

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardimuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3**

(2019/C 420/12)

Teade avaldatakse kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 (<sup>1</sup>) artikli 17 lõikega 5.

## STANDARDIMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Arcole“

PDO-IT-A0438-AM02

Teate kuupäev: 28.8.2019

## HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

## 1. Teatavate tüüpide väljajätmine – tootespetsifikaadi osad, mida muutmine hõlmab: artiklid 1, 2, 4, 6, 7 ja 9

## Kirjeldus

Teatavate kasutatud tüüpide väljajätmine, nimelt: „Arcole“ Rosso frizzante; „Arcole“ Rosso novello; „Arcole“ Rosato novello; „Arcole“ Garganega, sealhulgas versioon *vendemmia tardiva* (hiline saak); „Arcole“ Pinot bianco, Sauvignon, Carmenere (samuti *riserva*), Cabernet Sauvignon (samuti *riserva*) and Cabernet Franc (samuti *riserva*).

## Põhjendused

Viimase 20 aasta jooksul on viinamarjakasvatavad pööranud suurt tähelepanu oma toodangu kvaliteedile, püüdes leida parimat taimede ja saagikuse tasakaalu, omades piiratud koguses viinamarju viinapuu ja hektari kohta ning hakates tootma standardset Garganega või Merlot'd, mis suudab konkureerida ümbritsevate mäenõlvale asuvate territooriumide omaga.

Verona ja Vicenza provintsi ulatuvatel viljakatel tasandikel asuvad viinamarjakasvatusalad on koduks suhteliselt suurele hulga viinamarjasortidele, mille hulgas on ideaalselt esindatud nii kohalikud kui ka rahvusvahelised sordid. Kontrollitud päritolunimetusega (DOC) „Arcole“ hõlmatud viinapuude osakaal on üsna suur – Veneto regiooni tasandiku kontrollitud päritolunimetuste seas kõrgeim.

Selle piirkonna viinamarjakasvatavad, kes on puu- ja köögiviljasektori pidevate uuendustega harjunud, on tõestanud, et nad pööravad suurt tähelepanu ka viinamarjakasvatuses toimuvatele muutustele. See ilmneb selles, kuidas aastane toodang on kiiresti reageerinud veinitootjate vajadustele ja viimase viieteistkümne aasta jooksul toimunud kiirele sortide muutumisele kiiresti areneva veinituru nõudmistele vastamiseks.

Muudatus mõjutab ka koonddokumendi järgmisi punkte. 1.4 Veinide kirjeldus 1.5.2. Suurim saagikus 1.7. Peamised veiniviinamarjasordid 1.8. Seos geograafilise piirkonnaga.

(<sup>1</sup>) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

## 2. Viinapuude kujundamiseks ja teatavate viinamarjasortide saagi (tonni hektari kohta) suurendamiseks kasutatavate süsteemide lihtsustamine – tootespetsifikaadi osad, mida muudatus mõjutab: Artikkel 4

### Kirjeldus

Viinapuude kujundamiseks ja järgmiste viinamarjasortide saagi (tonni hektari kohta) suurendamiseks kasutatavate süsteemide lihtsustamine: 16-lt 18-le Garganega puhul; 13-lt 15-le Pinot Grigio puhul; 14-lt 18-le Chardonnay puhul; 15-lt 16-le Merlot' puhul.

### Põhjendused

Otsustati lihtsustada kirjeldusi, võimaldamaks kasutada moodsamaid viinapuude kujundamise meetodeid, et kohandada viinamarjakasvatust viimaste aastate uuendustega. Saanud julgustust vajadusest võtta traditsioonilise Verona-stiilis pergolatoestuse kõrval kasutusele alternatiivsed viinamarjakasvatuse mudelid, et tagada hea tootlikkus ja võimaldada samal ajal mehhaniseerimist, otsustasid piirkonna kõige entusiastlikumad ja uuendusmeelsemad viinamarjakasvatajad uutest istandustes topeltspaleeri ehk viinapuude topelt-võrakujunduse (*Geneva double curtain*, GDC) kasuks. Asjaolu, et veiniturg areneb kiiresti rahvusvahelistest viinamarjasortidest valmistatud punaste veinide, st hästi struktureeritud ning hea hinna ja kvaliteedi suhtega veinide suunas, on viinud parimate pookokste ja kloonide kombinatsioonidega viinapuude kasutamiseni hea kvaliteedi saavutamisel jätkusuutliku hinnaga. Suurema saagikusega saadud tooted on tõestanud, et on keemiliste, füüsiliste ja organoleptiliste omaduste poolest sama kvaliteetsed, võrreldes varasemate saagikustega valmistatud veinide keskmisega, ning et need on uute lähenemisviisidega paremini kohanenud.

