

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o wprowadzenie na poziomie Unii zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 97 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2020/C 351/09)

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 WPROWADZENIE NA POZIOMIE UNII ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„VENEZIA”

PDO-IT-A0517-AM03

Data wniosku: 2.8.2019

1. **Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Consortio Vini Venezia [stowarzyszenie na rzecz wina „Venezia”]

Stowarzyszenie ochotnicze

2. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Kategorie produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. **Opis i uzasadnienie zmiany**

3.1. *Wprowadzenie kategorii (4) wino musujące oraz (6) aromatyczne gatunkowe wino musujące*

Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Art. 1 – Nazwa i wina

Opis i uzasadnienie

Opis: Dodaje się kategorii (4) wino musujące i (6) aromatyczne gatunkowe wino musujące.

Uzasadnienie: Wina musujące objęte ChNP „Venezia” są obecnie produkowane w ramach kategorii (5) gatunkowe wino musujące, co oznacza, że jeżeli chodzi o produkcję oraz parametry chemiczne/fizyczne, takie jak minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosząca 10,5 % określona w specyfikacji w odniesieniu do win musujących, możliwe jest dodatkowe dodanie odniesienia do nowych kategorii produktów sektora wina (4) wino musujące oraz (6) aromatyczne gatunkowe wino musujące (w przypadku drugiej z tych kategorii pod warunkiem wytworzenia win z aromatycznych odmian winorośli). Ponadto na przedmiotowym obszarze zwyczajowo przeprowadza się drugą fermentację w autoklawach przez krótszy lub dłuższy okres, stosując różne wartości nadciśnienia, a niekiedy opóźniając dopuszczenie win do obrotu, z uwzględnieniem terminów określonych w obowiązujących przepisach dotyczących odpowiednich kategorii produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Oprócz produkcji win w kategorii „gatunkowe wino musujące”, która jest już uwzględniona w obecnej specyfikacji, konieczne jest zatem wyraźne stwierdzenie, że wina są również produkowane w kategoriach „wino musujące” oraz „aromatyczne gatunkowe wino musujące”; takie wina są już w rzeczywistości produkowane na przedmiotowym obszarze w wyniku ciągłych innowacji technologicznych. Produkcja wina musującego cieszy się długą tradycją na wyznaczonym obszarze ze względu na fakt, że od dawna występują na nim odmiany winorośli odpowiednie do produkcji win musujących, takie jak pinot nero, pinot grigio, pinot bianco, traminer aromatico, tocai friulano, verduzzo, glera i raboso. Produkcja win musujących na obszarze objętym ChNP „Venezia” umożliwiła producentom osiągnięcie wysokiego poziomu umiejętności oraz znacznych sukcesów handlowych, w tym na szczeblu międzynarodowym, dzięki ich osobistym umiejętnościom i zdolnościom biznesowym.

Przedmiotowa zmiana umożliwi rozszerzenie oferty handlowej win objętych ChNP „Venezia” oraz wprowadzenie większej elastyczności do łańcucha produkcji. Zmiana dotyczy pkt 1.3, 1.4, 1.5 i 1.8 jednolitego dokumentu.

3.2. Związek ze środowiskiem

Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Art. 8 – Związek ze środowiskiem

Opis i uzasadnienie

Podano dodatkowe informacje na temat związku w odniesieniu do nowych kategorii produktów sektora wina, ponieważ istnieje ugruntowana tradycja produkcji win, które w rzeczywistości mogą należeć do kategorii win musujących, gatunkowych win musujących i aromatycznych gatunkowych win musujących i które są tradycyjnie produkowane metodą drugiej fermentacji w autoklawach (metoda Charmata) na terytorium objętym ChNP „Venezia”, tj. na obszarze rozciągającym się od wzgórz wokół Treviso w dół do doliny rzeki Piawa. Na obszarze tym zwyczajowo przeprowadza się drugą fermentację w autoklawach przez krótszy lub dłuższy okres, opóźniając wprowadzenie do obrotu otrzymanego wina, aby nadać winu określone szczególne cechy, takie jak nuty skórki chleba, w zależności od czasu trwania kontaktu zdezintegrowanych komórek drożdży z winem poddanym drugiej fermentacji, oraz drobne, długo utrzymujące się pęcherzyki, w zależności od czasu trwania procesu drugiej fermentacji.

