mierze niezmienny. Zachowały się pierwotne gleby, które nadają się idealnie pod uprawę. Z kolei winorośle jako gatunek nieinwazyjny współdzielią obecnie ziemię z innymi uprawami.

Silna społeczność wenecka przyczyniła się do powstania na tym obszarze energicznej i dynamicznej przedsiębiorczości. W 1876 r. założona została Szkoła Uprawy Winorośli i Enologii w Conegliano, a kilka kilometrów od niej Ośrodek Badań nad Uprawą Winorośli; dzięki tym ośrodkom producenci mogli się rozwijać i specjalizować. W efekcie wykształciła się świetnie prosperująca kultura uprawy winorośli, która czerpie wszystko, co najlepsze, ze znakomych naturalnych uwarunkowań omawianego terytorium.

Czynniki te wspólnie tworzą nieocenione bogactwo, które w sposób istotny przyczynia się do powiększania dobrobytu obszaru Asolo Montello pod względem enologicznym i różnorodności odmian.

Zbocza w sposób szczególnie nadają się do produkcji aromatycznych i bardzo apetycznych win białych o owocowych i korzennych nutach. Występujące w tym środowisku zimne prądy sprawiają, że winogrona mają wyższą zawartość kwasów organicznych, zwłaszcza kwasu jabłkowego. Winogrona te idealnie nadają się do produkcji win musujących, które są charakterystycznie eleganckie i aromatyczne.

Z kolei warunki panujące w dolinie i na obszarach równinnych wraz z sięgającymi głębiej i bardziej żyznymi glebami lepiej nadają się do produkcji gładkich, dostojnych win o wysokiej zawartości fenoli i bogatym składzie aromatycznym, które to cechy są niezbędne w przypadku win czerwonych. Wina te cechują nuty zapachowe trawy i dojrzałych owoców oraz optymalna równowaga między zawartością cukrów i kwasów, a także pełna struktura. Oryginalnym elementem w asortymencie win są uprawiane od wieków wina produkowane z pierwotnych odmian bianchetta i recantina.

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” – kategoria „Gatunkowe wino musujące”

Informacje na temat jakości/cech charakterystycznych win, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu:

Wina z oznaczeniem „Asolo Montello”/„Montello Asolo” w kategorii „Gatunkowe wino musujące” mają barwę słomkowożółtą, której intensywność sięga od bladej do jaskrawej, oraz utrzymujące się bąbelki charakterystyczne dla gatunkowych win musujących.

Badanie organoleptyczne win z oznaczeniem „Asolo Montello”/„Montello Asolo” w wersji gatunkowych win musujących wykazuje obecność nut cytrusowych i aromatów kwiatowych oraz aromatów świeżych i suszonych owoców, wzmocnionych orzeźwiający kwaskowatym smakiem i eleganckim bukietem.

Związek przyczynowy między elementami obszaru geograficznego i jakością oraz cechami charakterystycznymi produktu, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu:

Właściwości organoleptyczne win z oznaczeniem „Asolo Montello”/„Montello Asolo” w kategorii „Gatunkowe wino musujące” opisanych powyżej są efektem warunków glebowych i klimatycznych panujących na obszarze produkcji oraz czynników ludzkich, które przyczyniły się do wprowadzenia innowacji technologicznych do procesu produkcji tych win musujących.

Opady deszczu oraz zlokalizowanie gleb na zboczach powodują, że pracownicy winnic muszą wykonywać znaczną część swojej pracy ręcznie, co z kolei wpływa na zrównoważony wzrost winorośli. Dzięki umiejętnościom producentów winorośli oraz luźnej teksturze gleby woda może szybko przenikać do podglebia. Odmiany winorośli wykorzystywane do produkcji win z oznaczeniem „Asolo Montello”/„Montello Asolo” w kategorii „Gatunkowe wino musujące” rosną dzięki temu w szybkim, ale jednocześnie stabilnym i zrównoważonym tempie. To z kolei zapewnia ochronę kiści winogron i zachowanie substancji, które nadają im ich charakterystyczny i lekko owocowy aromat.

W połączeniu z osiągniętymi na przestrzeni lat postępami i innowacjami w zakresie technik uprawy winorośli odczyn kwaśny gleby umożliwia roślinom absorpcję większej ilości pierwiastków śladowych, niż miałyby to miejsce w przypadku gleb o odczynie obojętnym, przyczyniając się do zrównoważonego wzrostu winorośli pod względem wegetatywnym i wydajnościowym.

