

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2022/C 159/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu 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

„Vicenza”

PDO-IT-A0476-AM03

Data wniosku: 13.7.2018

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

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

2. Opis i uzasadnienie zmiany**2.1. Usunięcie wersji Spumante (musującej) rodzajów Chardonnay, Garganega (Garganego) i Pinot Bianco**

W ramach ogólnego przeglądu rodzajów produktu objętych nazwą „Vicenza” usunięto niektóre wina musujące, takie jak Vicenza Chardonnay Spumante, Vicenza Garganega Spumante i Vicenza Pinot Bianco Spumante.

Wynika to ze spostrzeżenia, że żaden z tych trzech rodzajów nie był produkowany od zbiorów w 2014 r.

Zmiany te dotyczą art. 1, 4, 5 i 6 specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

2.2. Wzrost zbiorów winogron z hektara

Zbiór winogron (w tonach/ha) został zwiększony w przypadku następujących odmian: z 14 do 15 dla Cabernet i Cabernet Sauvignon; z 16 do 18 dla Garganega (Garganego); z 13 do 14 dla Manzoni Bianco; z 14 do 16 dla Merlot; z 14 do 15 dla Pinot Bianco; z 13 do 15 dla Pinot Grigio; z 13,5 do 15 dla Riesling i Sauvignon.

Ten nieznaczący wzrost wydajności jest niezbędny, aby odzwierciedlić rzeczywiste zdolności istniejących winnic. Wzrost ten opiera się na rzeczywistej wydajności na tym obszarze, a badania przeprowadzone w związku z technikami uprawy i zmiennymi warunkami pogodowymi wykazały, że zmiana ta nie ma wpływu na jakość winogron i produkcję wina.

Zmiana ta dotyczy art. 4 specyfikacji produktu oraz punktu 1.5.2 jednolitego dokumentu.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

2.3. *Usunięcie wymogu, zgodnie z którym produkty z oznaczeniem Riserva muszą być poddawane rafinacji przez trzy miesiące w drewnianych beczkach*

Usunięto wymóg, zgodnie z którym produkty z oznaczeniem Riserva muszą być poddawane rafinacji przez trzy miesiące w drewnianych beczkach, natomiast zachowano obowiązkowy okres dojrzewania wynoszący co najmniej dwa lata, przewidziany w obowiązujących przepisach, jako warunek stosowania tego określenia tradycyjnego. Termin „rafinacja” został zatem zastąpiony terminem „dojrzewanie”.

Biorąc pod uwagę tendencje konsumpcyjne na głównych rynkach tych rodzajów, decyzję o stosowaniu drewnianych pojemników oraz o czasie dojrzewania win w tych pojemnikach należy pozostawić wytwórniom wina, pamiętając jednak, że minimalny okres dojrzewania nadal wynosi dwa lata.

Zmiana ta dotyczy art. 5 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.4. *Czerwone rodzaje z oznaczeniem Riserva – osobny opis analitycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych*

Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne win czerwonych oznaczonych określeniem tradycyjnym Riserva (Rosso, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero i Raboso), które były opisane w specyfikacji produktu razem z cechami charakterystycznymi podstawowych rodzajów win czerwonych, są obecnie opisane osobno.

Zmiana ta ma na celu udoskonalenie tekstu przez zapewnienie przejrzystego opisu analitycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych wszystkich rodzajów wina przedstawionych w specyfikacji.

Zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

2.5. *Zmiany organoleptycznych cech charakterystycznych niektórych rodzajów*

Wprowadzono pewne zmiany w organoleptycznych cechach charakterystycznych następujących rodzajów: Bianco Frizzante, Bianco Spumante, Chardonnay, Garganega, Riesling, Sauvignon, Manzoni Bianco, Pinot Grigio, Moscato Spumante, Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Riserva, Merlot, Merlot Riserva, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva, Raboso, Raboso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante oraz Novello.

Opis win został dostosowany do terminów stosowanych w sektorze wina przez wyspecjalizowanych degustatorów.

Zmiana ta dotyczy art. 6 specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

2.6. *Zmiana minimalnej całkowitej objętościowej zawartości alkoholu dla rodzaju Bianco Passito*

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu dla rodzaju Bianco Passito została zwiększona z 13 % do 16 % obj.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu musi zostać zwiększona zgodnie ze szczególnymi metodami produkcji win Passito. Obejmują one suszenie winogron, które powoduje zwiększenie zawartości alkoholu.

Zmiana ta dotyczy art. 6 specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

2.7. *Zezwolenie na stosowanie zakrętek jako korków*

Stosowanie zakrętek jest dozwolone w przypadku win z kategorii „wino” i „wino półmusujące” wprowadzanych do obrotu w szklanych butelkach o pojemności do 5 litrów.