Podano również dodatkowe informacje dotyczące związku z czynnikiem ludzkim, z wykorzystaniem informacji określonych już w art. 8 specyfikacji produktu.

Dodatkowe informacje na temat związku dotyczą pkt 4 jednolitego dokumentu oraz art. 8 specyfikacji produktu.

3.3. Maksymalna wydajność

Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Art. 4 – Normy uprawy winorośli

Opis i uzasadnienie

W odniesieniu do nowych kategorii produktów sektora wina „wino musujące” i „aromatyczne gatunkowe wino musujące” dodano informacje na temat wydajności, przy czym pokrywają się one z informacjami na temat wydajności podanymi już dla kategorii „gatunkowe wino musujące”. Dla zachowania jasności w jednolitym dokumencie wskazano maksymalną wydajność, w tym podano odniesienia do kategorii produktów sektora wina oraz odpowiednich rodzajów wina, a odniesienia do odpowiednich kategorii dodano do tabeli zawierającej informacje na temat wydajności zawartej w art. 4 specyfikacji produktu.

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

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Venezia

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

6. Gatunkowe wino musujące

8. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Kategoria (1) – wino – wino czerwone: „Venezia” Rosso i „Venezia” z oznaczeniem odmiany winorośli

Wina czerwone objęte ChNP „Venezia”, w tym wina z oznaczeniem odmian winorośli merlot, cabernet sauvignon, carmenère, malbech, cabernet, refosco dal peduncolo rosso i pinot nero, mają barwę od rubinowej po ciemnoczerwoną, z możliwymi refleksami w kolorze owocu granatu lub fioletowym, jeżeli zostały poddane dojrzewaniu, jak ma to miejsce w przypadku wersji Riserva. Mają one intensywny, szlachetny i trwały aromat oraz wytrawny, harmonijny i aksamitny smak, czasami trawiasty lub owocowy w zależności od dominujących wykorzystanych odmian winorośli. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11 %; 12,5 % w przypadku win Riserva. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 23 g/l, a w przypadku win Riserva 25 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
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)	

Kategoria (1) – wino – wino białe i różowe: „Venezia” Bianco, „Venezia” z oznaczeniem odmiany winorośli, „Venezia” Rosato

Wina białe objęte ChNP „Venezia”, w tym wina z oznaczeniem odmian winorośli chardonnay, pinot i pinot grigio (także w wersji różowej), manzoni bianco, verduzzo, sauvignon, pinot bianco, tai i traminer, mają barwę od słomkowożółtej po złotożółtą, niekiedy z zielonkawymi refleksami. Wina różowe charakteryzują się różową barwą o różnej intensywności, czasami z miedzianym odcieniem. Mają one intensywny, charakterystyczny aromat oraz wytrawny, harmonijny i aksamitny smak, czasami owocowy w zależności od dominujących wykorzystanych odmian winorośli, jak ma to miejsce w przypadku pinot i pinot grigio. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu może wynosić od 10,5 % w przypadku „Venezia” Rosato do 11 % w przypadku pozostałych rodzajów. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 14 g/l, a w przypadku win „Venezia” Rosato 16 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)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (1) wino – „Venezia” z oznaczeniem Passito, w tym z oznaczeniem odmiany winorośli

ChNP „Venezia” obejmuje również wersję Passito Bianco ze wskazaniem odmiany winorośli verduzzo. Wina te charakteryzują się złotożółtą barwą o zróżnicowanej intensywności, czasami bursztynową. Mają one intensywny, charakterystyczny aromat oraz słodki, harmonijny i aksamitny smak. Minimalna całkowita zawartość alkoholu wynosi 15 %, przy minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego wynoszącej 26 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
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategorie (4) wino musujące, (5) gatunkowe wino musujące oraz (6) aromatyczne gatunkowe wino musujące