Muudatus mõjutab ka koonddokumendi järgmisi punkte. 1.5.2 Suurim saagikus

## 3. Uute pakendivormide ja -materjalide ning sulgemissüsteemide lisamine – mõjutab tootespetsifikaadi artiklit 8

### Kirjeldus

Uute pakendivormide ja -materjalide ning sulgemissüsteemide lisamine – vahuveini puhul sulgureid (kott-karbisvariandi kasutuselevõtmine) ja kuni 9-liitriseid klaaspudeleid käsitlevate õigusnormide kohandamine.

### Põhjendused

Eesmärk on kohandada nimetust vastavalt turunõudlusele. Mõnel juhul nõuavad turustajad materjale või sulgemissüsteeme otse.

## KOONDDOKUMENT

### 1. Toote nimetus

Arcole

### 2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

### 3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein
5. Kvaliteetvahuvein
8. Poolvahuvein

### 4. Veini(de) kirjeldus

„Arcole“ Chardonnay

värvus: õlgkollane;

lõhn: iseloomulikult peen, elegantne;

maitse: kuiv, mõnikord mahe ja vaevu hoomatav;

minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsaldus: 16 g/l;

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Arcole“ Chardonnay Frizzante

värvus: õlgkollane, mõnikord kaldub roheka poole, ere;

lõhn: iseloomulik intensiivne hõrk aroom;

maitse: keskmise täidlusega, harmooniline, kergelt mõrkjas;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5,5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Arcole“ Pinot Grigio

värvus: õlgkollasest merevaigukollaseni, vahetevahel vaskse varjundiga;

lõhn: hõrk, iseloomulik, puuviljane;

maitse: kuiv, harmooniline, iseloomulik;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Arcole“ Merlot

värvus: noore veini korral rubiinpunane, laagerdumisel kaldub granaatpunase poole;

lõhn: üsna intensiivne, iseloomulik;

maitse: kuiv, kergelt mõrkjas;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,5 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Arcole“ Bianco

värvus: õlgkollane, mõnikord kaldub roheka poole;

lõhn: iseloomulik intensiivne hõrk aroom;

maitse: kuiv, keskmise täidlusega, harmooniline, kergelt mõrkjas.

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Arcole“ Bianco spumante või „Arcole“ spumante

vaht: tihe ja püsib kaua;

värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane;

lõhn: iseloomulik, kergelt puuviljane;

maitse: maitsev, iseloomulik, hõrk, tüübid tähistusega: *ekstra brut*, *brut*, *ekstra dry*, *dry*, *abbocato* (poolkuiv) ja *dolce* (magus);

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Arcole“ Rosso

värvus: rubiinpunane;

lõhn: intensiivne ja õrn;

maitse: kuiv, keskmise täidlusega ja harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Arcole“ Rosso riserva

värvus: rubiinpunane;

lõhn: intensiivne ja õrn;

maitse: kuiv, keskmise täidlusega ja harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 22 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Arcole“ Bianco Frizzante või „Arcole“ Frizzante

värvus: õlgkollane, mõnikord kaldub ereroheka poole;

lõhn: iseloomulik intensiivne hõrk aroom;

maitse: keskmise täidlusega, harmooniline, kergelt mõrkjas, kuiv, keskmiselt kuiv või magus;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Arcole“ Rosato

värvus: kahvatu rubiinpunane; ere;

lõhn: iseloomulik intensiivne hõrk aroom;

maitse: keskmise täidlusega, harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Arcole“ Rosato Frizzante

lõhn: iseloomulik intensiivne hõrk aroom;

värvus: kahvatu rubiinpunane;

maitse: keskmise täidlusega, harmooniline, kuiv, poolkuiv või magus;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Arcole“ Bianco Passito või „Arcole“ Passito

värvus: erineva intensiivsusega kuldkollane;

lõhn: meeldiv, intensiivne ja puuviljane;

maitse: meeldiv, magus, sametine, harmooniline, täidlane, vahetevahel puidunüanssidega;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 14,5 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Arcole“ Nero

värvus: intensiivne punane, laagerdumisel kaldub granaatpunase poole;

lõhn: iseloomulik, tugev, hõrk;

maitse: täidlane, sametine, soe, hästi struktureeritud ja kauakestev;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13,5 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 26 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Arcole“ Merlot riserva

värvus: noore veini puhul rubiinpunane, laagerdumisel kaldub granaatpunase poole;

lõhn: üsna intensiivne, iseloomulik;

maitse: kuiv, kergelt mõrkjas;

minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 22 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

