



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

(C/2023/166)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Arcole”

PDO-IT-A0438-AM03

Data przekazania informacji: 28 lipca 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Pinot Grigio Rosato (różowe)

Opis: włączenie wersji różowej Pinot Grigio.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu dodania dokładnego oznaczenia barwnego określającego różową wersję rodzaju Pinot Grigio. Nie ma ona wpływu na pozostałe właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu, ponieważ nie jest to nowy rodzaj, lecz konkretna wersja produktów Pinot Grigio objętych już specyfikacją.

Zmiana dotyczy art. 1, 5, 6, 7 i 9 specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

2. Pinot Grigio Superiore (wysokiej jakości)

Opis: włączenie określenia „Superiore” w odniesieniu do Pinot Grigio.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby umożliwić dokładne określenie wersji Pinot Grigio, której właściwości mogą być bardziej wyrafinowane niż w przypadku wersji podstawowej.

Zmiana dotyczy art. 1, 4, 5 i 6 specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 i 1.5.2 jednolitego dokumentu.

3. Garganega

Opis: przywrócenie odmiany Garganega.

Uzasadnienie: odmianę Garganega ponownie włączono do specyfikacji produktu. W przeszłości rodzaj ten uwzględniano w skonsolidowanej specyfikacji, ale w pewnym momencie podjęto decyzję o jego usunięciu w celu uproszczenia i dostosowania do nowych wymogów produkcyjnych. Z uwagi na znaczenie odmiany Garganega i jej zalety przy produkcji wina gatunkowego, stowarzyszenie ochrony pragnie teraz przywrócić ten rodzaj do użycia. Zmiana jest konieczna, aby umożliwić wykorzystywanie odmiany, która zawsze była znana na tym obszarze i jest w stanie dawać wina gatunkowe, których zawartość alkoholu i kwasowość odpowiadają na zapotrzebowanie rynkowe.

Zmiana dotyczy art. 1, 2 i 6 specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

4. Arcole Nero Riserva (rezerwa)

Opis: włączenie terminu „Riserva” dla rodzaju Arcole Nero.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu dostosowania rodzaju Arcole Nero do innych rodzajów win z czerwonych winogron objętych nazwą pochodzenia (Arcole Rosso i Arcole Merlot), w przypadku których stosowanie określenia „Riserva” jest już dozwolone, ponieważ późniejsze dojrzewanie mogłoby umożliwić spełnienie wyższych parametrów jakościowych.

Zmiana dotyczy art. 1, 6 i 7 specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. **Zmniejszenie minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w przypadku Pinot Grigio**

Opis: zmniejszono minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu dla Pinot Grigio.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu dostosowania zawartości alkoholu w Pinot Grigio do wartości zwykle uzyskiwanych na tym obszarze.

Zmiana dotyczy wyłącznie art. 4 specyfikacji produktu.

6. **Wprowadzenie limitu produkcji i minimalnej objętościowej zawartości alkoholu dla Pinot Grigio Superiore**

Opis: w odniesieniu do win Superiore dodaje się maksymalną produkcję z hektara oraz minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ wprowadzono wersję Superiore Pinot Grigio, która ma subtelniejsze cechy jakościowe niż wersja podstawowa.

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

7. **Dodanie akapitu dotyczącego kupażowania różnych roczników w odniesieniu do rodzaju Pinot Grigio**

Opis: w celu poprawy jakości produkcji win Pinot Grigio, w tym w wersjach różowych i Superiore, ustanowiono przepisy dotyczące kupażowania różnych roczników.

Uzasadnienie: zmiana ta jest konieczna, aby umożliwić poprawę jakości poprzez kupażowanie różnych roczników oraz aby doprecyzować i rozszerzyć przepisy dotyczące produkcji wina.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu oraz punktu 1.5.1 jednolitego dokumentu.

8. **Podwyższenie maksymalnej wydajności winogron/wina**

Opis: podwyższono maksymalną wydajność winogron/wina, powyżej której nie można ubiegać się o chronioną nazwę pochodzenia.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby dostosować pułap wydajności do innych dużych win Triveneto Pinot Grigio dostępnych na rynku, dla których obecny pułap wynosi już teraz ponad 80 %. Aktualizacja ta umożliwi skuteczne zarządzanie wolumenem.