Dzięki temu producenci mogą szybko reagować na wymagania poszczególnych rynków międzynarodowych, dostarczając swoje wina w odpowiednich opakowaniach. Ma to szczególne znaczenie dla rynków, na których istnieje wyraźny popyt na wina w butelkach zamykanych zakrętką.

Zmiana ta dotyczy art. 8 specyfikacji produktu oraz pkt 1.9 jednolitego dokumentu (dodatkowe wymogi – pakowanie).

2.8. *Zezwolenie na stosowanie pojemników wykonanych z materiału innego niż szkło*

XXX. Dopuszcza się stosowanie pojemników innych niż ze szkła, będących rodzajem bukłaka z tworzywa sztucznego, wykonanego z polietylenu i poliestru, umieszczonych w obudowie z tektury (lub z innego sztywnego materiału), o objętości 5–20 litrów.

Uzasadnienie: Dzięki tej zmianie producenci mogą szybko reagować na wymagania poszczególnych rynków międzynarodowych, dostarczając swoje wina w odpowiednich opakowaniach. Na przykład na rynku Europy północnej coraz częściej wybierane są alternatywne rodzaje opakowań dla win gatunkowych z oznaczeniem geograficznym, takie jak opakowania typu „worek w pudełku” (ang. bag-in-box), które są już bardzo popularne na niektórych rynkach, np. w Niemczech i w całej Europie północnej.

Zmiana ta dotyczy art. 8 specyfikacji produktu oraz pkt 1.9 jednolitego dokumentu (dodatkowe wymogi – pakowanie).

2.9. Opakowania win „Vicenza” Riserva

Określono dokładnie cechy, jeśli chodzi o rodzaj pojemników i korków, które można stosować, oraz maksymalną dopuszczalną objętość, jakie muszą mieć wina objęte ChNP „Vicenza” z oznaczeniem Riserva przy wprowadzaniu do obrotu. W szczególności wina objęte DOC „Vicenza” z rodzaju Riserva muszą być wprowadzane do obrotu w szklanych butelkach o pojemności nie większej niż 9 litrów, zamkniętych korkiem. Niedozwolone jest stosowanie „gąsiorów” lub „dymionów”.

Wizerunek wersji Riserva, w tym postrzeganie jej jako produktu wysokiej jakości, musi być chroniony, i to począwszy od pojemników, które mogą być używane do pakowania.

Zmiana ta dotyczy art. 8 specyfikacji produktu oraz pkt 1.9 jednolitego dokumentu (dodatkowe wymogi – pakowanie).

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Vicenza

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. „Vicenza” Bianco

Barwa: od słomkowożółtej do intensywnie słomkowożółtej;

Aromat: owocowy, intensywny, czasami lekko aromatyczny;

Smak: wytrawny, świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

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 cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. „Vicenza” Bianco Frizzante

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: delikatny, owocowy, czasami lekko aromatyczny z nutami kwiatowymi;

Smak: od wytrawnego po półsłodki, świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

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

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

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

3. „Vicenza” Bianco Spumante

Pianka: subtelna, o delikatnej konsystencji i długotrwała;

Barwa: jasno słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, owocowy, czasami lekko aromatyczny z nutami kwiatowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, owocowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

4. „Vicenza” Bianco Passito

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej;

Aromat: charakterystyczny dla Passito, delikatny;

Smak: półsłodki lub słodki, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,00 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	

5. „Vicenza” Rosso

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: intensywny i długotrwały z nutami czerwonych jagód;

Smak: świeży, wytrawny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	

6. „Vicenza” Rosso Novello

Barwa: rubinowa, niekiedy z odcieniami fioletu;

Aromat: intensywny i pikantny z nutami czerwonych jagód;

Smak: pełny, bogaty, łagodny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	

7. „Vicenza” Rosso Riserva

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: intensywny i długotrwały z nutami czerwonych jagód;

Smak: wytrawny, harmonijny, mocny, umiarkowanie taninowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	

8. „Vicenza” Rosato

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, kwiatowy;

Smak: od wytrawnego po półsłodki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

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 cechy analityczne	
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)	

9. „Vicenza” Rosato Frizzante

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, kwiatowy;

Smak: od wytrawnego po półsłodki, świeży, wyrazisty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

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

10. „Vicenza” Moscato Spumante

Pianka: subtelna, o delikatnej konsystencji i długotrwała;

Barwa: jasno słomkowożółta;

Aromat: intensywny, charakterystyczny dla tej odmiany;

Smak: od wytrawnego po słodki, charakterystyczny dla tej odmiany;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,0 g/l.

