

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2020/C 63/05)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Terrazze Retiche di Sondrio”**PGI-IT-A1352-AM02****Data złożenia wniosku: 24 lipca 2017****1. Przepisy, które mają zastosowanie do wprowadzania zmiany**

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

2. Opis i uzasadnienie zmiany**2.1. Zmiana nazwy**

Opis: Zmiana obejmuje zmianę nazwy z „Terrazze Retiche di Sondrio” na „Alpi Retiche”.

Uzasadnienie: Celem wniosku jest umożliwienie krajowym, a w szczególności międzynarodowym konsumentom natychmiastowej identyfikacji obszaru produkcji tego typu wina oraz określenie górskiego charakteru obszaru produkcji poprzez powiązanie go z konkretnym regionem Alp. Od wieków wina „Alpi Retiche” objęte typowym oznaczeniem geograficznym (IGT) są ściśle związane z retycką częścią Alp wspomnianą powyżej. Charakterystyczne właściwości zboczy pod względem geologii, morfologii, gleby i klimatu stwarzają korzystne warunki środowiskowe do uprawy winorośli na tym obszarze. Alpy Retyckie chronią Valtellinę przed zimnymi północnymi wiatrami, a skierowany na południe obszar tarasowy zapewnia średnio ponad 1 900 godzin nasłonecznienia rocznie, co stanowi wartość odnotowywaną zazwyczaj wyłącznie na znacząco niższych szerokościach geograficznych. Retyckie zbocza są nasłonecznione w sposób niemal nieprzerwany przez cały dzień, co zapewnia idealny klimat dla winorośli, które dają doskonale winogrona. Gleba jest płytka i głównie piaszczysta (około 70 %), jednak technika budowania murów bezzaprawowych przez osoby trudniące się uprawą winorośli pozwoliła na możliwie najlepsze wykorzystanie gleby po stronie retyckiej, co sprawiło, że stała się bardzo urodzajna.

Nazwę należy zmienić we wszystkich artykułach specyfikacji, a także w pkt 1.1, 1.4, 1.5, 1.6 oraz 1.8 jednolitego dokumentu.

2.2. Wprowadzenie kategorii „wino musujące”

Opis: Zmiana polega na wprowadzeniu rodzaju musującego, które produkuje się w wersji białej i różowej. Produkcja tego rodzaju odbywa się przy użyciu tradycyjnej metody.

Uzasadnienie: Już od lat 70. XX wieku różne lokalne gospodarstwa produkowały rodzaj musujący z głównej odmiany winorośli uprawianej w Valtellinie, tj. Nebbiolo, z możliwością dodania innych odmian. Wniosek o objęcie przedmiotowej kategorii oznaczeniem IGT ma na celu zwiększenie wartości tego produktu, który charakteryzuje się silnym związkiem z obszarem swojej produkcji oraz z odmianą, która w tym rejonie wykazuje duży potencjał. Duże wahania temperatury w dzień i w nocy, jakie mają miejsce głównie w okolicach okresu zbiorów, rzeczywiście są korzystne dla

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

produkcji win musujących. Oprócz sprzyjania koncentracji prekursorów środka aromatyzującego charakterystycznych dla tego obszaru, czynnik ten pozwala utrzymać w winogronach równowagę między zawartością cukru i składnikiem kwasowym, który wyróżnia się bardziej w wyżej położonych winnicach. Aspekty te sprawiły, że coraz większa liczba gospodarstw zaczyna produkować ten rodzaj wina.

Zmiany dotyczą art. 1, 2, 4, 6, 7 i 9 specyfikacji produktu oraz pkt 1.3, 1.4 i 1.8 jednolitego dokumentu.

2.3. Wprowadzenie nowych odmian

Opis: Zmiana dotyczy wprowadzenia odmian Cabernet Carbon N., Cabernet Cortis N., Helios B., Johanniter B., Prior N., Solaris B. oraz Bronner B. do kombinacji odmian winorośli używanych do produkcji win.