Zmiana dotyczy wyłącznie art. 5 specyfikacji produktu.

9. **Zmiana właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu Arcole Pinot Grigio**

Opis: istniejący rodzaj Pinot Grigio zmieniono w związku z wprowadzeniem wersji różowej i Superiore.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu szczegółowego opisanie parametrów analitycznych rodzaju Pinot Grigio po włączeniu wersji różowej i Superiore.

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

10. **Dodanie właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu dla Garganega**

Opis: w przypadku rodzaju Garganega dodano właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu szczegółowego opisanie parametrów analitycznych rodzaju, który przywrócono.

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

11. **Włączenie odniesienia do wersji Riserva do właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu Arcole Nero**

Opis: uściślono, że w wersji Riserva właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu są takie same jak w przypadku Arcole Nero.

Uzasadnienie: w porównaniu z podstawowym rodzajem Arcole Nero opatrzonym określeniem „Riserva” nie ma dodatkowych właściwości. W związku z tym właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu zaktualizowano określeniem „Arcole Nero (w tym wersja Riserva)”.

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

12. Dodanie akapitu dotyczącego synonimów „rosato”, które mogą pojawić się na etykiecie

Opis: przewidziano określenie koloru na etykiecie wina różowego Pinot Grigio.

Uzasadnienie: nowy ustęp umożliwi stosowanie synonimów „ramato” (miedziane), „blush”, „rosé” i „różowy” na etykietach, prezentacji i opisie Pinot Grigio jako alternatyw dla określenia „rosato”.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu i sekcji „Dodatkowe wymogi” jednolitego dokumentu.

13. Dodanie odniesienia do Arcole Nero w związku ze stosowaniem na etykiecie terminu „Riserva”

Opis: do win, dla których można używać dodatkowego określenia jakościowego „Riserva”, dodano „Arcole Nero”.

Uzasadnienie: zmiana ta jest konieczna ze względu na zmianę art. 1 specyfikacji produktu, umożliwiającą stosowanie określenia „Riserva” również w odniesieniu do rodzaju Arcole Nero.

Zmiana dotyczy wyłącznie art. 7 specyfikacji produktu.

14. Zwiększenie rozmiaru szklanych butelek

Opis: przewidziano wprowadzanie do obrotu wina w większych butelkach.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby móc odpowiedzieć na zapotrzebowanie rynku na większe formaty.

Zmiana dotyczy wyłącznie art. 8 specyfikacji produktu.

15. Dodanie akapitu dotyczącego szczególnych cech win różowych

Opis: zaktualizowano związek ze środowiskiem geograficznym w odniesieniu do szczególnych cech win różowych.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu określenia cech i zalet win różowych, które można przypisać środowisku geograficznemu produkcji ChNP Arcole.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

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

1. „Arcole” Chardonnay

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta.

Aromat: delikatny, charakterystyczny, elegancki.

Smak: wytrawny, niekiedy łagodny i delikatny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 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 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

2. „Arcole” Chardonnay Frizzante (półmusujące)

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta, niekiedy przechodząca w zielonkawą, jaskrawa.

Aromat: charakterystyczny, o intensywnym, delikatnym zapachu.

Smak: średnio cielisty, harmonijny, lekko gorzki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 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 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

3. „Arcole” Pinot Grigio i „Arcole” Pinot Grigio Rosato (różowe), w tym określenie Superiore (wysokiej jakości)

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od słomkowożółtej po bursztynową, niekiedy z miedzianymi lub różowymi refleksami.

Aromat: delikatny, charakterystyczny, owocowy.

Smak: wytrawny, harmonijny, charakterystyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %; 11,5 % w przypadku win Superiore.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 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 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

4. „Arcole” Garganega

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta.

Aromat: delikatny, charakterystyczny, elegancki.

Smak: wytrawny, niekiedy łagodny i delikatny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 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 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

5. „Arcole” Merlot

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa w przypadku win młodych, przechodząca w barwę owocu granatu w przypadku win dojrzałych.