Uziarnienie oraz skład gleby umożliwiają swobodny dostęp korzeni do stałych zapasów wody, co ma zasadnicze znaczenie dla powstawania w winoroślach świeżych, kwaskowatych aromatów.

Wymienione cechy charakterystyczne uzupełnia technologia autoklawowa – innowacja technologiczna, która przyspiesza fermentację drożdży, a tym samym wzmacnia nuty owocowe i cytrusowe.

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” – kategoria „Wino”

Informacje na temat jakości/cech charakterystycznych win, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu:

Wina z oznaczeniem „Asolo Montello”/„Montello Asolo” w kategorii „Wino” mają barwę rubinową, która w miarę dojrzewania wina przybiera barwę zbliżoną do barwy owocu granatu w przypadku win czerwonych oraz barwę od słomkowożółtej po złotożółtą o różnej intensywności w przypadku win białych.

Wina czerwone charakteryzuje zwykle apetyczny, harmonijny aromat, który jest lekko taninowy i lekko zielny oraz aksamitny w doznaniu.

Z kolei aromat win białych jest świeży, apetyczny, owocowy i harmonijny.

Wina czerwone mają winny zapach, optymalnie zrównoważoną strukturę i zróżnicowany skład aromatyczny.

Natomiast w przypadku win białych wyczuwa się intensywne aromaty kwiatowe i owocowe, z nutami cytrusowymi i świeżych owoców, wzmocnione orzeźwiająco kwasowością.

Związek przyczynowy między elementami obszaru geograficznego i jakością oraz cechami charakterystycznymi produktu, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu:

Za cechy charakterystyczne win czerwonych „Asolo Montello”/„Montello Asolo” w kategorii „Wino” odpowiada połączenie warunków klimatycznych panujących na obszarze produkcji, czynników ludzkich, które wpłynęły na potencjał tutejszych winogron pod kątem produkcji wina, oraz technik uprawy winorośli stosowanych w przeszłości po czasie współczesne.

Środowisko geograficzne obszaru produkcji charakteryzują w szczególności nasłonecznione zbocza chronione przed zimnymi wiatrami z północy. To z kolei sprzyja łagodnym warunkom klimatycznym jesienią.

Wszystko to – wraz z gromadzoną przez wiele lat wiedzą fachową producentów winogron w zakresie prowadzenia i uprawy silnych winorośli dobrze przystosowanych do cech charakterystycznych gleb obecnych na obszarze produkcji – zapewnia długi okres dojrzewania owoców, który pozwala złagodzić cierpki, zielny posmak i jednocześnie umożliwia dojrzewanie cukrów i związków fenolowych, dzięki czemu produkowane wina są gładkie i dostojne w smaku.

W szczególności w przypadku gleb zawierających ciekłą warstwę margla wina czerwone charakteryzuje wysoka zawartość fenoli, zróżnicowane aromaty i optymalny stosunek zawartości cukrów i kwasów. Czynnikiem ten decyduje o rubinowej barwie wina, która w miarę dojrzewania przybiera barwę zbliżoną do barwy owocu granatu, oraz o aromatach od lekko zielnych po aromaty w pełni dojrzałych czerwonych owoców. Harmonijny, pełny smak ma dobrą strukturę i może być apetyczny, lekko taninowy, gładki, korzenny i lekko zielny.

Z kolei białe wina „Asolo Montello”/„Montello Asolo” w kategorii „Wina” powstają dzięki łagodnym warunkom klimatycznym panującym w lecie, które powodują, że winogrona nie dojrzewają zbyt szybko, mają niski poziom kwasowości oraz bardzo słodkie i egzotyczne nuty aromatyczne.

Połączenie wiedzy fachowej producentów winogron w zakresie zarządzania winoroślami (od wyboru krzewów i decyzji dotyczących metody uprawy po zarządzanie wzrostem winorośli) oraz niezwykle zróżnicowanych gleb, a także istotnych różnic pod względem występujących temperatur sprzyja syntezie terpenów i związków benzenu, które odpowiadają za nuty cytrusowe, kwiatowe i świeżych owoców wzmocnione świeżym kwaskowatym posmakiem i eleganckim bukietem.

9. Szczegółowe wymogi dodatkowe (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

—

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15006>