Produkowane są następujące rodzaje: „extra brut”, „brut”, „extra dry”, „dry”, „demi-sec”.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

11. „Vicenza” Chardonnay

Barwa: słomkowożółta z zielonkawymi refleksami;

Aromat: delikatny, z nutami dojrzałych białych owoców;

Smak: wytrawny, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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

12. „Vicenza” Garganega

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: delikatny, z nutami białych kwiatów i dojrzałych białych owoców;

Smak: wytrawny i harmonijny z lekko gorzką nutą;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

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

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

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

13. „Vicenza” Riesling

Barwa: słomkowożółta z zielonkawymi refleksami;

Aromat: intensywny z nutami brzoskwiń i owoców egzotycznych;

Smak: wytrawny, owocowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

14. „Vicenza” Sauvignon

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: delikatny z nutami brzoskwiń i owoców egzotycznych;

Smak: świeży i harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

15. „Vicenza” Manzoni Bianco

Barwa: blade słomkowożółta z zielonkawymi refleksami;

Aromat: owocowy z nutami białych kwiatów;

Smak: świeży, harmonijny, pełny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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 cechy analityczne	
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 miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

16. „Vicenza” Pinot Bianco

Barwa: blado słomkowożółta;

Aromat: kwiatowy z nutami owoców egzotycznych;

Smak: świeży, harmonijny, owocowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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

17. „Vicenza” Pinot Grigio

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, czasami z odcieniami różu;

Aromat: intensywny, owocowy, czasami lekko aromatyczny z nutami kwiatowymi;

Smak: wytrawny, świeży, aksamitny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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 cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	

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

18. „Vicenza” Cabernet

Barwa: głęboko rubinowa;

Aromat: intensywny aromat czerwonych owoców, czasami z lekko trawiastą nutą;

Smak: wytrawny i długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	

19. „Vicenza” Cabernet Riserva

Barwa: głęboko rubinowa, niekiedy nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: owocowy, czasami z pikantnymi nutami;

Smak: wytrawny, o właściwej ilości tanin;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	

20. „Vicenza” Cabernet Sauvignon

Barwa: głęboko rubinowa;

Aromat: intensywny, z nutami czerwonych owoców;

Smak: wytrawny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	

21. „Vicenza” Cabernet Sauvignon Riserva

Barwa: głęboko rubinowa, niekiedy nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: złożony aromat czerwonych jagód;

Smak: wytrawny, pełny, lekko taninowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	

22. „Vicenza” Merlot

Barwa: rubinowa;

Aromat: intensywny, z nutami wiśni i jagód;

Smak: świeży, łagodny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	

23. „Vicenza” Merlot Riserva

Barwa: rubinowa, niekiedy nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: złożony, z nutami wiśni i innych jagód;

Smak: pełny, łagodny, długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	

24. „Vicenza” Pinot Nero

Barwa: rubinowa;

Aromat: eteryczny, przyjemny;

Smak: wytrawny i bogaty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	

Minimalna kwasowość ogólna	5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

25. „Vicenza” Pinot Nero Riserva

Barwa: rubinowa, niekiedy nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: eteryczny, złożony;

Smak: pełny, aksamitny, długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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

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

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

26. „Vicenza” Raboso

Barwa: rubinowa o różnej intensywności, niekiedy z odcieniami fioleto;

Aromat: winny i intensywny z nutami wiśni marasca;

Smak: świeży, harmonijny, bogaty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

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

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

27. „Vicenza” Raboso Riserva

Barwa: rubinowa o różnej intensywności, niekiedy nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: intensywny i złożony z nutami wiśni marasca;

Smak: świeży, mocny, długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	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) *Podstawowe praktyki enologiczne*

-

b) *Maksymalna wydajność*

1. Garganega

18 000 kg winogron na hektar

2. Manzoni Bianco

14 000 kg winogron na hektar

3. Merlot, Merlot Riserva

16 000 kg winogron na hektar

4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

13 000 kg winogron na hektar

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

18 000 kg winogron na hektar

6. Bianco Passito

14 400 kg winogron na hektar

7. Rosso, Rosso Novello, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante

16 000 kg winogron na hektar

8. Moscato Spumante

13 000 kg winogron na hektar

9. Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon Riserva, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Raboso, Raboso Riserva, Riesling

15 000 kg winogron na hektar

10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

15 000 kg winogron na hektar

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji win objętych DOC „Vicenza”, o których mowa w art. 1, jest określony w następujący sposób:

obejmuje on całe terytorium następujących gmin:

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

oraz część terytorium następujących gmin:

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

Granice tego obszaru określa się w następujący sposób:

w miejscu, w którym droga krajowa nr 46 (del Pasubio) kończy się w miejscowości Albera w gminie Vicenza, skręca w lewo w Viale Diaz, a następnie biegnie wzdłuż Viale del Verme do Via Cricoli. Stamtąd ciągnie się dalej na wschód wzdłuż Via Ragazzi del 99 do skrzyżowania z Via Quadri, później wzdłuż tej drogi na południowy wschód do skrzyżowania ze Strada Bertesina. Następnie podąża dalej na wschód do zbiegu z Via Quintarello, prowadząc do mostu nad autostradą Valdistico, którą ciągnie się do zbiegu z drogą prowincjonalną Cà Balbi. Tam biegnie przez most na rzece Tesina, po czym bezpośrednio skręca w lewo przez miejscowość Marola, dalej biegnie wzdłuż Via Stradone do mostu na rzece Tergola, którym podąża na południe do Tribolo. Na moście skręca w drogę prowincjonalną Abbadesse i biegnie nią do Vancimuglio. Stamtąd wiedzie dalej wzdłuż Via Longare, przecinając rzekę Settimo, wyznaczając granicę między Grumolo delle Abbadesse i Longare. Dalej przebiega wzdłuż granicy gminy Montegalda z Grisignano di Zocco do granicy z prowincją Padwa. Granicą prowincji dochodzi do Punta di Vò, a stamtąd do drogi wiodącej do Agugliaro, znanej jako Via Punta, aż do skrzyżowania z Via Roma, wzdłuż której biegnie w kierunku zachodnim przez około 50 metrów, po czym skręca w prawo w Via Mottarelle i ciągnie się do skrzyżowania z Via Finale. Następnie biegnie wzdłuż Via Finale na zachód do zbiegu z Via Ponte Alto, gdzie skręca w lewo i podąża drogą krajową nr 247 (Riviera) przez 50 metrów, potem skręca w prawo i wiedzie wzdłuż Via Giotto do przecięcia granicy gminy Agugliaro i przekracza granicę gminy Campiglia dei Berici. Na skrzyżowaniu z Via Galileo Galilei skręca w lewo i podąża Via Crocetta do granicy z gminą Noventa Vicentina, wzdłuż której dociera do skrzyżowania z kanałem Alonte. Dalej biegnie na południe wzdłuż kanału Alonte, przecinając drogę prowincjonalną San Feliciano w Ponte Murello, a następnie drogę prowincjonalną Poianese w Ponte Cazzola, aż do kanału Ronchetto, którym podąża w kierunku południowo-wschodnim przez około 100 metrów do zbiegu z granicą gmin Poiana Maggiore i Noventa Vicentina, wzdłuż której dociera do kanału Ronego. Następnie wzdłuż kanału Ronego prowadzi na północny zachód aż do granicy gminy z Asigliano Veneto. Od tego miejsca granica wyznaczonego obszaru biegnie wzdłuż granicy prowincji Vicenza, przez miejscowości Spessa, Bagnolo di Lonigo i Lobia Vicentina do zbiegu z drogą krajową nr 11 (Padana Superiore) w Torri di Confine w gminie Gambellara. Dalej biegnie granicą gminy Gambellara, przy granicy prowincji Verona, obok miejscowości Sarmazza, następnie wzdłuż granicy prowincji do miejscowości Calderina (45 m n.p.m.), Cavaggoni (348 m n.p.m.) i Monte Segan (504 m n.p.m.). Następnie ciągnie się dalej wzdłuż granicy między prowincjami, mijając punkt na wysokości 608 m n.p.m., aż do Rubeldi. Stamtąd kieruje się drogą do Motti aż do Maglio di Chiampo, a od miejscowości Sgargeri przebiega wzdłuż drogi przez miasto Nogarole. Prowadzi wzdłuż tej drogi aż do Selva di Trissino i drogą Selva di Trissino dociera do Capitello tuż za punktem na wysokości 543 m n.p.m., gdzie skręca w lewo na trasę prowadzącą do akweduktu. Trasą tą podąża przez Pizi aż do miejsca, w którym na wysokości 530 m łączy się z drogą do Cornedo Vicentino, którą kieruje się przez Pellizzari i Duello do skrzyżowania z drogą gminną prowadzącą do Caliarì, Stella, Savegnago i Ambrosi, mijając miejscowość Grigio i ponownie łączy się z drogą prowincjonalną do Cornedo. W Cornedo łączy się z drogą krajową nr 246, którą biegnie niemal do mostu Nori, a następnie skręca na wschód w drogę gminną wiodącą wzdłuż Colombara, Bastianci, Muzolon i Milani (547 m n.p.m.). Stamtąd podąża drogą gruntową w kierunku północno-wschodnim aż do Crestani (532 m n.p.m.). Następnie przebiega wzdłuż drogi gminnej do Miegghi, Milani (626 m n.p.m.), Casare di Sopra, Casare di Sotto i Godeghe aż do drogi gminnej Monte di Malo-Monte Magrè, którą dociera do Monte Magrè. Od tego miejsca ciągnie się wzdłuż drogi do Magrè aż do wysokości 294 m n.p.m.n.p.m., dalej w kierunku północno-zachodnim do wysokości 218 m n.p.m., kieruje się drogą Valfreda do Raga (414 m n.p.m.), a potem do granicy gmin Schio i Torrebelticino, wzdłuż której biegnie aż do punktu na wysokości 216 m n.p.m. Stamtąd podąża wzdłuż potoku Leogra do mostu na drodze krajo-