Aromat: dość intensywny, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, lekko gorzki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 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. „Arcole” Bianco (białe)

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta, niekiedy przechodząca w zielonkawą.

Aromat: charakterystyczny, o intensywnym, delikatnym zapachu.

Smak: wytrawny, średnio cielisty, harmonijny, lekko gorzki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %.

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

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

| Ogólne 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. „Arcole” Bianco Spumante (musujące białe)/„Arcole” Spumante (musujące)

ZWIĘZŁY OPIS

Pianka: lekka i utrzymująca się.

Barwa: słomkowożółta, o różnym stopniu nasycenia.

Aromat: charakterystyczny, lekko owocowy.

Smak: bogaty, charakterystyczny, delikatny; występuje w wariantach: extra brut, brut, extra dry, dry, półsłodkie i słodkie.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %.

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

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

| Ogólne 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. „Arcole” Rosso (czerwone)

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa.

Aromat: intensywny i delikatny.

Smak: wytrawny, średnio cielisty i 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) | |

9. „Arcole” Rosso Riserva

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa.

Aromat: intensywny i delikatny.

Smak: wytrawny, średnio cielisty i harmonijny.

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) | |

10. „Arcole” Bianco Frizzante (białe półmusujące)/„Arcole” Frizzante (półmusujący)

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta, niekiedy przechodząca w zielonkawą, błyszcząca.

Aromat: charakterystyczny, o intensywnym, delikatnym zapachu.

Smak: średnio cielisty, harmonijny, lekko gorzki, wytrawny, półsłodki lub słodki.

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

11. „Arcole” Rosato (różowe)

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasno rubinowa. błyszcząca.

Aromat: charakterystyczny, o intensywnym, delikatnym zapachu.

Smak: średnio cielisty, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %.

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

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

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

12. „Arcole” Rosato Frizzante (półmusujące różowe)

ZWIĘZŁY OPIS

Aromat: charakterystyczny, o intensywnym, delikatnym zapachu.

Barwa: jasno rubinowa.

Smak: średnio cielisty, harmonijny, wytrawny, półsłodki lub słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %.

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

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

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

13. „Arcole” Bianco Passito / „Arcole” Passito

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: złotożółta o różnym stopniu nasycenia.

Aromat: przyjemny, intensywny i owocowy.

Smak: półsłodki, słodki, aksamitny, harmonijny, cielisty, czasem z nutami drewna.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 14,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 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 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

14. „Arcole” Nero

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: intensywnie czerwona, w miarę starzenia się wina przechodząca w barwę owocu granatu.

Aromat: charakterystyczny, wyraźny, delikatny.

Smak: pełny, aksamitny, zdecydowany, dobrze zbudowany i trwały.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 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. „Arcole” Merlot Riserva (rezerwa)

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa w przypadku win młodych, przechodząca w barwę owocu granatu w przypadku win dojrzałych.

Aromat: dość intensywny, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, lekko gorzki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 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 miliekwiwentach na litr) | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Kupażowanie różnych roczników w produkcji Pinot Grigio

Szczególne praktyki enologiczne

W produkcji rodzaju Pinot Grigio, w tym wersji różowej lub „miedzianej” oraz win opatrzonych określeniem Superiore, dozwolone jest dodawanie, w maksymalnej wysokości 15 %, moszczu lub win wyprodukowanych z innych białych odmian winorośli objętych nazwą, w tym z różnych lat, pod warunkiem że winogrona Pinot Grigio wykorzystywane do produkcji wina są uprawiane w winnicach jednodmianowych i, w każdym przypadku, obecność winogron odmian uzupełniających nie przekracza tego odsetka ogółem.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Garganega

18 000 kilogramów winogron z hektara

2. Pinot Grigio

15 000 kilogramów winogron z hektara

3. Chardonnay

18 000 kilogramów winogron z hektara

4. Merlot

16 000 kilogramów winogron z hektara

5. Pinot Grigio Superiore

13 000 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji win objętych chronioną 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 Serenissima 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 Boschirole 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 miejscowość 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 Padwa 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. Odmiany winorośli

