

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 420/12)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Arcole”

PDO-IT-A0438-AM02

Data przekazania informacji: 28.08.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Usunięcie niektórych rodzajów – punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany: 1, 2, 4, 6, 7 i 9

Opis

Usunięcie niektórych stosowanych rodzajów – usuwa się rodzaje „Arcole” Rosso frizzante; „Arcole” Rosso novello; „Arcole” Rosato novello; „Arcole” Garganega, w tym w wersji „Vendemmia Tardiva” (późny zbiór); „Arcole” Pinot bianco, Sauvignon, Carmenere (w tym odmianę „riserva”), Cabernet Sauvignon (w tym odmianę „riserva”) i Cabernet Franc (w tym odmianę „riserva”).

Uzasadnienie

W ciągu ostatnich 20 lat producenci win przywiązywali szczególną wagę do jakości produkcji i poszukiwania optymalnej równowagi wegetatywnej – przy ograniczonych ilościach winogron uzyskiwanych z poszczególnych winorośli i z hektara oraz prowadząc produkcję odmian garganega lub merlot mogącą konkurować z produkcją z sąsiadujących obszarów pagórkowatych.

Obsadzone winoroślami tereny urodzajnej równiny położonej między prowincjami Verona i Vicenza wyróżniają się dość bogatą gamą odmian tworzących idealną mieszankę winorośli rodzimych i międzynarodowych oraz wysokim odsetkiem winnic wpisanych do rejestru win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Arcole (wł. *denominazione di origine controllata, DOC*), która jest jedną z najważniejszych kontrolowanych nazw pochodzenia na tej równinie położonej w Wenecji Euganejskiej.

Producenci wina z tego regionu, przyzwyczajeni na ogół do nieustannych innowacji w sektorze owoców i warzyw, wyrazili również szczególne zainteresowanie nowościami w sektorze uprawy winorośli i winiarstwa. Świadczy o tym niezwłoczna reakcja produkcji wiejskiej na wymogi wytwórni wina i szybka zmiana stosowanych odmian przeprowadzona w trakcie ostatnich trzydziestu lat w celu zaspokojenia potrzeb szybko rozwijającego się rynku wina.

Przedmiotowa zmiana dotyczy również następujących punktów jednolitego dokumentu: 1.4 Opis wina lub win; 1.5.2 Maksymalne zbiory; 1.7 Główne odmiany winorośli; 1.8 Związek z obszarem geograficznym.

(¹) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. Uproszczenie sposobów prowadzenia winorośli i zwiększenie zbiorów (t/ha) niektórych odmian winorośli – punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany: 4

Opis

Uproszczenie sposobów prowadzenia winorośli i zwiększenie zbiorów (t/ha) następujących odmian winorośli: garganega z 16 do 18; pinot grigio z 13 do 15; chardonnay z 14 do 18; merlot z 15 do 16 (t/ha).

Uzasadnienie

Zdecydowano o uproszczeniu opisów, dopuszczając nowocześniejsze sposoby prowadzenia w celu dostosowania uprawy winorośli do innowacji wprowadzonych w ostatnich latach. Zainspirowani koniecznością wprowadzenia sposobów uprawy winorośli innych niż tradycyjnie stosowana *pergola veronese*, która gwarantuje wysoką wydajność przy jednoczesnej możliwości mechanizacji, najambitniejsi i najbardziej innowacyjni producenci wina z regionu zdecydowali się na zastosowanie podwójnego szpaleru lub podwójnej kurtyny genewskiej jako formy prowadzenia w przypadku nowych plantacji. Ponadto producenci win – zmuszeni sytuacją na rynku wina, który bardzo szybko ewoluuje w stronę win czerwonych wytwarzanych z międzynarodowych odmian winorośli, to znaczący win o dobrej strukturze i odpowiedniej relacji jakości do ceny – sadząc winorośle, stosowali jak najlepsze połączenia szczepienia i klonowania, aby uzyskać dobrą jakość przy niewygórowanych kosztach. W tym kontekście stwierdzono, że produkty otrzymane z większych zbiorów charakteryzują się takim samym poziomem jakościowym pod względem właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych jak średnia win wyprodukowanych z wcześniejszych zbiorów i że są one lepiej dostosowane do nowych metod mocowania.

Przedmiotowa zmiana dotyczy również następujących punktów jednolitego dokumentu: 1.5.2. Maksymalne zbiory.