Wina musujące należące do poszczególnych kategorii ChNP „Venezia”, które są białe lub różowe i mogą obejmować wina z oznaczeniem odmiany winorośli pinot, pinot grigio, pinot nero, chardonnay i traminer, charakteryzują się delikatną i ulotną pianką oraz słomkowożółtą barwą o zróżnicowanej intensywności niekiedy ze złocistymi lub miedzianymi refleksami, natomiast w przypadku wytworzenia z czarnych odmian winorośli i fermentacji bez skórek mają tendencję do przyjmowania różowej barwy. Mają delikatny, owocowy aromat i świeży, harmonijny smak od brut nature do demi-sec, czasem są słodkie i aromatyczne w przypadku odmiany traminer.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %, przy minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego wynoszącej 14 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)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (8) „wino półmusujące” – „Venezia” Frizzante Bianco, Rosato oraz z oznaczeniem odmiany winorośli

Wina półmusujące objęte ChNP „Venezia”, które są białe lub różowe i mogą obejmować wina z oznaczeniem odmian winorośli pinot, pinot grigio i chardonnay, charakteryzują się słomkowożółtą barwą o zróżnicowanej intensywności lub niekiedy miedzianą lub różową barwą o zróżnicowanej intensywności. Mają delikatny, owocowy aromat oraz smak od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %, przy minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego wynoszącej 14 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)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**

a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Wytwarzanie win musujących i półmusujących

Szczególne praktyki enologiczne

Wszystkie wina musujące objęte ChNP „Venezia” należące do poszczególnych kategorii, tj. (4) wino musujące, (5) gatunkowe wino musujące oraz (6) aromatyczne gatunkowe wino musujące, a także wina półmusujące (kategoria 8) muszą być produkowane wyłącznie z wykorzystaniem metody drugiej fermentacji w autoklawach (metoda Charmata).

Użycie suszonych winogron do produkcji rodzajów Riserva

Szczególne praktyki enologiczne

Do przygotowania win Riserva można użyć suszonych winogron w ilości nie większej niż 30 %.

b) *Maksymalna wydajność*

Kategoria (1) wino – „Venezia” Rosso, w tym z oznaczeniem czarnej odmiany winorośli

112 hektolitrow z hektara

Kategoria (1) wino – „Venezia” Bianco, w tym z oznaczeniem białej odmiany winorośli

105 hektolitrow z hektara

„Venezia” Spumante Bianco i „Venezia” Spumante Rosato należące do kategorii (4) wino musujące oraz (5) gatunkowe wino musujące

119 hektolitrow z hektara

„Venezia” Spumante z oznaczeniem białej odmiany winorośli należące do kategorii (4) wino musujące oraz (5) gatunkowe wino musujące

105 hektolitrow z hektara

„Venezia” Pinot Spumante, w tym Rosato, kategorie (4) wino musujące oraz (5) gatunkowe wino musujące

112 hektolitrow z hektara

„Venezia” Traminer Spumante należące do kategorii (4) wino musujące, (5) gatunkowe wino musujące oraz (6) aromatyczne gatunkowe wino musujące

105 hektolitrow z hektara

Kategoria (8) wino półmusujące – „Venezia” Frizzante Bianco i Rosato

119 hektolitrow z hektara

Kategoria (8) wino półmusujące – „Venezia” Chardonnay i „Venezia” Pinot Grigio, w tym Rosato

105 hektolitrow z hektara

Kategoria (1) wino – „Venezia” Raboso

119 hektolitrow z hektara

Kategoria (1) wino – „Venezia” z oznaczeniem Passito, w tym z oznaczeniem odmiany winorośli

75 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Winogrona, które można wykorzystać do produkcji win objętych ChNP „Venezia”, uprawiane są na obszarze, który obejmuje całe terytorium administracyjne prowincji Wenecja i Treviso.