wej nr 46. Przebiega wzdłuż drogi krajowej nr 46 do Poleo, a następnie dalej na północny wschód do Folgare (287 m n.p.m.), San Martino (273 m n.p.m.), Sessegolo (289 m n.p.m.) i Timonchio (226 m n.p.m.). Z Timonchio biegnie drogą gminną przez Murello, Grimola, Santorso (wysokość 292 m n.p.m.) i Inderle na granicy Santorso i Piovene Rocchette, aż do zbiegu z potokiem Astico, w górę którego dociera do wysokości 150 m n.p.m. Od tego miejsca kieruje się wzdłuż drogi gminnej do Cogollo del Cengio przez Scalzanella, a od Cogollo del Cengio wzdłuż drogi gminnej do Falon, a następnie do Mosson (302 m n.p.m.) aż do centrum Caltrano. Tam łączy się z drogą prowincjonalną Caltrano-Calvene, przechodzi przez Camisino i La Costa i dociera do miasta Calvene, skąd podąża drogą gminną do Mortisa, Lore i Capitello delle Mare w gminie Lugo Vicentino (416 m n.p.m.). Stamtąd ciągnie się wzdłuż granicy gmin Salcedo i Lusiana aż do Ponte (493 m n.p.m.), gdzie granica ta zbiega się z drogą prowincjonalną Breganze-Lusiana. Dalej przebiega wzdłuż granicy gminy do Laverda (229 m n.p.m., 346 m n.p.m., 410 m n.p.m. i 510 m n.p.m.) i dociera do drogi do Crosara, którą podąża aż do centrum. Od tego miejsca biegnie wzdłuż Via Pianari do Erta (456 m n.p.m.), po czym kieruje się na wschód i opada w stronę Capo di Sopra i Piazzette (263 m n.p.m.). Następnie przebiega wzdłuż drogi prowincjonalnej z Valle San Floriano do Valrovina i Caluga (388 m n.p.m.) do miejscowości Vallison (285 m n.p.m.), a stamtąd wzdłuż potoku Vallison aż do zbiegu z rzeką Brenta. Od zbiegu potoku Vallison z rzeką Brenta podąża w górę rzeki Brenta do mostu Campese. Przechodzi przez miejscowości Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa i Rivagge, a następnie ciągnie się w kierunku północno-wschodnim wzdłuż granicy gminy Pove del Grappa-Romano d'Ezzelino do Signori (342 m n.p.m. i 250 m n.p.m.), dociera do drogi krajowej nr 141, którą biegnie do granicy prowincji (236 m n.p.m. i 217 m n.p.m.). Przebiega wzdłuż granicy prowincji Vicenza i Treviso do miejsca, w którym łączy się z granicą prowincji Padwa, i dalej na zachód do rzeki Brenta. Biegnie wzdłuż rzeki do San Michele, Scaldaferrero i Bassanese na granicy gminy z Sandrigo, a następnie na południe do Salvetti, gdzie łączy się z granicą gminy i kieruje się wzdłuż niej na północ do Rozzola. Dalej przebiega wzdłuż drogi gminnej do Povolaro, przez Le Buse i centrum Dueville aż do Villanova, gdzie łączy się z granicą gminy Dueville, podążając w kierunku południowym, aż do zbiegu z granicą gminy Villaverla nad potokiem Timonchio. Stamtąd ciągnie się wzdłuż granicy gminy Villaverla aż do przecięcia się z granicą gminy Isola Vicentina. Dalej na południe wzdłuż tej granicy łączy się z drogą gminną i dociera do miejscowości Ponte, gdzie zbiega się z drogą krajową nr 46 i biegnie aż do Vicenzy.