## 5. Veinivalmistustavad

### a. Peamised veinivalmistustavad

Puuduvad

### b. Suurim saagikus

‘Garganega’

18 000 kg viinamarju hektari kohta

‘Pinot grigio’

15 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

‘Chardonnay’

18 000 kg viinamarju hektari kohta

‘Merlot’

16 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

## 6. Määratletud geograafiline piirkond

Kontrollitud päritolunimetusega „Arcole“ hõlmatud veinide tootmispiirkonda kuuluvad:

Verona provints: kogu järgmiste omavalitsusüksuste haldusterritoorium: Arcole, Cologna Veneta, Albaredo d’Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d’Adige; ning osa Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte, Lavagno, Pressana, Vago ja San Martino Buon Albergo omavalitsusüksuste haldusterritooriumist;

Vicenza provints: kogu Lonigo, Sarego, Alonte, Orgiano, Sossano ja Rovereto di Guà omavalitsusüksuste haldusterritoorium.

Piirkonna piirid on järgmised: alates riigimaantee 322 km tähispostist kulgeb piir läände piki seda sama maanteed Caldiero suunas, lõikudes Soave ja Colognola ai Colli omavalitsusüksuste territooriumiga ning pöörates seejärel lõunasse, järgides Rocca ja Gazzo mägede serva rohkem kui 40 meetri kõrgusel ja naastes põhja pool riigimaanteele nr 11. Seal kulgeb piir läände mööda riigimaanteed nr 11, kuni lõikub Lavagno territooriumil Serenissima kiirteega, mida see järgib San Martino Buon Albergo omavalitsuses kuni Mulino Vecchioni, jätkudes lõunasse mööda San Martino Buon Albergo omavalitsusüksuse piiri kuni Pontoncello lähedusse, kus see järgib Zevio omavalitsusüksuse piiri kogu küla lõunaosa lõigu puhul, kuni jõuab Belfiore omavalitsusüksuse piirini Porto della Bova juures; see jätkub mööda seda piiri piki Adige jõge Albaredo suunas kuni Moggiani.



Sealt pöörab see itta mööda Albaredo omavalitsusüksuse piiri, kuni jõuab Boschirolles Veronella omavalitsusüksuse piirini, kust kulgeb mööda Dugale Ansòni kanalit ja pöördub põhja Gallinara poole, kus kulgeb taas ida suunas mööda Dugale Gatto kanalit, kuni jõuab põhjas Cologna Veneta omavalitsusüksuse piirini. Seejärel järgib piir Cologna Veneta omavalitsusüksuse piiri, möödudes Prast ja kohtudes Pressana omavalitsusüksuse piiriga Fratta jõel, mis kulgeb kagusuunas kasutusest kõrvaldatud raudteeliinist ja Ponte Rosso paikkonnast mööda.

See jätkub mööda seda piiri, kuni jõuab Pressana ja Minerbe vahelise omavalitsusüksuse piirini, mida see järgib, kuni jõuab Rovenegas Padova provintsi piirini. Seejärel järgib see provintsi piiri, kõigepealt mööda Via Rovenegat ja seejärel mööda Via Argine Padovanot, mida mööda see jätkub kuni Rovereto di Guà omavalitsusüksuseni, kus see möödub Capranost ja kohtub Guà jõega.

Seejärel kulgeb piir piki Guà jõe loodesse, kus see lõikub Boara paikkonnas Rovereto di Guà ja Cologna Veneta vahelise omavalitsusüksuse piiriga. Sealt järgib see Cologna omavalitsusüksuse piiri ida suunas kuni Salboroni ja pöörab seejärel loodesse mööda Vicenza provintsi piiri kuni S. Sebastianoni, möödudes Orlandist ja jätkudes põhja poole kuni Ronego kuivenduskanalini ja Orgiano omavalitsusüksuse piirini. Sealt järgib piir Alonte kanalit ida suunas, möödudes Case Comost, liitudes Sossano omavalitsusüksuse piiriga ja möödudes Pozza paikkonnast kuni Ponte Sbusoni.