7. **Główne odmiany winorośli**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Carmenère N. – Cabernet

Chardonnay B.
Glera Lunga B. – Glera
Malbech N.
Manzoni Bianco B.
Merlot N.
Pinot Bianco B. – Pinot
Pinot Grigio – Pinot
Pinot Nero N. – Pinot
Raboso Piave N. – Friularo
Raboso Veronese N. – Raboso
Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Refosco
Sauvignon B.
Tocai Friulano B. – Tai
Traminer Aromatico Rs
Verduzzo Friulano B. – Verduzzo
Verduzzo Trevigiano B. – Verduzzo

8. **Opis związku lub związków**

ChNP „Venezia” – Związek ze środowiskiem

Winorośl uprawia się na obszarach wokół Wenecji i Treviso od niepamiętnych czasów, jednak dopiero Republika Wenecka wraz z narodzinami „Stato da Terra” znacznie pobudziła rozwój lokalnej produkcji wina. Uprawa winorośli przetrwała wielki upadek w XVIII w. i częściowo w XIX w. dzięki nieustannym i fachowym pracom prowadzonym głównie przez Szkołę Enologiczną w Conegliano, co pomogło w utworzeniu dużego ośrodka uprawy winorośli w północno-wschodniej części Włoch. Klimat na obszarze wytwarzania win objętych ChNP „Venezia” określa się jako umiarkowanie wilgotny, co wynika nie tylko z położenia na tej szerokości geograficznej, ale także z bliskości morza i gór, obecności obszarów zalewowych i płaskiego ukształtowania terenu związanego z narażeniem na oddziaływanie wiatru.

Obszar produkcji win objętych ChNP „Venezia” obejmuje prowincje Treviso i Wenecja. Jest to rozległy obszar pochodzenia aluwialnego z glebami uformowanymi z osadów materiałów aluwialnych powstałych głównie w wyniku topnienia lodowców alpejskich i przedalpejskich, a następnie oddziaływania dużych rzek (Brenta, Piawa, Tagliamento i, w mniejszym stopniu, Livenza). Równinę tę można z łatwością podzielić na dwie części, tj. na równinę wyżynną i nizinną, rozdzielone linią źródeł. Gleby na równinie wyżynnej charakteryzują się występowaniem zwirowych stożków pochodzenia fluwiogłacialnego i rzeczno-geologicznego z podglebiem składającym się w całości ze zwirow. Na terenach położonych dalej na południe, za linią źródeł, warstwa zwirowa w kształcie wachlarza jest stopniowo wypierana przez osady zawierające coraz większe warstwy piasku; struktura gleby staje się tu drobniejsza dzięki występowaniu mułów i ilów.

Obszar, na którym produkowane są wina objęte ChNP „Venezia”, może nadawać poszczególnym winom szczególnych cech charakterystycznych w zależności od użytych odmian winorośli i miejsca, w których są uprawiane. Białe odmiany są na ogół uprawiane w luźniejszych, bardziej kamienistych glebach, co ma nadać im lepszego aromatu i świeżości. Wina uzyskane w ten sposób charakteryzują się świeżymi nutami kwiatowymi i owocowymi, a ponadto nadają się doskonale do produkcji wina musującego. Gleby ilaste wykorzystuje się w uprawie czerwonych odmian winorośli, dzięki czemu uzyskane wina czerwone i różowe są pełniejsze i mają lepszą strukturę. Wysoka zawartość substancji mineralnych w glebach ilastych umożliwia uzyskanie win o pełnym smaku dzięki korzystnej zawartości tanin i optymalnej równowagi między słodyczą a kwasowością.