Uzasadnienie: Okazuje się, że te odmiany winorośli potrafią się dostosować do przeciwności i wymagają bardziej ograniczonego stosowania środków ochrony roślin. Trwający proces przechodzenia na zrównoważone formy rolnictwa (do którego Valtellina wykazuje naturalne predyspozycje) oraz możliwość wprowadzenia powyższych odmian mogą faktycznie stanowić dodatkowy wartościowy element sprzyjający ograniczaniu stosowania środków ochrony roślin oraz zachęcaniu do upraw na obszarach, na których trudniej jest uprawiać rolę przy użyciu maszyn, co prowadzi do mniej intensywnego i bardziej przyjaznego środowiska zarządzania winnicami. Potwierdziły to badania prowadzone w Fondazione Edmund Mach i Fondazione Fojanini. Możliwość ta jest również bardzo ważna z punktu widzenia odzyskiwania opuszczonych winnic.

Zmiany dotyczą art. 1 i 2 specyfikacji produktu oraz pkt 1.7 jednolitego dokumentu.

2.4. Obniżenie rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu w typie Passito Bianco

Opis: Zmiana obejmuje obniżenie rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu w typie Passito Bianco z 12 % do 10 %.

Uzasadnienie: Suszenie winogron używanych do produkcji win, którego celem jest skupienie w moszczu winogronowym metabolitów występujących w miąższu i skórcie winogron, daje najlepsze wyniki w przypadku win słodkich, m. in. win Passito. Umożliwia ono uzyskanie wina odpowiednio równoważącego alkohol i cukier bez zmiany jakichkolwiek organoleptycznych cech charakterystycznych produktu. Wina te poszerzają zakres win i zaspokajają potrzeby sektora wina na tym obszarze.

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

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Alpi Retiche

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
8. Wino półmusujące
15. Wino z suszonych winogron
16. Wino z przejrziałych winogron

4. Opis wina lub win

Alpi Retiche Bianco, również obejmujące nazwę odmiany winorośli

Barwa: słomkowożółta, ze sporadycznymi zielonkawymi refleksami

Aromat: świeży, delikatny, kwiatowy

Smak: wytrawny, bogaty, przyjemny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,00 g/l

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Alpi Retiche Rosso, również obejmujące nazwę odmiany winorośli oraz Alpi Retiche Novello

Barwa: rubinowa o różnej intensywności

Aromat: świeży, owocowy

Smak: świeży, bogaty, gładki, lekko taninowy

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,00 g/l

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Alpi Retiche Rosato, również obejmujące nazwę odmiany winorośli

Barwa: od blad różowej do intensywnie różowej

Aromat: lekki, delikatny

Smak: wytrawny, świeży, owocowy

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,00 g/l

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Alpi Retiche Passito Bianco

Barwa: intensywnie żółta ze złotymi refleksami

Aromat: szeroki, złożony, intensywny

Smak: słodki, pełny, harmonijny, wytworny, ulotny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,00 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,00 g/l

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,00
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Alpi Retiche Passito Rosso

Barwa: intensywnie rubinowa

Aromat: szeroki, kwiatowy

Smak: słodki, owocowy, harmonijny, przyjemny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,00 g/l

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,00
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Alpi Retiche Vendemmia Tardiva Rosso

Barwa: rubinowa

Aromat: intensywny, charakterystyczny, złożony

Smak: wyrazisty, harmonijny, przyjemnie taninowy

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,00 g/l

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Alpi Retiche Vendemmia Tardiva Bianco

Barwa: słomkowożółta ze złotymi refleksami

Aromat: złożony, szeroki, z nutą mineralną

Smak: pełny, harmonijny, wytworny, przyjemny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,00 g/l

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Alpi Retiche Spumante Metodo Classico

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, do złotej

Aromat: lekki, delikatny, szeroki, złożony, z charakterystyczną nutą wynikającą z wtórnej fermentacji w butelce

Smak: bogaty, świeży, delikatny i harmonijny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,00 g/l

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	5,0
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Alpi Retiche Spumante Metodo Classico Rosé

Barwa: różowa o różnej intensywności

Aromat: lekki, delikatny, szeroki, złożony, z charakterystyczną nutą wynikającą z wtórnej fermentacji w butelce