3. Wprowadzenie nowych rozmiarów opakowań, zamknięć i materiałów opakowaniowych – punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany: 8

Opis

Wprowadzenie nowych rozmiarów opakowań, zamknięć i materiałów opakowaniowych – dostosowanie zamknięć (wprowadzenie opakowań typu *bag-in-box*) i szklanych butelek o pojemności do 9 litrów w przypadku win musujących.

Uzasadnienie

Podjęto próbę dostosowania nazwy do wymogów rynku, na którym dystrybucja wiąże się bezpośrednio z koniecznością stosowania określonych zamknięć lub materiałów.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Arcole

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

„Arcole” Chardonnay

barwa: słomkowożółta;

zapach: subtelny, charakterystyczny, elegancki;

smak: wytrawny, niekiedy miękki i delikatny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % objętości;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

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 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Arcole” Chardonnay Frizzante

barwa: słomkowożółta, niekiedy przechodząca w zielonkawą, błyszcząca;

zapach: charakterystyczny, o intensywnej i delikatnej nucie;

smak: średnio cielisty, harmonijny, lekko gorzki;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % objętości;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Arcole” Pinot Grigio

barwa: od słomkowożółtej po bursztynową, niekiedy z miedzianymi refleksami;

zapach: delikatny, charakterystyczny, owocowy;

smak: wytrawny, harmonijny, charakterystyczny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % objętości;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

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 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Arcole” Merlot

barwa: rubinowoczerwona w przypadku win młodych, przechodząca w barwę owocu granatu w przypadku win dojrzających;

zapach: raczej intensywny, charakterystyczny;

smak: wytrawny, lekko gorzki;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % objętości;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

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)	

„Arcole” Bianco

barwa: słomkowożółta, niekiedy przechodząca w zielonkawą;

zapach: charakterystyczny, o intensywnej i delikatnej nucie;

smak: wytrawny, średnio cielisty, harmonijny, lekko gorzki;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % objętości;

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

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)	

„Arcole” Bianco spumante lub Arcole spumante

pianka: lekka i utrzymująca się;

barwa: słomkowożółta, o różnym stopniu nasycenia;

zapach: charakterystyczny, lekko owocowy;

smak: bogaty, charakterystyczny, delikatny; występuje w wariantach: extra brut, brut, extra dry, dry, lekko słodkie (*abboccato*) i słodkie (*dolce*);

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % objętości;

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

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)	

„Arcole” Rosso

barwa: rubinowoczerwona;

zapach: intensywny i delikatny;

smak: wytrawny, średnio cielisty i harmonijny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % objętości;

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

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)	

„Arcole” Rosso riserva

barwa: rubinowoczerwona;

zapach: intensywny i delikatny;

smak: wytrawny, średnio cielisty i harmonijny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % objętości;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

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)	

„Arcole” Bianco Frizzante lub „Arcole” Frizzante

barwa: słomkowożółta, niekiedy przechodząca w zielonkawą, błyszcząca;

zapach: charakterystyczny, o intensywnej i delikatnej nucie;

smak: średnio cielisty, harmonijny, lekko gorzki, wytrawny, lekko słodki (*abboccato*) lub słodki (*dolce*);

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 % objętości;

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

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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Arcole” Rosato

barwa: rubinowoczerwona, jasna, błyszcząca;

zapach: charakterystyczny, o intensywnej i delikatnej nucie;

smak: średnio cielisty, harmonijny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 % objętości;

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

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 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Arcole” Rosato Frizzante

zapach: charakterystyczny, o intensywnej i delikatnej nucie;

barwa: rubinowoczerwona, jasna;

smak: średnio cielisty, harmonijny, wytrawny, lekko słodki (*abboccato*) lub słodki (*dolce*);

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 % objętości;

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

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 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Arcole” Bianco Passito lub „Arcole” Passito

barwa: złotożółta o różnym stopniu nasycenia;

zapach: przyjemny, intensywny i owocowy;

smak: lekko słodki (*abboccato*), słodki (*dolce*), aksamitny, harmonijna struktura z ewentualnymi nutami drewna;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 14,50 % objętości;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l.

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 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Arcole” Nero

barwa: intensywnie czerwona, w miarę starzenia się wina przechodząca w barwę owocu granatu;

zapach: charakterystyczny, wyraźny, delikatny;

smak: pełny, aksamitny, gorący, dobrze zbudowany i trwały;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,50 % objętości;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g/l.

