

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 4 czerwca 2019 r.****w sprawie publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****(Vigneti delle Dolomiti/Weinberg Dolomiten (ChOG))**

(2019/C 197/02)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Włochy złożyły wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Vigneti delle Dolomiti”/„Weinberg Dolomiten” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Vigneti delle Dolomiti”/„Weinberg Dolomiten” należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Vigneti delle Dolomiti”/„Weinberg Dolomiten” (ChOG), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 4 czerwca 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„VIGNETI DELLE DOLOMITI”/„WEINBERG DOLOMITEN”

PGI-IT-A0755-AM02

Data złożenia wniosku: 14.4.2015

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczna

2. Opis i powody wprowadzenia zmiany**2.1. Dodanie nowych kategorii win musujących.**

Zmiana dotyczy dodania następujących kategorii wina musującego:

- białe i różowe „wino musujące”,
- białe i różowe „gatunkowe wino musujące”,
- białe „aromatyczne gatunkowe wino musujące”.

Uzasadnienie: od ponad wieku w prowincji Trento produkuje się wiele win musujących najlepszej jakości z zastosowaniem metody fermentacji wtórnej w butelce; niedawno, w latach 50–60 XX wieku, zaczęto produkować znaczną liczbę generycznych i odmianowych win musujących z zastosowaniem metody fermentacji wtórnej w dużych zbiornikach (metoda Charmata). W samej prowincji Trento produkcja ta wynosi obecnie około 3,5 mln butelek, których znaczny odsetek kwalifikuje się do objęcia przedmiotowym ChOG dzięki posiadaniu wymaganych właściwości.

Za pośrednictwem niniejszego wniosku o zmianę proponuje się, by ta część produkcji została objęta wyższym poziomem ochrony i uzyskała bliższy związek z obszarem pochodzenia poprzez uwzględnienie go w specyfikacji produktu objętego ChOG „Vigneti delle Dolomiti”, dzięki czemu będzie on podlegać takim samym przepisom, jakie od dawna mają zastosowanie do win niemusujących i półmusujących.

Za większość produkcji win musujących odpowiada niewielka liczba przedsiębiorstw stosujących metodę Charmata. W przypadkach gdy produkcja w gospodarstwach jest niewielka, coraz częściej korzystają one jednak z pomocy zakładów zewnętrznych, które przeprowadzają proces przetwarzania w ich imieniu, ze względu na wysokie koszty inwestycji niezbędnych, aby gospodarstwa nabyły systemy i technologie wymagane do prowadzenia tego rodzaju produkcji. Wzrasta zatem liczba gospodarstw, które dążą do podniesienia jakości swoich win poprzez przetwarzanie ich w wino musujące dzięki zastosowaniu fermentacji wtórnej w autoklawach.

Dlatego też zaproponowano, by przetwarzanie w wino musujące mogły przeprowadzać w dowolnym miejscu w regionach Wenecji Euganejskiej i Lombardii gospodarstwa, które są w stanie udowodnić istnienie tradycji wytwarzania win objętych ChOG „Vigneti delle Dolomiti” lub przetwarzania ich w wina półmusujące w ciągu ostatnich pięciu lat winiarskich.

Możliwość zaklasyfikowania tych produktów do objęcia ChOG „Vigneti delle Dolomiti”, poza zapewnieniem konsumentom informacji na temat dokładnego geograficznego pochodzenia produktu, powinna również uzasadniać wzrost wartości produktu pod względem jego pozycji na skali cenowej, przy jednoczesnym dostosowaniu zarówno ceny za butelkę, jak i, w rezultacie, wartości wykorzystanych winogron.

Ponadto wyróżnienie wynikające z objęcia ChOG „Vigneti delle Dolomiti” pozwoliłoby lokalnej produkcji odróżnić się od szerokiej gamy anonimowych generycznych lub odmianowych win musujących oraz uniknąć polityki cenowej podyktowanej powszechną obecnością takich produktów na rynku.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 2, 6 i 8 specyfikacji produktu i następujących podpunktów jednolitego dokumentu: ppkt 2.3 „Kategoria produktów sektora wina”, ppkt 2.4 „Opis win”, ppkt 2.5.1 „Szczególne praktyki enologiczne” i ppkt 2.8 „Związek z obszarem geograficznym”.

2.2. Włączenie nowych odmian do mieszanek odmian winorośli

Zmiana dotyczy włączenia do mieszanek odmian winorośli następujących odmian, wprowadzonych niedawno w odpowiednich prowincjach położonych na obszarze produkcji ChOG „Vigneti delle Dolomiti”:

- BRONNER (B)/(Bolzano i Trento),
- CARMENÈRE (N)/(Bolzano),

- DIOLINOIR (N)/(Bolzano),
- HELIOS (B)/(Trento),
- JOHANNITER (B)/(Trento),
- SOLARIS (B)/(Bolzano i Trento),
- TURCA (N)/(Trento).

Powyższe nowe odmiany winorośli dodaje się zatem do odmian, których stosowanie w odpowiednich prowincjach jest już dozwolone.

Proponowana zmiana ma szczególne znaczenie, ponieważ te mieszańce międzygatunkowe *Vitis vinifera* i innych gatunków rodzaju *Vitis* są naturalnie odporne na główne patogeny winorośli (mączniak rzekomy i mączniak prawdziwy) i w związku z tym nie wymagają obróbki chemicznej; ta szczególna właściwość wiąże się z tym, że uprawia się je głównie w pobliżu obszarów „wrażliwych”, takich jak szkoły, obszary zabudowane, obiekty sportowe, ścieżki rowerowe itp.

W związku z tym, biorąc pod uwagę te cechy środowiskowe, zwiększenie powierzchni obsadzonej przedmiotowymi odmianami i korzystne wyniki uzyskane dzięki produkcji wina z tych innowacyjnych odmian, zmiana ta ma na celu zapewnienie również tym produktom niezbędnego poziomu rozpoznawalności i ochrony.