Smak: świeży, bogaty, delikatny i harmonijny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,00 g/l

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	5,0
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Minimalny okres dojrzewania

Szczególna praktyka enologiczna

Wina „Alpi Retiche” Passito i „Alpi Retiche” Vendemmia Tardiva [późny zbiór] IGT muszą dojrzewać przez minimalny okres dojrzewania, tj. co najmniej do 30 dnia czerwca roku następującego po zbiorze.

b) Maksymalne zbiory

Alpi Retiche

14 000 kg winogron z hektara

Alpi Retiche

112 hektolitrów z hektara

Alpi Retiche Passito

56 hektolitrów z hektara

Alpi Retiche Vendemmia Tardiva

84 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron wykorzystywanych do produkcji moszczów i win, na których można umieszczać nazwę „Alpi Retiche” IGT, obejmuje całe terytorium administracyjne gmin: Albosaggia, Ardenno, Berbenno in Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello, Menarola, Mese, Montagna in Valtellina, Morbegno, Piateda, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Sernio, Sondrio, Teglio, Tirano, Traona, Tresivio, Villa di Chiavenna oraz Villa di Tirano w prowincji Sondrio.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Ancellotta N.

Barbera N.

Bonarda N.

Bussanello B.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Carmenère N.

Chardonnay B.

Cortese B.

Corbina N.
Croatina N.
Dolcetto N.
Erbaluce B.
Fortana N.
Franconia N.
Freisa N.
Garganega B.
Grappello Ruberti N.
Groppello di Mocasina N. – Groppello
Groppello di S. Stefano N. – Groppello
Groppello Gentile N. – Groppello
Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
Incrocio Terzi n.1 N.
Invernenga B.
Kerner B.
Lagrein N.
Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco
Lambrusco Grasparossa N. – Lambrusco
Lambrusco Maestri N. – Lambrusco
Lambrusco Marani N. – Lambrusco
Lambrusco Salamino N. – Lambrusco
Lambrusco Viadanese N. – Lambrusco
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia
Malvasia di Candia Aromatica B. – Malvasia
Marzemino N.
Merlot N.
Meunier N.
Molinara N.
Montepulciano N.
Moscato Bianco B. – Moscato
Moscato di Scanzo N. – Moscato
Moscato Giallo B. – Moscato
Moscato Rosa Rs.
Müller Thurgau B.
Nebbiolo N.
Negrara N.
Pignola N.
Petit Verdot N.
Pinot Bianco B.
Pinot Grigio
Pinot Nero N.
Raboso Veronese N. – Raboso
Rebo N.

Riesling Italico B. – Riesling
Rondinella N.
Rossola Nera N. – Rossola
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Schiava Gentile N. – Schiava
Schiava Grigia N. – Schiava
Schiava Grossa N. – Schiava
Schiava N.
Syrah N.
Teroldego N.
Timorasso B.
Tocai Friulano B.
Traminer Aromatico B.
Trebiano di Soave B. – Trebbiano
Trebiano Giallo B. – Trebbiano
Trebiano Romagnolo B. – Trebbiano
Trebiano Toscano B. – Trebbiano
Uva Rara N.
Veltliner B.
Verdea B.
Verdese B.
Vespolina N.
Cabernet Carbon N.
Cabernet Cortis N.
Helios B.
Johanniter B.
Prior N.
Solaris B.
Bronner B.

8. Opis związku lub związków

Alpi Retiche. Wszystkie kategorie (1, 4, 8, 15 i 16) — (A) Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia omawianego związku

Pod względem terytorialnym Valtellina położona jest w prowincji Sondrio i znajduje się na północny-wschód od Lago di Como, między 46 i 46,5 stopniem szerokości geograficznej północnej.

Szereg charakterystycznych czynników środowiska przyczynia się do stworzenia odpowiednich warunków klimatycznych dla uprawy winorośli. Ta biegnąca wzdłuż Alp dolina jest całkowicie zwrócona na południe i jest chroniona, zarówno od północy, jak i od wschodu, przez pasmo górskie Alp Retyckich. Bliskość zlewni Lago di Como od południowego zachodu ma istotny efekt łagodzący.