Wyprodukowane tam wina mają barwę od słomkowożółtej do złocistej w zależności od długości okresu maceracji, intensywne, szlachetne i trwałe aromaty dzięki różnicom temperatur w okresie poprzedzającym zbiory, a także harmonijny, czysty i pełny smak będący wynikiem uprawy w glebach zwirowych w północnej części obszaru i w glebach ilastych w jego południowej części. W rezultacie wina białe produkowane z winogron uprawianych w luźnych glebach charakteryzują się świeżymi, owocowymi nutami i nadają się szczególnie do wytwarzania win musujących, natomiast odmiany czerwone z winogron uprawianych w glebach z większą zawartością ilów mają dobrą strukturę i są trwałe, dzięki czemu są odpowiednie do poddania dojrzewaniu.

Kategoria (1) – wino:

Ponieważ czerwone odmiany winorośli wykorzystywane do produkcji win tej kategorii są uprawiane w ciężkich, ilastych glebach, czerwone i różowe wina objęte ChNP „Venezia” mają więcej charakteru i lepszą strukturę oraz barwę o wysokiej, trwałej intensywności. Jeżeli chodzi o zapach, nuty dżemu i owoców miękkich lub pikantne nuty tytoniu bądź nuty trawiaste mogą być mocniej wyrażone. Ogólnie rzecz biorąc, smak jest zawsze pełny z dobrą zawartością tanin i doskonałą równowagą między słodyczą a kwasowością. Wina białe wytwarzane z winogron uprawianych w luźniejszych, bardziej kamienistych glebach są wonne i świeże z wyczuwalnymi początkowo nutami owocowymi i kwiatowymi przechodzącymi następnie w nuty przywodzące na myśl jabłka, gruszek i morele kontrastujące z nutami akacji, dzikich kwiatów i rumianku. Pod względem struktury wina mogą się różnić, jednak cechą je wyróżniającą jest doskonała nuta jabłkowa będąca następstwem dużych różnic temperatur między dniem a nocą. Owe cechy charakterystyczne są jeszcze mocniej wyrażone w winach Passito. Istnieje na tym obszarze ugruntowana tradycja umieszczania winogron przeznaczonych do wytwarzania win Passito w specjalnych suszarniach. Winogrona te pozostawia się często wcześniej do wyschnięcia na winorośli. W szczególności verduzzo trevigiano i friulano najlepiej nadają się do suszenia i mogą być uzupełniane w różnym stopniu innymi odmianami w celu zwiększenia udziału frakcji aromatycznej lub kwasowej.

Kategorie (4) wino musujące, (5) gatunkowe wino musujące, (6) aromatyczne gatunkowe wino musujące oraz (8) wino półmusujące

Białe odmiany dają wina charakteryzujące się świeżymi nutami kwiatowymi i owocowymi dzięki uprawie w luźnej, kamienistej glebie nadającej białym odmianom lepszemu aromatu i świeżości, czemu dodatkowo sprzyjają różnice temperatur pomiędzy dniem a nocą, stanowiące charakterystyczną cechę wilgotnego klimatu umiarkowanego. Dlatego też nadają się one szczególnie do produkcji win musujących i półmusujących – praktyka ta utrwaliła się na tym obszarze na tyle mocno, że jest obecnie jedną z najważniejszych na świecie. Jest to wyraźna oznaka wyjątkowej przydatności tego środowiska.

Wina musujące należące do poszczególnych kategorii ChNP „Venezia”, które są białe lub różowe i mogą obejmować wina z oznaczeniem odmiany winorośli pinot, pinot grigio, pinot nero, chardonnay i traminer, charakteryzują się słomkowożółtą barwą o zróżnicowanej intensywności niekiedy ze złocistymi lub miedzianymi refleksami, natomiast w przypadku wytworzenia z czarnych odmian winorośli i fermentacji bez skórek mają tendencję do przyjmowania różowej barwy. Charakteryzują się one delikatną, długo utrzymującą się pianką oraz subtelnym, niekiedy owocowym aromatem. Mają świeży smak od brut nature do demi-sec, czasem są słodkie i aromatyczne w przypadku odmiany traminer.