Możliwość wprowadzania do obrotu win objętych ChOG, których etykiety zawierałyby nazwy takich odmian, zwiększyłaby ich wartość.

Możliwość umieszczenia nazw tych odmian na etykiecie wraz z oznaczeniem geograficznym „Vigneti delle Dolomiti” zwiększyłaby wartość poszczególnych produktów. Należy pamiętać, że czasami odmiany te są mało znane lub doceniane przez konsumentów, ponieważ jak dotąd nie można było ich umieszczać na etykietach odnośnych win.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu i pkt 2 ppkt 2.7 jednolitego dokumentu. Główne odmiany winorośli.

2.3. Produkcja win, których etykieta zawiera nazwę odmiany winorośli „Bianchetta Trevigiana” lub „Pavana”.

Do kategorii „wino” i „wino półmusujące” mają zostać dodane rodzaje win, których etykiety zawierają nazwy następujących odmian winorośli:

- BIANCHETTA TREVIGIANA (B),
- PAVANA (N).

Uzasadnienie: proponowana zmiana umożliwia produkowanie win otrzymywanych z odmian „Bianchetta Trevigiana” i „Pavana” oraz wskazywanie tych odmian na etykiecie zgodnie z odpowiednimi przepisami Unii Europejskiej.

Wynika to z faktu, że przedmiotowe odmiany uwzględniono już w mieszance odmian winorośli określonej w specyfikacji produktu objętego ChOG „Vigneti delle Dolomiti” w odniesieniu do produkcji odpowiednio wina białego i czerwonego/różowego; celem tej zmiany jest zatem umożliwienie umieszczania nazw tych dwóch odmian na etykietach odpowiednich win, co leży w interesie producentów.

Szczegółowo rzecz ujmując, w tym punkcie jednolitego dokumentu dwie odmiany winorośli, o których mowa powyżej, nie są ujęte w wykazie odmian winorośli, których umieszczanie na etykietach jest zakazane.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu i pkt 2 ppkt 2.9 jednolitego dokumentu. Dodatkowe wymogi.

2.4. Odstępstwa umożliwiające przetwarzanie wina w wino musujące i półmusujące w regionach sąsiednich

W specyfikacji produktu zezwolono już, aby normalne procesy produkcji win niemusujących przeprowadzano w regionach sąsiednich (w Wenecji Euganejskiej i Lombardii), o ile zainteresowane gospodarstwa są w stanie udowodnić istnienie nieprzerwanej tradycji produkcji win objętych ChOG „Vigneti delle Dolomiti” w ciągu ostatnich pięciu lat winiarskich.

Niniejsza zmiana ma na celu umożliwienie przetwarzania wina w wino półmusujące i musujące na takim samym obszarze jak w przypadku win niemusujących.

Uzasadnienie: możliwość przetwarzania wina w wino musujące i półmusujące w regionach sąsiednich jest uzasadniona faktem, że w regionach tych możliwe jest przeprowadzanie normalnych procesów produkcji wina (jak określono już w specyfikacji), oraz spójna z tym faktem. Należy pamiętać, że takich procesów nie uznaje się za etapy następujące po produkcji wina, ale za integralną część produkcji wina, i jako takie można przeprowadzać je wyłącznie na wyznaczonym obszarze produkcji wina.

W przypadkach gdy produkcja win półmusujących i musujących w gospodarstwach jest niewielka, coraz częściej korzystają one także z pomocy zakładów zewnętrznych, które przeprowadzają proces przetwarzania w ich imieniu, ze względu na wysokie koszty inwestycji niezbędnych, aby gospodarstwa nabyły systemy i technologie wymagane do przeprowadzenia takiego przetwarzania. Zwracanie się do zakładów w sąsiednich regionach Wenecji Euganej i Lombardii z prośbą o przeprowadzenie takiego przetwarzania, zwłaszcza w przypadku niewielkiej produkcji, jest zwykłą praktyką lokalnych podmiotów.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu i pkt 2 ppkt 2.9 jednolitego dokumentu. Dodatkowe wymogi.

2.5. *Praktyki enologiczne w zakresie mieszania win i moszczy winogronowych*

Zmienia się brzmienie punktu dotyczącego praktyk enologicznych w zakresie mieszania win i moszczy winogronowych, w tym z produktami pochodzącymi spoza obszaru (maksymalnie do 15 %), aby wykluczyć możliwość wykorzystania, nawet jedynie częściowego, win otrzymanych z odmian winorośli innych niż odmiany, które można uprawiać w prowincjach Trento, Bolzano i Belluno.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu udzielenie podmiotom dokładniejszych informacji, chociaż nowe przepisy są bardziej restrykcyjne niż przepisy poprzedniej specyfikacji pod względem możliwości stosowania tradycyjnej praktyki dotyczącej mieszania. W szczególności zmiana ma na celu zapobieganie szkodliwemu wpływowi praktyki mieszania z wykorzystaniem odmian winorośli innych niż odmiany, które można uprawiać na obszarze, na charakterystykę i typowe właściwości przedmiotowych win.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu i pkt 2 ppkt 2.5.1 jednolitego dokumentu „Szczególne praktyki enologiczne”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Vigneti delle Dolomiti

Weinberg Dolomiten

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
15. Wino z suszonych winogron
16. Wino z przejrzałych winogron

4. **Opis wina lub win**

Vigneti delle Dolomiti Bianco należące do kategorii „wino” i „wino półmusujące”, ze wskazaniem jednej odmiany lub dwóch odmian winorośli lub bez wskazania tych odmian

Powyższe wina białe różnych rodzajów mogą mieć barwę od słomkowożółtej do złotożółtej, niekiedy o odcieniu bladozielonym lub miedzianym – jak w przypadku Pinot Grigio.

Aromat win jest subtelny, z nutami owocowymi, które zazwyczaj odzwierciedlają główną odmianę winorośli wykorzystaną do produkcji wina, ale również typową „osobowość” produktów górskich.

