

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelämään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2023/C 36/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

HAKEMUS TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA VARTEN

”Monti Lessini”

PDO-IT-A0462-AM02

Hakemuksen jättöpäivä: 23.9.2021

1. Hakija ja oikeutettu etu

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Vapaaehtoinen yhdistys suojatun alkuperänimityksen (SAN) viinien suojaamiseksi.

2. Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Rypäletuotteiden luokat
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Kaupan pitämisen rajoitukset

3. Muutoksen kuvaus ja perustelut

3.1. Luokan ”Laatukuohuviini” käyttöönotto

Muutoksella otetaan käyttöön luokka ”Laatukuohuviini”. Tämä koskee myös tyyppiä ”Riserva” ja ”Crémant”.

Muutoksen tarkoituksena on mahdollistaa nimityksen ”Monti Lessini” alueella perinteisesti tuotetun rypäletuotetuokan tuotanto. Nykyaikaisten viiniviljely- ja viininvalmistustekniikoiden ansiosta tätä kuohuviiniä voidaan tuottaa viinin maantieteelliseen alkuperään liittyvien erityisten ja korkeiden laatuvaatimusten mukaisesti.

Tässä yhteydessä on syytä mainita, että kyseistä viiniluokkaa valmistettiin nimityksen kattamalla alueella vuoteen 2011 asti, mutta se sisällytettiin sen jälkeen samalta alueelta peräisin olevaan alkuperänimitykseen ”Lessini Durello”.

Muutos on tarpeen, jotta voidaan vastata uusiin tuotantoon ja kauppaan koskeviin vaatimuksiin ja samalla edelleen kunnioittaa perintettä.

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

Päätavoitteena on nostaa suojatulla alkuperänimityksellä ”Monti Lessini” varustetun luokan ”Laatukuohuviini” profiilia siten, että alueen ja tämän Durella-rypäleistä pääasiallisena lajikkeena valmistetun kuohuviinin välillä on läheisempi yhteys. Nämä rypäleet soveltuvat erityisen hyvin kuohuviinin valmistukseen, mikä ilmentää suojatun alkuperänimityksen tuotantoalueen erityispotentiaalia. Tuotantoalueella on ainutlaatuiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet, ja siellä noudatetaan perinteisiä viininvalmistusmenetelmiä.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan seuraavia kohtia: ”Rypäletuotteiden luokat”, ”Viinin (viinien) kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Enimmäistuotokset” ja ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

3.2. Sallittujen rypälelajikkeiden kuvauksen lisääminen luokkaan ”Laatukuohuviini”

Uuteen luokkaan ”Laatukuohuviini” on lisätty rypälelajikkeiden kuvaus sovellettavan EU:n ja kansallisen lainsäädännön mukaisesti.

Erityisesti täsmennetään, että tärkein lajike on Durella, jonka osuuden tuotannosta on tässä luokassa oltava vähintään 85 prosenttia. Garganegaa, Pinot Biancoa, Chardonnayta ja Pinot Neroa voidaan käyttää toissijaisina lajikkeina, mutta niiden osuus saa olla enintään 15 prosenttia.

Muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan, sillä lajikkeet on jo sisällytetty sen 7 kohtaan. Sallittu lajikevalikoima on sama kuin nimityksen ”Monti Lessini” luokkaan ”Viini” kuuluvien rypäletuotteiden osalta.

3.3. Rypäleiden tuotantomäärien ja tilavuusprosentteina ilmaistun luonnollisen alkoholipitoisuuden lisääminen luokkaan ”Laatukuohuviini”

Muutos johtuu siitä, että sovellettavan EU-lainsäädännön ja kansallisen lainsäädännön mukaan rypäleiden hehtaarikohtainen enimmäistuotos ja rypäleiden luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on ilmoitettava uuden luokan ”Laatukuohuviini” osalta.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Enimmäistuotokset”.