Na terytorium objętym ChNP „Venezia”, tj. na obszarze rozciągającym się od wzgórz wokół Treviso w dół do doliny rzeki Piawa, istnieje ugruntowana tradycja produkcji win należących do kategorii win musujących, gatunkowych win musujących i aromatycznych gatunkowych win musujących z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w autoklawach (metoda Charmata). Jeżeli chodzi o produkcję przedmiotowych win, na obszarze tym zwyczajowo przeprowadza się drugą fermentację w autoklawach przez krótszy lub dłuższy okres, opóźniając wprowadzenie do obrotu otrzymanego wina, aby nadać winu określone szczególne cechy takie jak nuty skórki chleba, w zależności od czasu trwania kontaktu zdeintegrowanych komórek drożdży z winem poddanym drugiej fermentacji, oraz drobne, długo utrzymujące się pęcherzyki, w zależności od czasu trwania procesu drugiej fermentacji.

Należące do kategorii (8) wina półmusujące objęte ChNP „Venezia”, które są białe lub różowe i mogą obejmować wina z oznaczeniem odmian winorośli pinot grigio i chardonnay, charakteryzują się słomkowożółtą lub różową barwą o zróżnicowanej intensywności lub niekiedy miedzianą barwą w przypadku odmiany pinot grigio. Mają delikatny, owocowy aromat oraz smak od wytrawnego do półwytrawnego.

Czynnik ludzki

Winorośl uprawia się na obszarach objętych ChNP „Venezia” od czasów rzymskich, o czym świadczy duża liczba znalezionych dowodów. Podczas najazdów barbarzyńców wiele z tych ziem zostało zniszczonych. W średniowieczu biskupi miejscowości Concordia Sagittaria postanowili wybudować opactwo Abbazia di Summaga. Zadanie to powierzono benedyktynom, którzy przyczynili się do zwiększenia powierzchni gruntów obsadzonych winoroślą i pszenicą. Klasztory stały się prawdziwymi centrami nauki, a od XIX w. pełniły rolę modelowych ośrodków uprawy winorośli i produkcji wina. To jednak dopiero Republika Wenecka wraz z narodzinami „Stato da Terra” znacznie pobudziła rozwój lokalnej produkcji wina, przyczyniając się do stworzenia „arystokracji winiarskiej”, która umożliwiła drobnym producentom rolnym zdobywanie nowych informacji i poznawanie nowych technik produkcji wina.

Wina z Wenecji charakteryzowały się jakością niespotykaną w przypadku win zagranicznych, którą zawdzięczały zarówno naturalnej odpowiedniości środowiska do uprawy winorośli, jak i dążeniu szlachty do poprawy jakości, która chciała potwierdzić swój prestiż nawet w dziedzinie uprawy winorośli i produkcji wina.

Przez ostatnich 20–25 lat, od czasu szkód wyrządzonych przez mrozy w 1985 r., w sektorze wina na obszarze objętym ChNP „Venezia” stosuje się nowe podejście do zarządzania winnicami. Podejście to opiera się na gęstości nasadzeń i selekcji klonów mających na celu poprawę jakości win; rozwiniętych umiejętnościach w zakresie przetwarzania win oraz – w szczególności w przypadku win musujących należących do poszczególnych kategorii – dostosowaniu procesów fermentacji i drugiej fermentacji w autoklawach; oraz terminach dopuszczania win do obrotu, aby uzyskać najlepszą możliwą jakość, w oparciu o wielowiekową historię, która dała podwaliny ChNP „Venezia” dzięki trosce, poświęceniu i wytrwałości producentów.

Produkcja wina musującego na przedmiotowym obszarze jest obecnie czymś oczywistym i może być uważana za element tradycji – podobnie jak wykorzystywane odmiany winorośli – które historycznie uprawiano na obszarze produkcji i które obejmują odmiany pinot nero, pinot grigio, pinot bianco, traminer, tocai friulano, verduzzo, glera i raboso. Oferowane wina są doskonałym odzwierciedleniem ChNP „Venezia” oraz rozwiniętych umiejętności technicznych i zdolności biznesowych producentów.

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

BRAK

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15193>