Wina te mają harmonijny, złożony i bogaty smak od wytrawnego po słodki, który jest także właściwie wyważony pod względem zawartości alkoholu i kwasowości.

Dzięki zawartości dwutlenku węgla półmusujące wino białe jest świeższe i bardziej wyraziste.

Dopuszczone do obrotu wina białe, w odniesieniu do których wskazano nazwę jednej lub nazwy dwóch odmian winorośli, poza cechami opisanymi powyżej posiadają również właściwości organoleptyczne odpowiedniej odmiany lub odpowiednich odmian winorośli, które wykorzystano do produkcji wina.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

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

Vigneti delle Dolomiti Rosato należące do kategorii „wino” i „wino półmusujące”, ze wskazaniem jednej odmiany lub dwóch odmian winorośli lub bez wskazania tych odmian

Powyższe wina różowe należą do grupy produktów „gotowych do spożycia” produkowanych głównie z odmian winorośli, takich jak Schiava, Merlot i Teroldego.

Wina te charakteryzują się różową barwą o zróżnicowanej intensywności, która zależy od procesu produkcji wina, a czasem od długości kontaktu ze skórkami.

Aromat jest szlachetny i delikatny, z przyjemnymi nutami owocowymi.

Wina te mają świeży i harmonijny smak o zrównoważonej kwasowości, od wytrawnego po słodki.

Dzięki zawartości dwutlenku węgla wino półmusujące jest świeższe i bardziej wyraziste.

Dopuszczone do obrotu wina różowe, w odniesieniu do których wskazano nazwę jednej lub nazwy dwóch odmian winorośli, poza cechami opisanymi powyżej posiadają również właściwości organoleptyczne odpowiedniej odmiany lub odpowiednich odmian winorośli, które wykorzystano do produkcji wina.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

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

Vigneti delle Dolomiti Rosso należące do kategorii „wino” i „wino półmusujące”, ze wskazaniem jednej odmiany lub dwóch odmian winorośli lub bez wskazania tych odmian

Wina te charakteryzują się rubinowoczerwoną barwą o zróżnicowanej intensywności, niekiedy z pomarańczowymi refleksami w przypadku win dojrzałych. Ich aromat jest winny, czasem eteryczny lub owocowy; w zależności od odmiany winorośli wykorzystanej do produkcji tych win ich aromat może być owocowy o zróżnicowanej intensywności i bogaty w przypadku wina dojrzałego.

Smak jest harmonijny, pełny, czasem gorzkawy i ostry, od wytrawnego po słodki.

Wino czerwone „Novello” charakteryzuje się aromatami i smakami związanymi ze szczególną techniką maceracji węglowej stosowanej do wytwarzania wina z winogron, która wzmacnia profil winny wina i nuty typowe dla odmiany winorośli.

Dzięki zawartości dwutlenku węgla wino półmusujące jest bardziej wyraziste.

Dopuszczone do obrotu wina czerwone, w odniesieniu do których wskazano nazwę jednej lub nazwy dwóch odmian winorośli, poza cechami opisanymi powyżej posiadają również właściwości organoleptyczne odpowiedniej odmiany lub odpowiednich odmian winorośli, które wykorzystano do produkcji wina.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu:

— 11 % w przypadku rodzaju „Vino Novello”,

— 10 % w przypadku innych rodzajów.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

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

Vigneti delle Dolomiti Bianco należące do kategorii 15 i 16, w tym wina opatrzone określeniem tradycyjnym „Passito” lub „Vino Passito”, bez wskazania odmiany winorośli

Wina te wyróżniają się wyjątkowym charakterem. Mogą mieć barwę od złotożółtej do bursztynowej.

Ich aromat jest delikatny, szlachetny i charakterystyczny, z nutami suszonych winogron, niekiedy korzenny.

Mają pełny i harmonijny smak wina z suszonych winogron, niekiedy z wyczuwalną nutą alkoholu; od wytrawnego po słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %.

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 9,0 % (wino z suszonych winogron) i 12,0 % (wino z przejrzałych winogron).

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

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

Vigneti delle Dolomiti Rosato należące do kategorii 15 i 16, w tym wina opatrzone określeniem tradycyjnym „Passito” lub „Vino Passito”, bez wskazania odmiany winorośli

Wina te wyróżniają się wyjątkowym charakterem. Charakteryzują się różową barwą o różnej intensywności, niekiedy z pomarańczowymi refleksami.

Ich aromat jest delikatny, szlachetny i charakterystyczny, z nutami suszonych winogron, niekiedy korzenny.

Mają pełny i harmonijny smak wina z suszonych winogron, niekiedy z wyczuwalną nutą alkoholu; od wytrawnego po słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %.

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 9,0 % (wino z suszonych winogron) i 12,0 % (wino z przejrzalnych winogron).

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

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

Vigneti delle Dolomiti Rosso należące do kategorii 15 i 16, w tym wina opatrzone określeniem tradycyjnym „Passito” lub „Vino Passito”, bez wskazania odmiany winorośli

Wina te wyróżniają się wyjątkowym charakterem. Charakteryzują się ciemnoczerwoną barwą przypominającą barwę granatu, która przybiera niekiedy pomarańczowy odcień.

Ich aromat jest delikatny, szlachetny i charakterystyczny, z nutami suszonych winogron, niekiedy korzenny.

Mają pełny i harmonijny smak wina z suszonych winogron, niekiedy z wyczuwalną nutą alkoholu; od wytrawnego po słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %.

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 9,0 % (wino z suszonych winogron) i 12,0 % (wino z przejrzałych winogron).