Sealt pöörab ta Terminest ja Ponte Mariost mööda põhja poole, jõudes Fiumicello kanalini ja pöörates seejärel korraks põhja ja seejärel ida poole, järgides kogu aeg Sossano omavalitsusüksuse piiri Campagnola ja Pozza paikkondadest mööda. Sealt pöörab piir taas Fontanellast ja Pontelost mööda lõunasse kuni Orgiano omavalitsusüksuse piirini, mida see järgib põhja suunas mööda Liona kanalit, pöördudes itta Dossolast mööda Alonte omavalitsusüksuse piirini, mida see järgib korraks põhja suunas kuni Lonigo omavalitsusüksuse piirini Ca Bandiast mööda kuni Cironini, pöörates kagusse ja liitudes Sarego omavalitsusüksuse piiriga Crearo mäe lähedal, kus see jätkub Giacomellist mööda põhja suunas kuni Bredola jõeni, riivates selle äärt kagusuunas ja jätkudes seejärel põhja suunas Canova e Navesella paikkonnast mööda.

Sealt kulgeb Sarego omavalitsusüksuse piir ida suunas Frigon Bassost ja Murarost mööda, kus see kohtub taas Lonigo omavalitsusüksuse piiriga. See järgib seda piiri põhja suunas kuni Milano-Veneetsia raudteeliinini, mida see järgib kuni Dovaroni, kust jätkub põhja suunas ja pöörab riigimaantee nr 11 lähedal itta, kohtudes Fossacani paikkonnas asuva San Bonifacio omavalitsusüksuse piiriga. Sealt jätkub piir põhja suunas mööda Verona ja Vicenza provintsi vahelist piiri kuni riigimaantee nr 11 Torri di Confine juures, jätkudes põhja suunas kuni Serenissima kiirteeni. Seejärel järgib see kõnealust kiirteed lääne suunas, lõikub Aldegà jõega ja siseneb Monteforte omavalitsusüksusesse, jätkub mööda kiirteed kuni San Lorenzo maantee ja kulgeb lõunasse, kuni jõuab Alpone jõe ületava silla lähedal San Bonifacio suhkruveski lähistel riigimaanteele nr 11. Seejärel kulgeb see mööda riigimaanteed nr 11 läände, jõudes tagasi lähtepunkti 322 km tähisposti juures.

## 7. Peamised veiniviinamarjasordid

'Pinot grigio'

'Garganega' (V)

'Garganega' (V) – 'Grecanico dorato' (V)

'Merlot' (P)

'Garganega' (V) – 'Garganego'

'Chardonnay' (V)

## 8. Seoste kirjeldus

*Arcole*

Ajaloolised ja inimtegurid

Kontrollitud päritolunimetus „Arcole“ on saanud oma nime ühe päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas oleva omavalitsusüksuse järgi.

Arcole omavalitsusüksus on piirkonna peamine tugipunkt, võttes arvesse selle geograafilist asukohta otse territooriumi keskel, erilist tähtsust tootmise seisukohast ning märkimisväärset ajaloolist pärandit seoses Napoleoni sõjakäikudega, mis jätsid selle piirkonna elule ja ajaloole sügava jälje. Alpone jõge ületav sild ning 15.–17. novembril 1796 toimunud Prantsuse ja Austria armee vahelist lahingut tähistav obelisk on kõige olulisemad sellega seotud sümbolid.

Kõnealune sild on jäänud kontrollitud päritolunimetuse „Arcole“ sümboliks, sest see tähistab nende maade traditsioone ja erilist uhkust.

Viinamarjakasvatusega on selles piirkonnas tegeletud juba üle 2 000 aasta, osalt tänu ühendusteedele, mis muutsid selle piirkonna nii vastuvõtlikuks roomlaste kolonisatsioonile, nimelt Adige jõe ja Porcilana tee, ja see taaselustati keskajal. Arcole ümbruses toodetud veini transportimise võimalus aitas viinamarjakasvatusel igasse kanti laieneda.

Kogu Arcole alale viidati varem nimega Fiumenovo, mis vastab enamikule lammist, mis oli varem kaetud metsade, alustaimestiku ja tiikidega. Kinnisvaraga seotud dokumendid ning annetamis-, üürimis-, ostu- ja müügidokumendid sisaldavad kindlaid viiteid veinile ja veinitootmisele, mis arenes välja piirkonna kloostrite (näiteks San Pietro di Villanova ja Lepia) võrgustikust.