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)	

„Arcole” Merlot riserva

barwa: rubinowoczerwona w przypadku win młodych, przechodząca w barwę owocu granatu w przypadku win dojrzających;

zapach: raczej intensywny, charakterystyczny;

smak: wytrawny, lekko gorzki;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % objętości;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l.

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 winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

BRAK

b) Maksymalne zbiory

garganega

18 000 kilogramów winogron z hektara

pinot grigio

15 000 kilogramów winogron z hektara

chardonnay

18 000 kilogramów winogron z hektara

merlot

16 000 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar

Obszar produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Arcole” obejmuje:

w prowincji Verona: cały obszar administracyjny gmin: Arcole, Cologna Veneta, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d'Adige i częściowo obszar administracyjny gmin Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte, Lavagno, Pressana, Vago i San Martino Buon Albergo;

w prowincji Vicenza: cały obszar administracyjny gmin Lonigo, Sarego, Alonte, Orgiano, Sossano i Rovereto di Guà.

Granice obszaru przebiegają w następujący sposób: od 322. kilometra drogi krajowej granica przebiega wzdłuż tej drogi na zachód w kierunku Caldiero, przecinając obszar gmin Soave i Colognola ai Colli, a następnie skręca na południe i biegnie wzdłuż zboczy gór Rocca i Gazzo powyżej 40 m, po czym zawraca na północ wzdłuż drogi krajowej nr 11. Dalej granica biegnie na zachód wzdłuż drogi krajowej nr 11, przecina autostradę Sérénissime na obszarze Lavagno i biegnie wzdłuż niej przez gminę San Martino Buon Albergo, aż do miejscowości Mulino Vecchio. Następnie biegnie dalej na południe wzdłuż granicy gminy San Martino Buon Albergo aż do Pontoncello, przebiega wzdłuż całej długości południowej granicy gminy Zevio aż do Porto della Bova na granicy gminy Belfiore, którą biegnie wzdłuż Adygi w kierunku Albaredo aż do miejscowości Moggia.

W tym miejscu skręca na wschód, wzdłuż granicy gminy Albaredo aż do granicy gminy Veronella przez miejscowość Boschirrolle i od tego miejsca biegnie wzdłuż cieków wodnych Dugale Ansòn, a następnie zawraca na północ aż do miejscowości Gallinara, w której skręca na wschód i biegnie wzdłuż cieków wodnych Dugale Gatto, aż do północnej granicy gminy Cologna Veneta. Granica przebiega następnie wzdłuż granicy gminy Cologna Veneta, przecinając miejscowości Pra, i dociera do granicy gminy Pressana na rzece Fratta, która podąża na południowy wschód, przecinając nieużywane tory i miejscowość Ponte Rosso.

Następnie biegnie aż do granicy oddzielającej gminy Pressana i Minerbe, a następnie ciągnie się wzdłuż tej granicy aż do granicy prowincji Padova wyznaczonej przez *via Rovenega*. Następnie przebiega wzdłuż granicy tej prowincji, którą wyznacza najpierw *via Rovenega*, a następnie *via Argine Padovano*, przecina gminę Roveredo di Guà i biegnie nad miejscowością Caprano aż do rzeki Guà.

Następnie granica przebiega w kierunku północno-zachodnim wzdłuż rzeki Guà aż do przecięcia z granicą gminy między Roveredo di Guà i Cologna Veneta w miejscowości Boara. Od tego miejsca biegnie wzdłuż granicy gminy Cologna na wschód aż do miejscowości Salboro, następnie na północny zachód wzdłuż granicy prowincji Vicenza aż do S. Sebastiano, przecinając *Orlandi*, i biegnie dalej na północ aż do kanału Ronego i do granicy gminy Orgiano. Granica przebiega następnie wzdłuż kanału Alonte i skręca na wschód, przecinając *Case Como*, do granicy gminy Sossano, przez miejscowość Pozza do Ponte Sbuso.