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

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

Vigneti delle Dolomiti Bianco należące do kategorii 4 –wino musujące, 5 – gatunkowe wino musujące i 6 – aromatyczne gatunkowe wino musujące, ze wskazaniem jednej odmiany lub dwóch odmian winorośli lub bez wskazania tych odmian

Wino musujące charakteryzuje się dynamiczną i utrzymującą się pianą oraz barwą od słomkowożółtej do złotożółtej z bladzielonymi refleksami. Wyróżnia się dzięki wyjątkowym cechom takim jak subtelność i wykwiutność. Aromat wina jest charakterystyczny, szlachetny i delikatny z nutą drożdży; aromatyczne gatunkowe wino musujące charakteryzuje się typowymi aromatami odmiany winorośli Moscato Giallo. Jego smak jest szlachetny, wyrazisty i typowy dla odmiany winorośli; pod względem zawartości cukru smak może być wytrawny do słodkiego, co odpowiada określeniom od „brut nature” do „dolce”. Dopuszczone do obrotu musujące i gatunkowe musujące wina białe, w odniesieniu do których wskazano nazwę jednej lub nazwy dwóch odmian winorośli, poza cechami opisanymi powyżej posiadają również właściwości organoleptyczne odpowiedniej odmiany lub odpowiednich odmian winorośli, które wykorzystano do produkcji wina. Aromatyczne gatunkowe wino musujące, z określeniem odmiany winorośli lub bez takiego określenia, musi posiadać organoleptyczne cechy charakterystyczne odmiany winorośli Moscato Giallo, z której musi być w całości uzyskane. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,0 %.

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % (wino musujące i jakościowe wino musujące) i 6,0 % (aromatyczne gatunkowe wino musujące).

Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy (wino musujące i gatunkowe wino musujące); 5,0 g/l, wyrażona jako kwas winowy (aromatyczne gatunkowe wino musujące).

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

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)	

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

Vigneti delle Dolomiti Rosato należące do kategorii 4 – wino musujące i 5 – gatunkowe wino musujące, ze wskazaniem jednej odmiany lub dwóch odmian winorośli lub bez wskazania tych odmian

Wino musujące charakteryzuje się dynamiczną i utrzymującą się pianą oraz różową barwą o różnej intensywności. Wyróżnia się dzięki wyjątkowym cechom takim jak subtelność i wykwinność.

Aromat wina jest charakterystyczny, szlachetny i delikatny z nutą drożdży.

Jego smak jest szlachetny, wyrazisty i typowy dla odmiany winorośli; pod względem zawartości cukru smak może być wytrawny do słodkiego, co odpowiada określeniom od „brut nature” do „dolce”.

Dopuszczone do obrotu musujące i gatunkowe musujące wina różowe, w odniesieniu do których wskazano nazwę jednej lub nazwy dwóch odmian winorośli, poza cechami opisanymi powyżej posiadają również właściwości organoleptyczne odpowiedniej odmiany lub odpowiednich odmian winorośli, które wykorzystano do produkcji wina.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
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)	

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

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Praktyki enologiczne w zakresie mieszania moszczy winogronowych i win

Odpowiednie ograniczenia dotyczące praktyk enologicznych

W specyfikacji produktu dopuszczono mieszanie moszczy i win do 15 %, zgodnie z odpowiednimi przepisami Unii Europejskiej, z moszczami winogronowymi i winami, w tym z pochodzącymi z innych włoskich obszarów uprawy winorośli, o ile zostały one uzyskane z niearomatycznych odmian winorośli zaklasyfikowanych jako „nadające się do uprawy” lub „pod obserwacją” w prowincjach Belluno, Bolzano i Trento.

Praktyki enologiczne dotyczące przetwarzania w wino musujące przy użyciu metody fermentacji wtórnej w autoklawach

Odpowiednie ograniczenia dotyczące praktyk enologicznych

Przetwarzanie w wino musujące jest dozwolone wyłącznie przy użyciu metody fermentacji wtórnej w dużych zbiornikach (autoklawach).

b) Maksymalne zbiory

Rodzaje *Vigneti delle Dolomiti Bianco*, *Rosato* i *Rosso* bez wskazania odmiany winorośli

23 000 kg winogron z hektara

Vigneti delle Dolomiti otrzymane z odmiany winorośli *Moscato Rosa*

12 000 kg winogron z hektara

Rodzaje Vigneti delle Dolomiti ze wskazaniem innych dozwolonych odmian winorośli

19 500 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji winogron wykorzystywanych do produkcji win „Vigneti delle Dolomiti” obejmuje całe terytorium prowincji autonomicznych Trento i Bolzano oraz prowincji Belluno w regionie Wenecja Euganejska, które to prowincje wchodzi w skład unijnego obszaru uprawy winorośli C I (B).

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Carmenère N. – Cabernet

Carmenère N. – Cabernet Italiano

Carmenère N. – Cabernet Nostrano

Casetta N.

Chardonnay B.

Franconia N.

Goldtraminer B.

Gosen N.

Groppello di Revò N. – Groppello

Kerner B.

Lagarino B.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Lambrusco

Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.1 3 B.

Maor B.

Merlot N.

Moscato Giallo B. – Goldmuskateller

Moscato Giallo B. – Moscato

Moscato Giallo B. – Moscatellone

Moscato Rosa Rs. – Moscato delle Rose

Moscato Rosa Rs. – Rosen Muskateller

Müller Thurgau B. – Riesling x Sylvaner

Nosiola B.

Paolina B.

Pavana N.

Petit Verdot N

Pinot Bianco B. – Pinot

Pinot Bianco B. – Pinot Blanc

Pinot Bianco B. – Weissburgunder

Pinot Bianco B. – Weiß Burgunder

Pinot Bianco B. – Weißburgunder

Pinot Grigio – Grauburgunder

Pinot Grigio – Grauer Burgunder

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Grigio – Pinot Gris

Pinot Grigio – Ruländer

Pinot Nero N. – Blauer Spätburgunder

Pinot Nero N. – Pinot

Pinot Nero N. – Pinot Noir

Pinot Nero N. – Spätburgunder

Pinot Nero N. – Blauburgunder

Rebo N.

Rossara N.

Saint Laurent N.

Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

Schiava Gentile N. – Kleinvernatsch

Schiava Gentile N. – Mittervernatsch

Schiava Gentile N. – Schiava

Schiava Gentile N. – Vernatsch

Schiava N.