7. Główne odmiany winorośli

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Merlot N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Pinot Bianco B. – Pinot Blanc

Pinot Grigio

Pinot Nero N.

Raboso Piave N. – Raboso

Raboso Veronese N. – Raboso

Riesling Italico B. – Riesling

Sauvignon B.

8. Opis związku lub związków

8.1. „Vicenza” – wszystkie kategorie produktów sektora wina

Czynniki naturalne:

Obszar ten zawdzięcza swoją szczególną odpowiedniość do uprawy winorośli swojemu położeniu geograficznemu – od północy grzbiet górski chroni go przed zimowymi wiatrami, a od południa wzgórze Berici łągodzą ciepłe prądy powietrza z Niziny Padańskiej. Vicenza korzysta również z bardzo dobrej sieci hydrograficznej, która ma zasadnicze znaczenie dla rozwoju uprawy winorośli, a także wszelkiej innej działalności rolniczej.

Dzięki korzystnemu położeniu stoków obszar uprawy winorośli cechuje szczególny klimat, który charakteryzuje się łagodnymi wiosnami, umiarkowanie gorącymi latami i łagodnymi jesieniami. Średnia temperatura latem wynosi 22,9 °C, przy czym najwyższe temperatury występują w lipcu, a jesienią odnotowuje się duże różnice między temperaturą w dzień i w nocy. Opady deszczu występują głównie od kwietnia do września i są w miarę równomierne.

Pod względem geologicznym obszar produkcji charakteryzuje się różnymi rodzajami podłoża, od przeważającego wulkanicznego bazaltu na zachodnich wzgórzach i na północy, po osadowe wapienie morskie, w szczególności w części środkowej i południowej oraz na wzgórzach Berici. Cechy charakterystyczne terenu, który jest na ogół dobrze odwodniony ze względu na luźną teksturę gleby, są brane pod uwagę przy wyborze stosowanych odmian. Umożliwia to prawidłowy rozwój winorośli i osiągnięcie zrównoważonego wzrostu pod względem wegetatywnym i wydajnościowym, co z kolei zapewnia jakość produkcji.

W czasie zbiorów winogrona mają średnią zawartość cukru i kwasowość ogólną, która zmienia się w zależności od warunków pogodowych w sezonie zbiorów, ale zawsze jest wystarczająca do produkcji bardzo świeżych win.

Czynniki historyczne i ludzkie:

Oznaczenie DOC „Vicenza” powstało w 2000 r. i obejmuje rozległy obszar rozciągający się od rejonu Berico na południe od miasta Vicenza do pogórza w północno-wschodniej części prowincji Vicenza. Nowoczesne techniki uprawy winorośli i wiedza fachowa Vicenzy są zakorzenione w wielowiekowej tradycji produkcji wina.

Badania przeprowadzone przez Centrum Doświadczalne z Conegliano oraz działania szkoleniowe w zakresie nowych technik uprawy winorośli oraz technik enologicznych i rozpowszechnianie tych technik przez instytuty z Conegliano i San Michele all'Adige dały podwaliny współczesnej uprawie winorośli. Miejscowi plantatorzy winorośli mieli w tym swój znaczący udział, wprowadzając procesy i metody zarządzania winnicami oraz innowacyjne technologie produkcji wina z myślą o osiągnięciu równowagi środowiskowej i stabilności gospodarczej.

8.2. „Vicenza” – kategoria wina

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

Białe wina poszczególnych rodzajów mają barwę od słomkowożółtej do złotożółtej, czasami z odcieniami różu, tak jak w przypadku Pinot Grigio.

Są one lekkie i świeże na podniebieniu, o profilu aromatycznym związanym z odmianami winorośli, z których są produkowane (głównie Chardonnay, rodzina Pinot, Sauvignon i odmiany lokalne, np. Garganega). Jeśli chodzi o bukiet, wina białe charakteryzują się nutami owocowymi, czasami z nutami białych kwiatów. W smaku są wytrawne i harmonijne, czasem z lekko kwaśną nutą.

Główne odmiany winorośli wykorzystywane do produkcji czerwonych win objętych ChNP „Vicenza” to Cabernet i Merlot lub Raboso, odmiana lokalna. Wina mają rubinową barwę o różnej intensywności, niekiedy nabierającą barwy owocu granatu w przypadku win dojrzałych. Ich bukiet jest intensywny, z nutami czerwonych jagód, lub eteryczny w przypadku win Pinot Nero. Ogólnie wina czerwone zazwyczaj są świeże o ograniczonej kwasowości, ale często są wyważone, mają umiarkowaną zawartość alkoholu i odpowiedni poziom polifenoli. Pagórkowate tereny z głównie wapiennymi glebami zapewniają strukturę, kolor i cechy charakterystyczne dla odmiany. Po dojrzeniu wina czerwone zwykle nabierają złożonych aromatów, cierpkości i osiągają właściwy poziom tanin.