Takie umiejscowienie zapewnia ciągłe podmuchy wiatru lub bryzy oraz niewielkie opady zazwyczaj odpowiednio rozłożone w całym sezonie, a także dużo światła, dzięki zboczom zwróconym na południe, duży gradient temperatury, dzięki dużej ilości kamieni i skał na tarasach, niską wilgotność względną oraz znaczące wahania temperatury w okresie bezpośrednio poprzedzającym osiągnięcie dojrzałości.

Gleby są głównie piaszczyste, bogate w skały i kamienie, ale również w próchnicę i materię organiczną. Mają odczyn lekko kwaśny. W wielu przypadkach głębokość gleby spada do 40–120 cm.

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku

Początki uprawy winorośli na obszarze Valtelliny sięgają pierwszych osad Ligurów, a następnie Etrusków, choć rolnictwo i formowanie terenu w tarasy datuje się najwcześniej w czasach rzymskich. Racjonalizacja i nasilenie upraw winorośli sięgają średniowiecznego ruchu Komasków i mnichów benedyktyńskich, a w kolejnych wiekach – Szarej Ligi (dzisiejszego kantonu Szwajcarii, Graubünden – znanego również jako kanton Gryzonia, ang. Grisons), która mocno pobudziła sprzedaż wina z Valtelliny w Europie Północnej.

Formowanie terenu w tarasy stanowi szczególną cechę upraw winorośli na tym obszarze. Ten sposób dostosowywania stromych górskich zboczy odzwierciedla specyficzną kulturę osadniczą, której różne podobne formy można spotkać w wielu alpejskich dolinach. Najważniejszy i najbardziej znaczący przykład można jednak znaleźć w Valtellinie.

Budowanie tarasów umożliwiło odzyskanie zboczy pogórza na potrzeby rolnictwa i zagospodarowanie ich uprawami, które mają kluczowe znaczenie dla przetrwania lokalnej populacji.

Czynnik ludzki jest decydujący dla praktyk w zakresie upraw winorośli i praktyk enologicznych, ale jest również istotny ze względu na znaczenie sektora rolnictwa dla ochrony hydrogeologii terenu. W rzeczywistości 5 % osuwisk ma miejsce, gdy teren jest uformowany w tarasy i zagospodarowany pod względem rolnym, zaś ponad 80 % osuwisk – tam, gdzie rolnictwo nie daje ochrony. Ponadto wzrosła świadomość technik upraw łączących wydajność i zrównoważenie środowiskowe.

„Alpi Retiche”. Kategoria: Wino (1) — (B) Informacje o jakości/cechach produktu

Informacje na temat szczególnej jakości produktów przypisywanej pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z czynnikami naturalnymi i ludzkimi występującymi na obszarze geograficznym.

Wina czerwone mają kolor rubinowy, świeży i owocowy aromat oraz bogaty i taninowy smak o dobrej strukturze.

Wina czerwone typu „Novello” mają rubinowy kolor o różnej intensywności oraz winny, delikatnie owocowy aromat; smak jest świeży, okrągły i gładki.

Kolor win różowych różni się intensywnością i odcieniem w zależności od zastosowanych poszczególnych technik produkcji wina, a aromat wyróżnia się lekkimi i delikatnymi cechami oraz wytrawnym, świeżym i owocowym smakiem.

Wina białe wyróżniają się słomkowożółtą barwą z możliwymi zielonkawymi refleksami w zależności od kombinacji użytych odmian. Jeżeli chodzi o aromat, charakteryzuje się on szczególną świeżością i delikatnością nut kwiatowych, zaś smak jest głównie wytrawny, głęboki i przyjemny, zwłaszcza dzięki zrównoważonej kwasowości.