Schiava Grigia N. – Grauvernatsch

Schiava Grigia N. – Schiava

Schiava Grigia N. – Vernatsch

Schiava Grossa N. – Edelvernatsch Gr

Schiava Grossa N. – Großvernatsch

Schiava Grossa N. – Schiava

Schiava Grossa N. – Vernatsch

Sennen N.

Sylvaner Verde B. – Grüner Sylvaner

Sylvaner Verde B. – Silvaner

Sylvaner Verde B. – Sylvaner

Syrah N. – Shiraz

Teroldego N.

Verdealbara B.

Bronner B.

Helios B.

Johanniter B.

Solaris B.

Turca N.

Turca N. – Serbina N.

Lagrein N.

Marzemino N. – Berzamino

Marzemino N. – Berzemino

Meunier N.

Negrara N.

Riesling Italico B. – Riesling

Riesling Italico B. – Welschriesling

Riesling Renano B. – Rheinrieseling

Riesling Renano B. – Riesling

Traminer Aromatico Rs. – Gewürztraminer

Trebbiano Toscano B. – Procanico

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

Trebbiano Toscano B. – Ugni Blanc

Veltliner B. – Gruner Veltliner

Moscato Giallo B. – Moscatello

Moscato Giallo B. – Muscat

Moscato Giallo B. – Muskateller

Malvasia Nera Lunga N. – Malvasia

Malvasia N. – Malvasier

Malvasia N. – Roter Malvasier
Petit Manseng B.
Portoghese N. – Blauer Portugieser
Portoghese N. – Portugieser
Tannat N.
Tempranillo N.
Viogner B.
Zweigelt N.
Diolinoir N.
Barbera N.
Bianchetta Trevigiana B. – Bianchetta
Malvasia Istriana B. – Malvasia
Marzemina Grossa N. – Marzemina Bastarda
Marzemina Bianca B. – Marzemina
Moscato Bianco B. – Gelber Muskateller
Moscato Bianco B. – Moscatello
Moscato Bianco B. – Moscatello
Moscato Bianco B. – Moscatellone
Moscato Bianco B. – Moscato
Moscato Bianco B. – Muscat
Moscato Bianco B. – Muskateller
Glera B. – Serprino
Glera Lunga B. – Glera
Glera Lunga B. – Serprino
Tocai Friulano B. – Tai
Trevisana Nera N.

8. **Opis związku lub związków**

Vigneti delle Dolomiti, wszystkie kategorie (1, 4, 5, 6, 8, 15 i 16)

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar obejmuje region Trydent-Górna Adyga oraz prowincję Belluno w Wenecji Euganejskiej i jest położony w Dolomitach, wyjątkowym łańcuchu górskim wpisanym na listę światowego dziedzictwa Unesco. Obszar ten jest głównie górzisty lub pagórkowaty i zróżnicowany pod względem geologicznym, ponieważ znajdują się na nim góry o różnym pochodzeniu geologicznym, z których największy obszar zajmują Dolomity.

Klimat jest przejściowy, między półkontynentalnym a alpejskim; najniższe temperatury występują w miesiącach zimowych, a najwyższe w lipcu i sierpniu. Średnie opady wynoszą 1 000 mm/rok, a rozkład opadów jest typowo śródziemnomorski, ponieważ największe opady deszczu występują wiosną i jesienią. Odpowiednia ilość opadów i doskonała pojemność wodna związana w znacznym stopniu z topnieniem śniegu w masywie górskim sprawiają, że gleby zawierają wystarczającą ilość wody. Szczególne położenie geograficzne Dolomitów – w połączeniu z klimatem przejściowym między śródziemnomorskim a alpejskim – tworzy wyjątkowe środowisko na obszarze produkcji winorośli objętych IGT „Vigneti delle Dolomiti” i wyróżnia wina produkowane na tym obszarze.

Jeżeli chodzi o gleby, składają się one głównie z gruzu wapiennego o wysokiej kamienistości, co zapewnia dobre odwadnianie i dobrą aerację. Gleby te występują na ogół na gruzie wapiennym na położonych na średniej wysokości oraz najwyższej położonych obszarach stożków napływowych. Gleby dolnych części zboczy charakteryzują się niższą kamienistością. Na niektórych obszarach nizinnych występują warstwy nagromadzonego koluwium i gleby na utworach morenowych lub żwirach fluwialnych. Występują również gleby o innym pochodzeniu geologicznym, tak jak w dolinach Valle di Cembra (porfirowa), Val d'Isarco (metamorficzno-krystaliczna) i w środkowej części doliny Vallagarina (bazaltowa).

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Winorośle i wina od zawsze stanowią część dziedzictwa kulturowego obszaru, o czym świadczą liczne odkrycia archeologiczne i udokumentowane dowody historyczne z okresu od epoki brązu do czasów współczesnych. Przez kilka wieków cały obszar był również integralną częścią imperium austro-węgierskiego, a niektóre z cech administracyjnych i kulturowych tego imperium zostały wyraźnie zachowane do dziś. Przez tysiąc lat, w trakcie których uprawa winorośli szła w parze z historią ludzkości, powstały między nimi nierozzerwalne związki, które znajdują odzwierciedlenie nie tylko w lokalnej kulturze i tradycyjnym rolnictwie oraz praktykach produkcji wina, ale również w szerszych i bardziej pośrednich obszarach kultury, takich jak sztuka i gastronomia. Założenie w 1874 r. Instytutu Rolniczego San Michele all'Adige miało decydujący i trwały wpływ na uprawę winorośli i produkcję wina oraz kulturę wina w ujęciu ogólnym na wyznaczonym obszarze dzięki zapewnieniu wyjątkowego źródła nauki, wiedzy i edukacji w sektorze. Nowoczesna uprawa winorośli zawdzięcza bowiem wiele działaniom w zakresie szkolenia i rozpowszechniania nowych technik uprawy winorośli i technik enologicznych prowadzonym przez ten Instytut wraz ze szkołą Conegliano. Kluczowy wkład wnieśli również producenci wina z obszaru, którzy wprowadzili procesy zarządzania winnicami i metody łączące zrównoważenie środowiskowe i stabilność gospodarczą z innowacyjnymi technologiami produkcji wina.