Cabernet Franc N - Cabernet

Cabernet Sauvignon N - Cabernet

Carmenère N - Cabernet Nostrano

Chardonnay B

Garganega B

Garganega B - Garganego

Garganega B - Grecanico Dorato B

Merlot N

Pinot Bianco B - Pinot

Pinot Grigio

Pinot Grigio - Pinot

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

8. Opis związku lub związków

8.1. Czynniki historyczne i ludzkie

Chroniona nazwa pochodzenia „Arcole” pochodzi od nazwy jednej z gmin obszaru, na którym można stosować przedmiotową nazwę 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 nazwały 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 chronionej nazwy pochodzenia „Arcole”, ponieważ odzwierciedla on tradycję i głęboko zakorzoną dumę mieszkańców tego obszaru.

Winorośl uprawia się tu z pewnością od ponad dwóch tysięcy lat, częściowo dzięki dwóm szlakom komunikacyjnym, które sprawiły, że region ten stał się atrakcyjny dla rzymskiej kolonizacji: Adydze (szlakowi wodnemu) i Porcilanie (szlakowi drogowemu), jednak jej uprawa nabrała znaczenia w średniowieczu. Możliwość przewożenia wina wyprodukowanego w okolicach Arcole umożliwiła rozpowszechnienie uprawy winorośli na całym obszarze.

Cały obszar Arcole określany był toponimem Fiumenovo, który obejmował znaczną część terasy zalewowej, niegdyś zajętej przez lasy, podszycie 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.

Wino również bardzo wysoko ceniono w Republice Weneckiej. Należący do obszaru Arcole region Cologna, dobrze połączony z laguną, cieszył się szczególnym uznaniem Republiki Weneckiej: dostarczał on bogactwo wina, zbóż i konopi, bez których Wenecjanie nie mogli się obejść.

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Arcole” została uznana w dniu 4 września 2000 r. dekretem ministerialnym opublikowanym dnia 4 września 2000 r. we Włoskim Dzienniku Urzędowym nr 214, 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 wzmacniane 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.

8.2. 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 ochroną 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 ochroną nazwą pochodzenia „Arcole”, położonym w Vicenzy rzeka Frassine naniosiła 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 chronionej 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 w styczniu.

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

8.3. 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 przyjemnej łagodności wina wzrastają wraz z jego dojrzewaniem.
- Wina różowe: Odmiana Pinot Grigio jest częścią nazwy od czasu jej utworzenia, ale w ostatnich latach odnosi coraz większe sukcesy dzięki powodzeniu na rynkach za granicą. W przypadku maceracji ze skórkami, winogrona w sposób naturalny dają wina o różowej barwie, różnej intensywności. Zapach tych win zawiera nuty drobnych czerwonych owoców i kwiatów. Ich smak jest bogaty, czasami z nutą cukru resztkowego. Ich nuty są eleganckie i subtelne, zwłaszcza w przypadku winnic położonych na najbardziej piaszczystych glebach.

Arcole Nero: wino to uzyskuje się dzięki podsuszaniu 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 i co najmniej 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 taninami oraz delikatniejszym i subtelniejszym bukietem niż w przypadku win, które nie dojrzewały w drewnianych beczkach.

8.4. 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 dobrze 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 uzyskuje najkorzystniejszy wyraz w trakcie pierwszych lat po zabutelkowaniu. 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 od lipca do sierpnia oraz ograniczone opady, są pełne, ale na ogół nabierają krągłości po kilku latach dojrzewania 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 tradycyjna metoda podsuszania i dojrzewania, stosowana przez producentów, wpływa w znacznym stopniu na ostateczne właściwości wina.

Wina te, otrzymywane po leżakowaniu przez rok lub dwa lata 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, porzeczeki) w alkoholu.

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

Stosowanie synonimów „Rosato” („rosé”) na etykietach

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W przypadku różowych Pinot Grigio kolor wina można również wskazać na etykietce przy użyciu jednego z następujących synonimów:

„Ramato” (miedziane)

„Blush”

„Rosé”

„Rosa” (różowe)

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20080>