Następnie skręca na północ, przecinając miejscowość Termine, potem biegnie przez Ponte Mario do kanału Fiumicello, kieruje się przez chwilę na północ i następnie na wschód – cały czas wzdłuż granicy gminy Sossano – przecina miejscowość Campagnola, a następnie kieruje się w stronę miejscowości Pozza. Następnie granica kieruje się z powrotem na południe, przebiegając przez miejscowość Fontanella i następnie miejscowość Pontelo do granicy gminy Orgiano, wzdłuż której biegnie na północ wzdłuż kanału Liona, a następnie skręca na wschód, przebiegając przez miejscowość Dossola do granicy gminy Alonte, którą biegnie na krótkim odcinku w kierunku północnym do granicy gminy Lonigo, przecinając *Ca Bandia*, do miejscowości Ciron, a następnie skręca na południowy wschód i na wysokości góry Crearo łączy się z granicą gminy Sarego, wzdłuż której biegnie w kierunku północnym, przecinając miejscowość Giacomelli, i dociera do rzeki Bredola, wzdłuż której biegnie na południowy wschód, a następnie skręca na północ, przecinając miejscowości Canova i Navesella.

Granica przebiegająca wzdłuż granicy gminy Sarego biegnie dalej na wschód, przecinając miejscowości Frigon Basso i Muraro, gdzie łączy się z granicą gminy Lonigo, kierując się na północ aż do linii kolejowej Mediolan-Wenecja, wzdłuż której biegnie aż do Dovaro, a następnie dalej na północ, po czym skręca na wschód blisko drogi krajowej nr 11, docierając do granicy gminy San Bonifacio, którą wyznacza *via Fossacan*. Dalej granica kieruje się na północ wzdłuż granicy prowincji Verona i Vicenze aż do drogi krajowej nr 11 w Torri di Confine i biegnie dalej na północ aż do autostrady Sérénissime. Następnie biegnie wzdłuż tej autostrady na zachód, przecinając potok Aldega, i dociera do gminy Monteforte, a następnie biegnie dalej wzdłuż autostrady do drogi San Lorenzo, wzdłuż której biegnie na południe aż do drogi krajowej nr 11, niedaleko mostu na potoku Alpone w okolicy cukrowni San Bonifacio. Następnie granica biegnie wzdłuż drogi krajowej nr 11 na zachód i wraca do punktu początkowego, tj. 322. kilometra.

7. Główne odmiany winorośli

pinot grigio

garganega B.

garganega B. – grecanico dorato B.

merlot N.

garganega B. – garganego

chardonnay B.

8. Opis związku lub związków

Arcole

Czynniki historyczne i ludzkie

Kontrolowana nazwa pochodzenia *Arcole* pochodzi od nazwy jednej z gmin, które są objęte zakresem stosowania przedmiotowej nazwy pochodzenia.

Gmina Arcole stanowi bowiem punkt odniesienia dla całego obszaru – zarówno ze względu na jej położenie geograficzne w jego centrum, jak i ze względu na szczególne zainteresowanie produkcją oraz istotny kontekst historyczny związany z kampaniami napoleońskimi, które naznaczyły życie i historię tego obszaru. Jednym z najważniejszych symboli przedmiotowego obszaru jest most na rzece Alpone oraz obelisk upamiętniający starcie wojsk francuskich z wojskami austriackimi, które miało miejsce w dniach 15–17 listopada 1796 r.

Obecnie most ten można uznać za symbol kontrolowanej nazwy pochodzenia Arcole, ponieważ odzwierciedla on tradycję i niepohamowaną dumę tego obszaru.

Winorośle uprawia się tu z pewnością od ponad 2 000 lat, co zawdzięcza się w szczególności dwóm szlakom, które sprawiły, że region ten stał się atrakcyjny dla rzymskiej kolonizacji: Adydze (szlakowi wodnemu) i Porcilianie (szlakowi drogowemu), jednak uprawy te zaczęły nabierać szczególnego znaczenia w średniowieczu. Możliwość przewożenia wina z okolic Arcole umożliwiła rozpowszechnienie uprawy winorośli na całym obszarze.

Cały obszar Arcole określany był toponimem Fiumenovo, który obejmował znaczną część terasy, na której występowały niegdyś rozległe lasy, zarośla zwane garigami i stawy. W spisach własności i w indywidualnych dokumentach potwierdzających darowiznę, najem i sprzedaż znajdują się niezliczone odniesienia do wina i jego produkcji rozwijanej przez sieć opactw takich jak San Pietro di Villanova i Lepia.

Również Republika Wenecka darzyła winorośle ogromnym szacunkiem. Należący do obszaru Arcole region Cologna cieszył się szczególnym uznaniem Republiki Weneckiej, co było ściśle związane z laguną: zapewniała ona bogactwo wina, zbóż i konopi, bez których Wenecjanie nie mogli się obejść.