Vigneti delle Dolomiti, kategoria: wina

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktów związanej z pochodzeniem geograficznym oraz ze związkiem przyczynowym z czynnikami naturalnymi i ludzkimi występującymi na obszarze geograficznym.

Wina białe różnych rodzajów mogą mieć barwę od słomkowożółtej do złotożółtej, niekiedy o odcieniu bladezielonym lub miedzianym – jak w przypadku Pinot Grigio. Szlachetny aromat win jest subtelny, z nutami owocowymi, które zazwyczaj odzwierciedlają główną odmianę winorośli wykorzystaną do produkcji wina, w szczególności w przypadku aromatycznych lub półaromatycznych odmian – takich jak Muller Thurgau i Sauvignon. Wina te mają harmonijny, złożony, świeży i bogaty smak od wytrawnego po słodki.

Wina różowe, w szczególności uzyskiwane z odmian Schiava, Merlot i Teroldego, charakteryzują się różową barwą o różnej intensywności wynikającej z procesu produkcji wina. Wina te mają świeży i harmonijny smak, od wytrawnego po słodki, o zrównoważonej kwasowości.

Wina czerwone charakteryzują się rubinowoczerwoną barwą o zróżnicowanej intensywności, niekiedy z pomarańczowymi refleksami w przypadku win dojrzałych. Ich aromat jest winny, czasem eteryczny lub owocowy; w zależności od odmiany winorośli wykorzystanej do produkcji tych win ich aromat może być owocowy o zróżnicowanej intensywności i bogaty w przypadku wina dojrzałego. Smak jest harmonijny i złożony, od wytrawnego po słodki.

Wino czerwone „Novello” charakteryzuje się aromatami i smakami związanymi ze szczególną techniką maceracji węglowej stosowanej do wytwarzania wina z winogron, która wzmacnia profil winny wina i nuty typowe dla odmiany winorośli.

Uprawa wielu odmian winorośli umożliwia optymalne wykorzystanie różnych rodzajów gruntu. Winnice położone są zwykle na obszarach o najkorzystniejszym nasłonecznieniu. Na obszarach pagórkowatych uprawiane są głównie odmiany winorośli przeznaczone na wina białe, natomiast z odmian winorośli przeznaczonych na wina czerwone, uprawianych na głębszych glebach doliny, można produkować wina o pełnym, taninowym i bogatym smaku, o dobrze wyczuwalnych nutach dojrzałych owoców.

Wahania temperatur między dniem a nocą, które są typowe dla tego obszaru, powodują znaczne nagromadzenie, zwłaszcza w winogronach białych, prekursorów aromatycznych, które nadają winom ich szczególne właściwości organoleptyczne. Zróżnicowane położenie terenów i zróżnicowane wysokości zapewniają zatem szerokie spektrum różnych warunków, dzięki czemu możliwe jest określenie najodpowiedniejszego położenia dla poszczególnych odmian winorośli.

Właściwości i cechy win objętych IGT „Vigneti delle Dolomiti” wynikają również z czynników ludzkich, w szczególności profesjonalizmu producentów wina. Obszar gruntów gospodarstw przeznaczony pod uprawę winorośli jest niewielki, ponieważ wynosi około 1,3 hektara. Topografia przekłada się również na większą liczbę godzin roboczych (ponad 600) potrzebnych do uprawy 1 hektara winnicy. Większość tego czasu poświęca się na działania mające na celu zoptymalizowanie wzrostu roślin i dojrzewania winogron, stymulację naturalnej odporności na patogeny i ograniczenie stosowania środków ochrony roślin. W tym zakresie należy zauważyć, że uprawa na niemal całym obszarze przeznaczonym pod uprawę winorośli prowadzona jest zgodnie z zasadami integrowanej i coraz bardziej ekologicznej ochrony roślin. Winogrona zbierane są wyłącznie ręcznie.

Wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych (klimat, warunki glebowe i topografia), doświadczenie zdobyte przez lokalne podmioty oraz nowoczesne techniki uprawy i produkcji wina umożliwiają produkcję win gatunkowych, których właściwości i renoma są związane zarówno z obszarem produkcji, jak i z odmianami winorośli, z których są produkowane.

Vigneti delle Dolomiti, kategorie 4 – wino musujące, 5 – gatunkowe wino musujące, 6 – aromatyczne gatunkowe wino musujące, 8 – wino półmusujące

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktów związanej z pochodzeniem geograficznym oraz ze związkiem przyczynowym z czynnikami naturalnymi i ludzkimi występującymi na obszarze geograficznym.

Szczytując się wielowiekową tradycją wino musujące uznawane jest za perełkę lokalnego winiarstwa. Dzięki szczególnej dbałości na etapie uprawy i zbierania winogron oraz ich przetwarzania w wino bazowe, a także na późniejszym etapie fermentacji wtórnej, wino musujące wyróżnia się wyjątkową subtelnością i wykwentnością.

Na jakość win musujących wpływa dostępność surowców pochodzących z górskich obszarów uprawy winorośli, na których winogrona i wina posiadają cechy jakości, które są idealne do produkcji tego rodzaju wina. Cechy te polegają w szczególności na tym, że winogrona charakteryzują się odpowiednią równowagą między zawartością cukru a kwasowością, czemu sprzyjają wahania temperatury między dniem a nocą, które stają się stopniowo bardziej zauważalne wraz ze wzrostem wysokości, na której położone są winnice.

Ponadto charakterystyka produktu zależy od ograniczonej liczby odmian winorośli, które można wykorzystywać do produkcji win musujących.

Jeżeli chodzi o „aromatyczne gatunkowe wino musujące”, związek przyczynowy wynika również z wyboru odmiany winorośli, tj. rodzimej odmiany „Moscato Giallo” uprawianej na tym obszarze, której szlachetne aromaty wzmacniane są w trakcie niezbyt intensywnego procesu dojrzewania, któremu sprzyja klimat subalpejski.