Nazwa „Alpi Retiche” IGT obejmuje różne rodzaje win, których właściwości zależą od wysokości, głębokości gleby i nachylenia górskich zboczy. Zasadniczo w cieplejszych rejonach uprawia się głównie odmiany winogron czerwonych, ponieważ można z nich wyprodukować wina o dobrej strukturze. Z kolei na chłodniejszych obszarach i w rejonach na najwyższych wysokościach uprawia się przeważnie odmiany winogron białych lub odmiany winogron czerwonych do produkcji win różowych, ponieważ m.in. ze względu na zakresy temperatur panujących w tych obszarach możliwe jest wyprodukowanie win charakteryzujących się złożonością i szeroką gamą aromatów oraz wysoko cenionych na rynku.

Czynniki ludzkie, szczególnie umiejętności osób zajmujących się uprawą winorośli, również wpływają na cechy i jakość win „Alpi Retiche” IGT. Z powodu stromego, górskiego terenu położonego w tej strefie średnia wielkość gospodarstw jest raczej nieduża i mają one rozdrobniony charakter (poniżej 3 000 metrów kwadratowych); ma to ogromny wpływ na liczbę godzin, jakich wymaga uprawa winorośli. W wielu przypadkach, z powodu istnienia tarasów i trudności w dostępie do terenów, liczba godzin/hektar przekracza próg 1 200. Najważniejsze prace wiążą się z przycinaniem pędów, ochroną roślin, zbiorami (wyłącznie ręcznymi) i odbudową murów bezzaprawowych potrzebnych do przywrócenia porządku na terenach po wystąpieniu zdarzeń wyjątkowych.

„Alpi Retiche”. Kategorie: Wino musujące (4) i półmusujące (8) — (B) Informacje o jakości lub cechach produktu

Informacje na temat szczególnej jakości produktów przypisywanej pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z czynnikami naturalnymi i ludzkimi występującymi na obszarze geograficznym.

Produkowane przy użyciu tradycyjnych metod wino musujące ma słomkowożółtą barwę o zróżnicowanej intensywności; mogą również występować złote refleksy. Aromat jest lekki, delikatny, szeroki, złożony, z charakterystyczną nutą wynikającą z wtórnej fermentacji w butelce. Smak jest świeży, bogaty, delikatny i harmonijny.

Wariant różowy ma różową barwę o zróżnicowanej intensywności i refleksach różniących się w zależności od użytej odmiany winogron. Aromat jest lekki, delikatny, szeroki i złożony, z charakterystyczną nutą wynikającą z techniki wtórnej fermentacji w butelce. Smak jest świeży, bogaty, delikatny i harmonijny, o idealnej kwasowości; różni się od wcześniejszych wersji lepszą strukturą.

Kategoria półmusująca obejmuje wyłącznie wersję różową. Ten rodzaj win wyróżnia się świeżością i daje orzeźwienie związane z powolnym uwalnianiem dwutlenku węgla, co sprawia, że wino pije się przyjemnie. Nowoczesne techniki produkcji pomagają poprawić jakość takiego wina.

Produkcja tych win musujących i półmusujących zyskuje dzięki dużym wahaniom temperatury w dzień i w nocy w okolicach okresu zbiorów. Sprzyja to koncentracji prekursorów środka aromatyzującego charakterystycznych dla tego obszaru, co pozwala utrzymać w winogronach równowagę między zawartością cukru i składnikiem kwasowym, który wyróżnia się bardziej w wyżej położonych winnicach.

Czynniki ludzkie, szczególnie umiejętności osób zajmujących się uprawą winorośli, również wpływają na cechy i jakość win. Właśnie z powodu stromego, górskiego terenu położonego w tej strefie średnia wielkość gospodarstw jest raczej nieduża i mają one rozdrobniony charakter (poniżej 3 000 metrów kwadratowych); ma to ogromny wpływ na liczbę godzin, jakich wymaga uprawa winorośli. W wielu przypadkach, z powodu istnienia tarasów i trudności w dostępie do terenów, liczba godzin/hektar przekracza próg 1 200. Najważniejsze prace wiążą się z przycinaniem pędów, ochroną roślin, zbiorami (wyłącznie ręcznymi) i odbudową murów bezzaprawowych potrzebnych do przywrócenia porządku na terenach po wystąpieniu zdarzeń wyjątkowych.