Wina różowe są na ogół produkowane z ciemnych odmian winorośli (głównie Merlot) i charakteryzują się różową barwą, której intensywność zmienia się w zależności od procesu produkcji wina. Są one delikatne i mają owocowy bukiet. Wina te mają świeży i harmonijny smak, od wytrawnego po półsłodki, zazwyczaj o zrównoważonej kwasowości i umiarkowanej zawartości alkoholu.

Wina Novello mają barwę od jasnoczerwonej do rubinowej, niekiedy z odcieniami fioletu. Jeżeli chodzi o bukiet, to zazwyczaj charakteryzuje się on intensywnym, winnym aromatem o wyczuwalnej obecności pikantnych nut typowych dla maceracji węglowej. W smaku zazwyczaj są pełne, łagodne i bogate.

Białe wina Passito mają barwę od słomkowożółtej do złotożółtej, w zależności od odmiany winorośli i zastosowanej techniki. Aromat jest delikatny i charakterystyczny, z nutami suszonych winogron. Smak jest harmonijny i może wahać się od półsłodkiego do słodkiego.

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

Szczególne cechy charakterystyczne win „Vicenza” należących do kategorii „Wina” wynikają z warunków glebowo-klimatycznych obszaru produkcji w połączeniu z czynnikami ludzkimi, które miały i nadal mają wpływ na enologiczny potencjał winogron oraz na technologie produkcji wina.

Środowisko obszaru produkcji charakteryzuje się łagodnymi wiosnami, umożliwiającymi kiełkowanie bardzo wczesnych odmian, takich jak Chardonnay i Pinots, niezbyt gorącymi latami, dzięki czemu winogrona nie dojrzewają zbyt wcześnie, oraz łagodnymi jesieniami pozwalającymi w pełni dojrzeć określonym późnym odmianom, w tym odmianie Garganega, Cabernet Sauvignon i Raboso.

Wahania temperatur między dniem a nocą są ściśle związane z powstawaniem pewnych związków aromatycznych (terpenów), które są typowe dla wykorzystywanych odmian i są prekursorami aromatycznymi niezwykle cenionych nut kwiatowych w winach białych i różowych. Dzięki temu uzyskuje się typowe właściwości organoleptyczne i chemiczne win, takie jak czasami intensywny bukiet, wytrawny smak, dobra struktura i zawartość alkoholu oraz umiarkowana kwasowość.

Zasadniczym czynnikiem jest przy tym profesjonalizm plantatorów winorośli pod względem optymalizacji zarządzania winnicą, okrywy liści i ochrony roślin, z uwzględnieniem wrażliwości kiści winogron m.in. odmiany Pinot.

W przypadku poszczególnych odmian winorośli można stosować różne techniki produkcji wina, a w celu uzyskania szczególnych właściwości organoleptycznych winogrona są zazwyczaj zbierane i przetwarzane na wino osobno.

Ponadto wahania temperatur między nocą a dniem oraz typowe dla tego klimatu prądy świeżego powietrza pomagają konserwować winogrona podczas suszenia w suszarniach. Te suszone winogrona mają zatem wysokie stężenie substancji i są doskonałe do produkcji win Bianco Passito, których barwa różni się w zależności od odmiany winorośli i zastosowanej techniki produkcji wina.

8.3. Kategorie „Vicenza”: gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące, wino półmusujące

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

Wina „Vicenza” z rodzaju gatunkowe musujące, aromatyczne gatunkowe musujące i półmusujące zazwyczaj mają słomkowożółtą barwę o różnej intensywności, natomiast z rodzaju półmusujące różowe mają charakterystyczny różowawy odcień.

Jakość win musujących jest ściśle związana z ograniczoną liczbą odmian winorośli, z których można je produkować.

Wina musujące mają delikatną, długo utrzymującą się piankę.

Wina Bianco Spumante mają owocowy bukiet z nutą jabłka, brzoskwini lub innych owoców o białym miąższu; ich aromat jest delikatny, potencjalnie z nutami białych kwiatów i suszonych owoców, co jest wynikiem fermentacji w zbiorniku.

Wino Moscato Spumante jest produkowane z odmiany winorośli Moscato Giallo, której nuty aromatyczne są wzmacniane w procesie łagodnego dojrzewania, któremu sprzyja klimat subalpejski. Jego bukiet jest intensywny z charakterystycznymi nutami muszkatowymi typowymi dla tej odmiany

Wina półmusujące, czy to białe, czy różowe, wyróżniają się delikatną świeżością związaną z umiarkowanym uwalnianiem dwutlenku węgla.