Wino musujące charakteryzuje się dynamiczną i utrzymującą się pianą oraz barwą od słomkowożółtej do złotożółtej z bładozielonymi refleksami. Ma ono charakterystyczny i szlachetny aromat z nutą drożdży. Jego smak jest szlachetny, wyrazisty i typowy dla odmiany winorośli.

Różowe wino musujące, otrzymywane głównie z odmiany winorośli Pinot Nero, charakteryzuje się dynamiczną i utrzymującą się pianą oraz różową barwą o różnej intensywności. Ma ono charakterystyczny i szlachetny aromat z nutą drożdży. Jego smak jest szlachetny, wyrazisty i charakterystyczny.

Pod względem zawartości cukru wino musujące – zarówno białe, jak i różowe – może mieć smak od wytrawnego do słodkiego, co odpowiada określeniom od „brut nature” do „dolce”.

Wino półmusujące – zarówno białe, różowe, jak i czerwone – wyróżnia się świeżością i wyrazistością, co związane jest z umiarkowanym uwalnianiem dwutlenku węgla.

Ponadto poziom specjalizacji, jaki niektóre gospodarstwa osiągnęły w produkcji win półmusujących, umożliwił udoskonalenie technik produkcji wina i aspektów technologicznych dotyczących fermentacji wtórnej przeprowadzanej w dużych zbiornikach (autoklawach), co przyczynia się do podniesienia standardu jakości win półmusujących.

Specjalizacja procesu produkcji umożliwiła w rzeczywistości określenie rodzajów odmian, które są najodpowiedniejsze do przetwarzania w wino półmusujące, a także przeprowadzanie fermentacji wtórnej przy użyciu sprzętu najnowszej technologii; czynniki te przyczyniły się do podniesienia jakości produktu końcowego.

Zróżnicowanie środowisk pod względem gleby i klimatu umożliwi najlepsze wykorzystanie potencjału odmian odpowiednich do przetworzenia w wino musujące. Winnice położone są zwykle na obszarach o najkorzystniejszym nasłonecznieniu. Wahań temperatur między dniem a nocą, które są typowe dla tego obszaru, powodują znaczne nagromadzenie, zwłaszcza w winogronach białych, prekursorów aromatycznych, które nadają winom ich szczególne właściwości organoleptyczne. Zróżnicowane położenie terenów i zróżnicowane wysokości zapewniają zatem szerokie spektrum różnych warunków, dzięki czemu możliwe jest określenie najodpowiedniejszego położenia dla poszczególnych odmian winorośli.

Właściwości i cechy win objętych IGT „Vigneti delle Dolomiti” wynikają również z czynników ludzkich, w szczególności profesjonalizmu producentów wina. Obszar gruntów gospodarstw przeznaczony pod uprawę winorośli jest niewielki, ponieważ wynosi około 1,3 hektara. Topografia przekłada się również na większą liczbę godzin roboczych (ponad 600) potrzebnych do uprawy 1 hektara winnicy. Większość tego czasu poświęca się na działania mające na celu zoptymalizowanie wzrostu roślin i dojrzewania winogron, stymulację naturalnej odporności na patogeny i ograniczenie stosowania środków ochrony roślin. W tym zakresie należy zauważyć, że uprawa na niemal całym obszarze przeznaczonym pod uprawę winorośli prowadzona jest zgodnie z zasadami integrowanej i coraz bardziej ekologicznej ochrony roślin. Winogrona zbierane są wyłącznie ręcznie.

Wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych (odmiana winorośli, klimat, gleba), doświadczenie zdobyte przez lokalne podmioty oraz nowoczesne techniki uprawy i produkcji wina umożliwiają produkcję win gatunkowych, których właściwości i renoma są związane zarówno z obszarem produkcji, jak i z odmianami winorośli, z których są produkowane.

Vigneti delle Dolomiti, kategorie 15 – wino z suszonych winogron i 16 – wino z przejrzalnych winogron

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktów związanej z pochodzeniem geograficznym oraz ze związkiem przyczynowym z czynnikami naturalnymi i ludzkimi występującymi na obszarze geograficznym. Barwa waha się od złotożółtej do bursztynowej w przypadku win białych oraz do różowej i ciemnoczerwonej, przypominającej barwę granatu – w zależności od wykorzystanej odmiany. Ich aromat jest delikatny i charakterystyczny z nutami suszonych winogron, niekiedy korzenny i przypominający miód oraz dojrzałe owoce. Mają one pełny i harmonijny smak wina z suszonych winogron, od wytrawnego po słodki, chociaż dominują rodzaje z wyższą zawartością cukru.

Chociaż wina „Passito” produkuje się w pewnym stopniu ze wszystkich odmian – zarówno odmian winorośli przeznaczonych na wino białe, jak i na wino czerwone – jednymi z najczęściej wykorzystywanych są aromatyczne (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) i półaromatyczne (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon itp.) odmiany winorośli.

Suszenie odbywa się na roślinie (wino z przejrzalnych winogron) lub w strefach suszenia (wino z suszonych winogron). Długość okresu przetrwania lub suszenia jest różna i zależy od intensywności właściwości, jakie producent wina pragnie nadać produktowi końcowemu za pomocą tej techniki.

Producent wybiera winogrona wykorzystywane do produkcji win „Passito” na podstawie szczególnych cech fizycznych i cech jakości kiści.

Kiście o luźnej strukturze, tj. z dużymi przerwami między winogronami, są szczególnie odpowiednie do suszenia i są selekcjonowane w winnicy podczas zbioru.

Suszeniu sprzyjają wyraźne różnice temperatur między dniem a nocą, które są szczególnie odczuwalne późnym latem i jesienią, oraz północne wiatry od Alp wiejące w tym regionie.