„Alpi Retiche”. Kategorie: Wino z suszonych winogron (15) i wino z przejrziałych winogron (16) — (B) Informacje dotyczące jakości

Informacje na temat szczególnej jakości produktów przypisywanej pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z czynnikami naturalnymi i ludzkimi występującymi na obszarze geograficznym.

Rodzaj Passito Bianco posiada intensywnie żółtą barwę o złotych refleksach. Jego aromat jest szeroki, złożony i intensywny, a smak – pełny, harmonijny, wytworny i ulotny.

Rodzaj Passito Rosso ma intensywnie rubinową barwę. Jego aromat jest szeroki i kwiatowy, zaś smak – słodki, owocowy, harmonijny i przyjemny.

Rodzaj Vendemmia Tardiva Bianco posiada słomkowożółtą barwę o złotych refleksach. Jego aromat jest szeroki i złożony, z nutą mineralną, zaś smak – pełny, harmonijny, wytworny i przyjemny.

Rodzaj Vendemmia Tardiva Rosso ma rubinową barwę. Jego aromat jest intensywny, wyrazisty i złożony, a smak – wyraźny, harmonijny i przyjemnie taninowy.

Z czasem przyjęto praktykę wymuszania dojrzewania poza granicami technologicznymi, co stało się świadectwem wkładu ludzkiego. Długość procesu wymuszania dojrzewania zależy od warunków pogodowych w danym sezonie, a także od cech, które osoba zajmująca się uprawą winorośli pragnie uzyskać w winie. Wybór odmiany winogron stanowi prerogatywę osoby zajmującej się uprawą winorośli, która dokonuje go na podstawie interakcji między winnicą, cechami winogron i pożądanego wina.

Produkcji powyższych win zasadniczo sprzyjają warunki klimatyczne doliny; ponieważ biegnie ona wzdłuż Alp, zawsze są tam podmuchy wiatru lub bryzy, a szczególnie jesienią charakteryzuje się ona zimnymi nocami, które służą przechowywaniu winogron w trakcie suszenia. Wiedza zdobyta z czasem (czynnik ludzki) łączy się z czynnikami środowiskowymi, umożliwiając produkcję takich win, które – mimo że stanowią jedynie niewielki odsetek całkowitej produkcji – uzupełniają bardziej wytworne wina.

„Alpi Retiche”. Wszystkie kategorie (1, 4, 8, 15 i 16) — (C) Opis związku przyczynowego

Kategoria wino (1): Różnorodność gleb i warunków klimatycznych wraz z umiejętnościami producentów win umożliwiają pełne wykorzystanie potencjału win tej kategorii. Wina czerwone zazwyczaj pochodzą z cieplejszych obszarów, które nadają im dobrą strukturę, zaś wina białe pochodzą głównie z wyżej położonych rejonów.

Kategorie wino musujące (4) i półmusujące (8): Różnorodność gleb i warunków klimatycznych w połączeniu z doświadczeniem zdobytym przez lokalnych producentów oraz nowoczesnymi technikami produkcji wina umożliwiają pełne wykorzystanie potencjału odmian odpowiednich do wykorzystania w winach musujących i półmusujących.

Kategorie wino z suszonych winogron (15) i wino z przejrzalnych winogron (16): Różnorodność gleb i warunków klimatycznych w połączeniu z doświadczeniem zdobytym przez lokalnych producentów oraz nowoczesnymi technikami produkcji wina umożliwiają pełne wykorzystanie potencjału odmian, których winogrona lepiej się nadają do procesu suszenia. Podłużny charakter doliny sprawia, że zawsze są tam podmuchy wiatru i bryzy, co sprzyja przechowywaniu winogron jesienią.

Interakcja między tymi wszystkimi czynnikami (zarówno naturalnymi, jak i ludzkimi) umożliwia produkcję win o silnym charakterze i cechach związanych z obszarem produkcji.

Związek przyczynowy opiera się zatem na szczególnej jakości produktu, którą można przypisać pochodzeniu geograficznemu.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

BRAK

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14209>