Zarówno wina musujące, jak i półmusujące mają harmonijny smak ze świeżymi nutami i zrównoważoną kwasowością. Zawartość cukru waha się od wytrawnego do słodkiego w przypadku „Vicenza” Bianco Spumante i „Vicenza” Moscato Spumante oraz od wytrawnego do półwytrawnego w przypadku „Vicenza” Bianco Frizzante i „Vicenza” Rosato Frizzante.

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

Szczególne cechy charakterystyczne gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących i win półmusujących opisane powyżej wynikają z połączenia działania warunków glebowych i klimatycznych występujących na obszarze produkcji oraz czynników ludzkich, które miały wpływ na enologiczny potencjał winogron i technologii przetwarzania w przeszłości i obecnie.

Jakość win z rodzaju gatunkowe musujące, aromatyczne gatunkowe musujące i półmusujące jest związana z dostępnością surowców pochodzących z obszarów uprawy winogron o cechach jakościowych odpowiednich do produkcji takich win. Te cechy jakościowe wynikają w szczególności ze zdolności winogron do utrzymania zrównoważonego stosunku cukru do kwasowości, do czego przyczyniają się wahania temperatury między dniem a nocą na ostatnim etapie dojrzewania, co nadaje winom ich charakterystyczne, delikatne aromaty.

Kluczowy jest zatem wkład wnoszony przez operatorów pod względem sposobu zarządzania winnicą – od wyboru podkładki po metodę prowadzenia oraz od zarządzania ulistnieniem po regulację zaopatrzenia w wodę. Wszystkie te aspekty są niezbędne, aby uzyskać winogrona odpowiednie do produkcji wina cuvée, które na kolejnym etapie zostaną przetworzone na gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące lub wino półmusujące o wymaganych organoleptycznych cechach charakterystycznych, takich jak świeżość i delikatny aromat.

Winogrona są zwykle zbierane wcześniej niż owoce przeznaczone do produkcji win niemusujących, aby zapewnić właściwą równowagę między zawartością cukrów i kwasowością wymaganą do produkcji gatunkowego wina musującego. Wino jest zazwyczaj wytwarzane z jednej odmiany, a wszelkie inne składniki dodaje się na etapie produkcji win cuvée.

Gatunkowe wina musujące, aromatyczne gatunkowe wina musujące i wina półmusujące „Vicenza” są również wynikiem wprowadzenia innowacji technologicznych do procesów fermentacji w zbiorniku, co pomogło zwiększyć skuteczność procesu przemiany drożdżowej, tym samym ulepszając profil aromatyczny produkowanych win i sprawiło, że są one jeszcze bardziej przyjemne. To dodatkowo zwiększa organoleptyczną wyjątkowość win, w szczególności poprzez wydobycie świeżości i nut kwiatowych uzyskiwanych głównie dzięki winogronom, co odzwierciedla fakt, że obszar ten stanowi doskonałe środowisko do produkcji win „Vicenza”. Wyjątkowe i charakterystyczne cechy gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących i win półmusujących z obszaru objętego ChNP „Vicenza” wynikają z równowagi kwasowości i pH, która uwydatnia przyjemne aromaty win, a tym samym ich ogólną elegancję będącą końcowym efektem odpowiednich procesów produkcji wina.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Przepisy szczególne dotyczące pakowania

Ramy prawne:

prawodawstwo unijne

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Przepisy dodatkowe dotyczące pojemników:

W przypadku win objętych DOC „Vicenza” wprowadzanych do obrotu w pojemnikach o pojemności do 5 litrów należy używać tradycyjnych szklanych butelek zamykanych korkiem lub zakrętką.

Dopuszcza się stosowanie pojemników innych niż ze szkła, będących rodzajem bukłaka z tworzywa sztucznego, wykonanego z polietylenu i poliestru, umieszczonych w obudowie z tektury (lub z innego sztywnego materiału), o objętości 5–20 litrów.

Tych innych pojemników nie można stosować w przypadku rodzajów z oznaczeniem Riserva.

Korki stosowane do win musujących muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami. Do win półmusujących można wykorzystywać zakrętkę.

Wersja Riserva win objętych DOC „Vicenza” musi być wprowadzana do obrotu w szklanych butelkach o pojemności nie większej niż 9 litrów, zamkniętych korkiem. Niedozwolone jest zatem stosowanie „gąsiorów” lub „dymionów”.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17002>