Ponadto łagodny wiatr „Òra del Garda”, który wieje codziennie znad Lago di Garda, omiatając dużą część obszaru produkcji, w znacznym stopniu przyczynia się do tworzenia optymalnych warunków suszenia winogron, tj. niemal ciągłej naturalnej wentylacji przy zachowaniu poziomów wilgotności, które zapobiegają zbyt szybkiemu wysuszeniu winogron.

Chociaż wina „Passito” produkowane są co do zasady w niewielkich ilościach, produkują je niemal wszystkie regiony, przy czym stanowią one często „sztandarowy” produkt przedsiębiorstwa.

Związek przyczynowy między obszarem geograficznym a właściwościami produktu wynika głównie z trzech czynników:

- dostępności (określonych powyżej) odmian winogron, które są szczególnie odpowiednie do poddania procesowi suszenia niezbędnemu do produkcji tego rodzaju wina,
- wahań temperatur i okresowych lokalnych bryz („Òra del Garda”), które sprzyjają zachowaniu winogron na etapie suszenia – zarówno na roślinie, jak i w strefach suszenia,
- sięgającej starożytności tradycji produkcji win „Passito”, którą wciąż przeprowadza się przy zastosowaniu technik przekazywanych od wieków z pokolenia na pokolenie.

Zróżnicowanie środowisk pod względem gleby i klimatu umożliwi najlepsze wykorzystanie potencjału odmian winogron, które są najbardziej odpowiednie do poddania procesowi suszenia. Winnice położone są zwykle na obszarach o najkorzystniejszym nasłonecznieniu. Wahania temperatur między dniem a nocą, które są typowe dla tego obszaru, powodują znaczne nagromadzenie, zwłaszcza w winogronach białych, prekursorów aromatycznych, które nadają winom ich szczególne właściwości organoleptyczne. Zróżnicowane położenie terenów i zróżnicowane wysokości zapewniają zatem szerokie spektrum różnych warunków, dzięki czemu możliwe jest określenie najbardziej odpowiedniego położenia dla poszczególnych odmian winorośli.

Właściwości i cechy win objętych IGT „Vigneti delle Dolomiti” wynikają również z czynników ludzkich, w szczególności profesjonalizmu producentów wina. Obszar gruntów gospodarstw przeznaczony pod uprawę winorośli jest niewielki, ponieważ wynosi około 1,3 hektara. Topografia przekłada się również na większą liczbę godzin roboczych (ponad 600) potrzebnych do uprawy 1 hektara winnicy. Większość tego czasu poświęca się na działania mające na celu zoptymalizowanie wzrostu roślin i dojrzewania winogron, stymulację naturalnej odporności na patogeny i ograniczenie stosowania środków ochrony roślin. W tym zakresie należy zauważyć, że uprawa na niemal całym obszarze przeznaczonym pod uprawę winorośli prowadzona jest zgodnie z zasadami integrowanej i coraz bardziej ekologicznej ochrony roślin. Winogrona zbierane są wyłącznie ręcznie.

Wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych (odmiana winorośli, klimat, gleba), doświadczenie zdobyte przez lokalne podmioty oraz nowoczesne techniki uprawy i produkcji wina umożliwiają produkcję win gatunkowych, których właściwości i renoma są związane zarówno z obszarem produkcji, jak i z odmianami winorośli, z których są produkowane.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Odstępstwa dotyczące obszarów produkcji wina i przetwarzania go w wino półmusujące i musujące

Ramy prawne: określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych: odstępstwo dotyczące produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE produkcja wina i przetwarzanie go w wino półmusujące i musujące może się również odbywać w sąsiednich regionach Wenecji Euganejskiej i Lombardii, o ile zainteresowane gospodarstwa są w stanie udowodnić istnienie nieprzerwanej tradycji produkcji win objętych ChOG „Vigneti delle Dolomiti” w ciągu ostatnich pięciu lat winiarskich.

Możliwość przetwarzania wina w wino musujące i półmusujące w regionach sąsiednich jest uzasadniona faktem, że w regionach tych możliwe jest przeprowadzanie normalnych procesów produkcji wina, oraz spójna z tym faktem. Procesów tych nie uznaje się za etapy następujące po produkcji wina, ale za integralną część produkcji wina, i jako takie można przeprowadzać je wyłącznie na wyznaczonym obszarze produkcji wina.

Odstępstwo to jest uzasadnione zakorzenioną tradycją i umożliwia zainteresowanym producentom korzystanie również z usług zakładów przetwórczych znajdujących się we wspomnianych powyżej jednostkach administracyjnych graniczących z obszarem produkcji.

Wskazanie nazwy odmiany winorośli na etykiecie

Ramy prawne: określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych: dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Etykiety win należących do kategorii „wino” i „wino półmusujące” objętych ChOG „Vigneti delle Dolomiti” mogą zawierać nazwę jednej odmiany lub nazwy dwóch odmian winorośli, z których wyprodukowano wino.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE stosowanie nazwy odmiany lub nazw odmian winorośli na etykiecie produktu i przy jego prezentacji jest jednak zakazane w następujących przypadkach:

- a) w przypadku kategorii wina „wino z suszonych winogron” i „wino z przejrzałych winogron”, w tym wina opisanego jako „Vino Passito” lub „Passito”;
- b) w przypadku kategorii „wino” i „wino półmusujące”, z ograniczeniem do następujących odmian: – w przypadku win z prowincji Bolzano: Lagrein, Riesling Italico, Riesling Renano, Traminer Aromatico, Veltliner; – w przypadku win z prowincji Trento: Lagrein, Marzemino, Meunier, Negrara, Riesling Italico, Riesling Renano, Traminer Aromatico, Trebbiano Toscano, Veltliner.

Ponadto w przypadku kategorii „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące” na etykiecie można umieścić odniesienie do jednej odmiany lub dwóch odmian, z ograniczeniem do następujących odmian: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero i Müller Thurgau; w przypadku kategorii „aromatyczne gatunkowe wino musujące” na etykiecie można umieścić wyłącznie nazwę odmiany Moscato Giallo.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12936>