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Arcole” została uznana w 2000 r. dekretem ministerialnym z dnia 4 września 2000 r. – Dziennik Urzędowy nr 214 z 4.9.2000, aby zachować to ważne dziedzictwo historyczne i winiarskie oraz lepiej zdefiniować rozległy obszar o bogatej tradycji położony między prowincjami Verona i Vicenza. Cechą szczególną tego obszaru jest gleba piaszczysto-mułowa, która nadaje winom niepowtarzalne właściwości. Z uwagi na konieczność kontrolowania tego ważnego momentu transformacji i zmiany produkcji oraz podkreślenia jego znaczenia w dniu 8 lutego 2001 r. założono konsorcjum na rzecz ochrony.

Ewolucja uprawy winorośli w tym regionie jest typowa dla uprawy winorośli na równinach, która tradycyjnie charakteryzuje się raczej rozległymi formami prowadzenia winorośli i różnorodnym pochodzeniem winorośli. Selekcja odmian, które najlepiej sprawdzają się na tym obszarze występowania, była możliwa jedynie dzięki profesjonalizmowi podmiotów gospodarczych, którym wykazywali się oni w ciągu ostatnich lat. W celu uwydatnienia właściwości wina wybrano najlepsze gleby i wprowadzono nowe systemy uprawy. Producenci dokonali znacznej transformacji struktury produkcyjnej, dzięki której hodowcy winorośli zaczęli przywiązywać wagę do takich kwestii jak selekcja, staranność i konkurencyjność.

Przemiany te były stymulowane i wzmocnione przez system organizacji obszaru, za którego koordynację odpowiadały zawsze spółdzielcze wytwórnie wina – struktury, które nie tylko generują wartość, ale również ukierunkowują producentów na najbardziej doceniane na rynku odmiany winorośli. Producenci, którzy podjęli decyzję o inwestycji w tym regionie, dążą do odnowienia winnicy oraz rewizji form prowadzenia i gęstości nasadzeń, aby uzyskać jak najwyższą jakość winogron.

Arcole

Czynniki naturalne

Część południowo-zachodnia obszaru stanowi jednolitą równinę, która posiada typowe cechy równiny aluwialnej, natomiast granicę terenów pagórkowatych wyznacza wzniesienie Motta w San Bonifacio i część wzgórz Berici na wschodzie.

Na równinie występują głównie gleby piaskowo-gliniaste, odpowiednie do uprawy winorośli.

Równina jest bowiem zróżnicowana pod względem morfologicznym dzięki występowaniu wzniesień, tarasów i skarp, których deniwelacja nie przekracza dziesięciu metrów; gleba jest głęboka i zawiera niekiedy znaczne ilości piasku.

Morfologia gleby wykorzystywanej do produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia Arcole wynika głównie ze zjawisk erozji i sedymentacji, które obserwuje się przede wszystkim w okolicy rzeki Adygi oraz lokalnych cieków wodnych.

Gleby te składają się głównie z piaszczystych i wtórnie kamienistych osadów;

miejscami osady piaszczyste zawierają zróżnicowany odsetek pyłu. Obszary, na których powstają pylasto-piaszczyste wzniesienia zorientowane w różnych kierunkach, odpowiadają dawnym meandrom rzeki. Typowe osady pyłowe występujące w Lessinii mają barwę brązowo-brunatną, natomiast osady pyłowe charakterystyczne dla doliny Adygi mają barwę jasnobrązowo-orzechową.

Na obszarze produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia Arcole położonym w Vicenzy rzeka Frassine naniósł na gleby uformowane w czwartorzędzie przez lodowiec Adyga-Sarca warstwę ciemnoczerwonej gleby aluwialnej powstałej wskutek wymywania dolomitów marglistych, bazaltów, porfirów, wapieni kredowych itp.

Obszar produkcji kontrolowanej nazwy pochodzenia Arcole cechuje stosunkowo jednolity klimat kontynentalny charakteryzujący się bardzo ciepłymi i dusznymi latami oraz zimnymi i mglistymi zimami. Maksymalne temperatury występują między drugą dekadą lipca a pierwszą dekadą sierpnia, a minimalne między pierwszą a trzecią dekadą stycznia.