Ka Veneetsia Vabariigis olid viinapuud väga au sees. Arcole piirkonnas asuv Colognese ringkond pälvis Veneetsia Vabariigi auhinna kui linnaga hästi ühendatud piirkond, kus pakuti rikkalikult veini, teravilja ja kanepit, milleta veneetslased hakkama ei oleks saanud.

Kontrollitud päritolunimetust „Arcole“ tunnustati 4. septembri 2000. aasta ministri määrusega, mis avaldati 4. septembril 2000 Itaalia ametlikus väljaandes nr 214, koondades selle olulise ajaloolise ja viinamarjakasvatuse pärandi ning tuues veel enam esile seda Verona ja Vicenza provintside vahel asuvat pikaajast traditsiooniga olulist territooriumit. Seda territooriumit iseloomustab mudane, liivane pinnas, mis annab veinidele nende ainulaadsed omadused. Arvestades vajadust hallata ja tagada parimat võimalikku tulemust tootmise ümberkujundamise ja arenemise ajal, loodi 8. veebruaril 2001 kaitseühendus.

Piirkonna arengule on iseloomulik tasandiku viinamarjakasvatus, kus viinapuude kujundamise meetodid on traditsiooniliselt olnud ulatuslikumad ja kasutatud on eri allikatest pärit viinapuid. Üksnes viinamarjakasvatavate viimaste aastate professionaalsus on võimaldanud valida sordid, mis sobivad siia piirkonda kõige paremini. Veini parimate omaduste esiletoomiseks valiti parimad mullad ja võeti kasutusele ka hiljuti välja töötatud istutusmeetodid. Tootjad on tootmist märkimisväärselt ümber kujundanud valikulise, põhjaliku ja konkurentsivõimelise lähenemise abil, millest on saanud viinamarjakasvatavate töö tunnusjoon.

Seda arengut on edendanud ja selle väärtust ära kasutanud kõnealuse territooriumi organisatsiooniline struktuur, mida veinitootjate ühistud on alati koordineerinud. Need struktuurid ei loo mitte ainult väärtust, vaid ka julgustavad tootjaid kasvatama viinamarjasorte, mida turul kõige rohkem hinnatakse. Tootjad, kes on otsustanud sellesse piirkonda investeerida, mainivad viinamarjaistanduste uuendamist ning viinapuude kujundamise ja istutustiheduse uusi lähenemisviise, mis kõik aitavad kaasa viinamarjade kõrge kvaliteedi saavutamisele.

### *Arcole*

#### Looduslikud tegurid

Territooriumi edelaosa on ühtlaselt tasane, sellel on alluviaalsele tasandikule iseloomulikud omadused. Mägine ala algab Motta reljeefist San Bonifacios ja Colli Berici mägede osast idas.

Tasandikel sobivad viinamarjakasvatuseks enamasti savimullad.

Morfoloogilises mõttes jaguneb tasandik mäeahelikeks, astanguteks ja nõlvadeks, mille tasandite erinevus ei ületa kümnet meetrit.

Mullad on sügavad ja sageli suure liivasisaldusega.

Muldased, milles kasvanud viinamarjadest kontrollitud päritolunimetusega „Arcole“ veini toodetakse, kujundavad peamiselt Adige jõest, kuid ka muudest kohalikest vetest tingitud erosioon ja setted.

Need mullad koosnevad enamasti liivasetetest, kus on vähesel määral killustikku.

Liivasetetes on muda osakaal kohalikul tasandil erinev. Piirkonnad, kus mudaliivavallid tekivad ja eri suundades arenevad, on sama jõe endised süngid. Kui Lessini päritolu mudasetted on punakaspruunid, siis Adige'i päritolu setted on kahvatu pähkelpruuni värvusega.

Vicenza provintsi kontrollitud päritolunimetusega „Arcole“ veinitootmispiirkonna osas ladestas Frassine jõgi tumepunase alluviaalse mulla kihi kvaternaari ajastul Adige-Sarca liustikust tekkinud muldade peale. See kiht tekkis mergli, basaldi, porfüüri, lubjakivi, kipsi jms sisaldusega dolokivi leostumisel.

Piirkonnas, kus toodetakse kontrollitud päritolunimetusega „Arcole“ veine, on suhteliselt ühesugune mandrikliima, kus suved on väga kuumad ja lamedad ning talved karmid ja sombused. Kõrgeim temperatuur registreeritakse juuli teise kümne päeva ja augusti esimese kümne päeva vahel ning madalaim temperatuur jaanuari esimese ja kolmanda kümne päeva vahel.