Roczna amplituda temperatur jest dość wysoka, natomiast opady są niewielkie, ale równomiernie rozłożone w ciągu roku.

Specyfika produktu

Chociaż w specyfikacji produktu przewidziano wiele rodzajów win, w celu uproszczenia można ograniczyć je do trzech:

- Wina białe: Arcole Bianco, Arcole Chardonnay i Arcole Pinot Grigio charakteryzujące się słomkowożółtą barwą z zielonkawymi refleksami w przypadku win młodych, które nabierają złotego odcienia w miarę dojrzewania wina. Ich nuty są eleganckie i subtelne, zwłaszcza w przypadku winnic położonych na najbardziej piaszczystych glebach. Jeżeli chodzi o smak, są subtelne, wonne, smakowite i aromatyczne, przy czym nigdy nie są nadmiernie owocowe – właśnie ze względu na właściwości uzyskane dzięki glebie i środowisku.
- Wina czerwone, otrzymywane z odmian merlot i cabernet sauvignon, mają intensywną rubinowoczerwoną barwę w przypadku win młodych, z fioletowymi akcentami. W miarę dojrzewania wina jego barwa staje się bardziej zbliżona do barwy owocu granatu. Zapach jest zawsze intensywny, z wyraźnymi nutami kakao, fiołka i maliny. Smak jest na ogół wytrawny, a w przypadku cabernet znacznie bardziej zielny. Złożoność i stopień giętkości wina wzrastają wraz z jego dojrzewaniem.
- Arcole Nero: wino to uzyskuje się dzięki podsuszaniu (*passerillage*) winogron przez około dwa miesiące w przypadku odmian winorośli merlot i cabernet sauvignon, a jego barwa – od rubinowoczerwonej z fioletowymi refleksami do rubinowoczerwonej przechodzącej w barwę owocu granatu oraz, w przypadku win dojrzewających przez długi okres, do barwy owocu granatu – zależy od okresu dojrzewania trwającego co najmniej dwa lata lub trzy miesiące w drewnianych beczkach. Jego bukiet jest złożony i uzupełnia cechy właściwe dla odmiany przyjemnymi nutami wanilii, drewna i niekiedy dymu. Struktura wina jest bogata i charakteryzuje się łagodnymi tanninami oraz delikatniejszym i subtelniejszym bukietem niż w przypadku win niedojrzewających w drewnianych beczkach.

Związek przyczynowy między środowiskiem a produktem

Warunki glebowe terenu są bardzo zróżnicowane, jednak najczęściej występują na nim gleby pylasto-piaszczyste, które nadają winom wyraźnie określone i rozpoznawalne właściwości.

Wina białe produkowane z winorośli uprawianych na bardziej piaszczystych glebach charakteryzują się eleganckimi i subtelnymi nutami, bogatymi walorami aromatycznymi i umiarkowaną zawartością alkoholu; ich charakter jest najlepiej wyczuwalny w trakcie pierwszych lat po produkcji. Długo dojrzewające wina o bogatszej strukturze można uzyskać jedynie z rodzaju „Vendemmia Tardiva” (późny zbiór).

Wina czerwone z tego obszaru, ze względu na bardzo ciepły klimat panujący w okresie od lipca do sierpnia oraz ograniczone opady, są pełne, ale muszą na ogół nabrać „miękkości”, dojrzewając kilka lat w butelce.

Optymalizacja wyników praktyk enologicznych i najlepsze wykorzystanie poszczególnych odmian uprawianych w regionie były możliwe dzięki szczególnym umiejętnościom producentów.

W przypadku rodzajów Arcole Nero i Passito klasyczna metoda podsuszania i dojrzewania, stosowana tradycyjnie przez producentów, wpływa w znacznym stopniu na ostateczne właściwości wina.

Wina te, otrzymywane po leżakowaniu przez okres od roku do dwóch lat w drewnianych beczkach lub kadziach, mają głęboką barwę z fioletowymi refleksami, a ich zapach staje się owocowy i eteryczny. Charakteryzują się one pełnym, harmonijnym smakiem z korzennymi i balsamicznymi nutami, które idealnie dopełniają łagodne taniny.

W trakcie dojrzewania w butelce nabierają one klasycznej barwy owocu granatu, a nuty i aromaty retronosowe nabierają eterycznych akcentów czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i okowity.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Brak

LINK DO SPECYFIKACJI PRODUKTU

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14384>