Aastane temperatuurierinevus on üsna märkimisväärne ja sademete hulk on vähene, kuid läbi aasta ühtlaselt jaotunud.

#### *Toote eripära*

Ehkki tootespetsifikaadis on arvuvalt veini tüüpe, keskendume lihtsuse huvides kolmele.

- Valged veinid: „Arcole“ Bianco, „Arcole“ Chardonnay ja „Arcole“ Pinot Grigio noored veinid on tavaliselt õlgkollase värvuse ja rohekate varjunditega ning laagerdumisel kalduvad rohkem kuldse poole. Nende aroom on elegantne ja peen, eriti kui need on valmistatud liivasemas mullas kasvanud viinapuudelt saadud viinamarjadest. Maitse on kergelt täidlane, healõhnaline, maitserikas ja aromaadne, kuid mitte kunagi liiga puuviljane selle mõju tõttu, mida pinnas ja keskkond nende omadustele avaldavad.
- Sortidest 'Merlot' ja 'Cabernet Sauvignon' valmistatud punased veinid on intensiivse rubiinpunase värvusega, kaldudes noore veini korral lilla poole. Laagerdumisel omandab värvus granaatpunasema tooni. Lõhn on alati intensiivne ning sel on äratuntav kakao-, kannikese- ja vaarikanüanss. 'Cabernet' puhul on maitse tavaliselt kuiv ja eriti rohune. Veini keerukus ja meeldivalt ühtlane tekstuur paranevad vanusega.
- „Arcole“ Nero: saadud sortidesse 'Merlot' ja 'Cabernet Sauvignon' kuuluvate viinamarjade kuivatamisel umbes kahe kuu jooksul, millele järgneb vähemalt kaheaastane laagerdumine ja vähemalt kolmekuuline laagerdumine puidust vaatides, et saada lilla varjundiga rubiinpunasest kuni granaatpunaseni kalduv rubiinpunane värvus, granaatpunase poole kalduvad kaua laagerdunud veinid. Lõhn on kompleksne, lisaks sordiomadustele meeldiva vanilli-, puidu- ja vahetevahel suitsuse nüansiga. See vein on rikkalikult täidlane mahedate tanniinidega ning peenema ja hõrguma lõhnaga kui veinid, mida ei laagerdata puitvaatides.

#### *Keskkonna ja toote põhjuslik seos*

Üsna mitmekesisel mullakeskkonnas on selle territooriumi mudaliivakomponent kõige püsivam omadus. See tähendab, et veinidel on kindlalt välja kujunenud ja kergesti äratuntavad omadused.

Liivasemas mullas kasvatatud viinamarjadest valmistatud valged veinid on elegantse ja peene lõhna ning suurepärase aromaatsuse ja mõõduka alkoholisisaldusega. Kõige meeldivamad on nad esimestel aastatel pärast villimist. Ainult tüübist *vendemmia tardiva* (hiline saak) õnnestub saada struktureeritumaid ja kauakestvamaid veine.

Juulis ja augustis valitseva väga kuumade kliima ning vähese sademehulga tõttu on nendes muldades kasvatatud viinamarjadest valmistatud punased veinid hästi struktureeritud, kuid üldiselt tuleb nende mahedusele kasuks paar aastat pudelis hoidmine.

Tootjate spetsiifilised oskused võimaldavad veinivalmistustulemusi optimeerida ja piirkonnas kasvatatavatest sortidest parimaid veine valmistada.

„Arcole“ Nero ja Passito liikide korral määravad veinides saavutatud lõpptulemuse suuresti tootjate kasutatavad traditsioonilised kuivatamis- ja laagerdusmeetodid.

Seda liiki veinidel, mis on saadud pärast ühte või kahte aastat puidust vaatides või mahutites hoidmist, on intensiivne lillaka varjundiga värvus ning puuviljane, eeterlik aroom. Nende maitse on lai ja harmooniline vürtsikate ja aromaatsete nüanssidega, mis sobivad suurepäraselt kokku neis esinevate mahedate tanniinidega.

Pudelis laagerdumisel muutub värv klassikaliseks granaatpunaseks ning aroomid ja retronasaalsed aistingud omandavad alkoholis punaste puuviljade eeterliku nüansi.

9. Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Puuduvad

**Link tootespetsifikaadile**

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

---