3.4. Tuotantoa rajatulla tuotantoalueella koskevan poikkeuksen lisääminen luokkaan ”Laatukuohuviini”

Muutos koskee viininvalmistukseen liittyviä toimia koskevan poikkeuksen käyttöönottoa uuden luokan ”Laatukuohuviini” osalta. EU:n lainsäädännön mukaisesti nämä toimet voidaan toteuttaa missä tahansa kohdassa ”Rajattu maantieteellinen alue” mainittujen hallinnollisten yksiköiden alueella sekä rajatulla tuotantoalueella, joka halkoo Veronan ja Vincenzan maakuntia.

Muutos on tarpeen, jotta tietyt tuottajat voivat jatkaa laatukuohuviinien tuotantoa rajatun alueen ulkopuolella, kuten edellä on selitetty. Näin he voivat hyödyntää kolmansien osapuolten tiloja ja niiden asianmukaista teknologiaa tämäntyyppisen viinin valmistamiseksi, erityisesti jälkikäymisvaiheessa.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

3.5. Viininvalmistusta koskevien sääntöjen lisääminen luokkaan ”Laatukuohuviini”

Muutoksella lisätään viininvalmistusmenetelmät, jotka sallitaan uuden luokan ”Laatukuohuviini” tuotannossa. Tämä koskee myös tyyppejä ”Riserva” ja ”Crémant”.

Muutos on tarpeen uuden luokan ”Laatukuohuviini” tärkeimpien viininvalmistusmenetelmien täsmentämiseksi. Tämä koskee myös tyyppejä ”Riserva” ja ”Crémant”. Valmistusmenetelmää, pullokypsytyksen kestoa ja sokeripitoisuutta koskevat yksityiskohtaiset tiedot esitetään kunkin tyyppin osalta.

Muutos koskee kohtaa ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”.

3.6. Analyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien kuvauksen lisääminen luokkaan "Laatukuohuviini", myös tyyppien "Riserva" ja "Crémant" osalta

Muutoksella lisätään uuden luokan "Laatukuohuviini" ominaisuudet. Tämä koskee myös tyyppiä "Riserva" ja "Crémant".

Muutoksen syynä on tarve sisällyttää tuote-eritelämään luokkaa "Laatukuohuviini" koskevat tiedot (myös tyyppien "Riserva" ja "Crémant" osalta) ja ilmoittaa kulutukseen luovutettavien tuotteiden tärkeimmät viiteparametrit.

Muutos koskee kohtaa "Viini(e)n kuvaus".

3.7. Yhteyttä maantieteelliseen alueeseen koskevan kuvauksen lisääminen luokkaa "Laatukuohuviini"

Muutoksella lisätään yhteyttä maantieteelliseen alueeseen koskeva kuvaus uuteen luokkaan "Laatukuohuviini". Tämä koskee myös tyyppiä "Riserva" ja "Crémant".

Muutoksen tarkoituksena on osoittaa, että tuote-eritelämään sisällytettyjen laatukuohuviinien laatuvaatimukset ja erityispiirteet johtuvat ennen kaikkea maantieteellisestä ympäristöstä, joka on aina sovelnut viininviljelyyn, mukaan lukien luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät. Lisäyksestä korostuu, miten maalaji, rinteiden korkeus maanpinnasta ja viettosuunta sekä henkilöresurssit (viljelykäytännöt, hoitojärjestelmät, korjuu käsin, jalostusjärjestelmät) yhdessä varmistavat, että tuloksena oleva tuote on ainutlaatuinen eikä toistettavissa muualla.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan kohtaa "Yhteys maantieteelliseen alueeseen".

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Monti Lessini

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

5. Laatukuohuviini

4. Viini(e)n kuvaus

1. "Monti Lessini" Durello

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— väri: voimakkuudeltaan vaihtelevia oljenkeltaisen eri sävyjä

— aromi: miedon hedelmäinen ja erottuva

— maku: kuiva, täyteläinen, keskikuiva eriaisteisissa määrin, perinteisesti eloisa

— kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,50 til-%

— sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

2. "Monti Lessini" Bianco

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

- väri: voimakkuudeltaan vaihtelevia oljenkeltaisen eri sävyjä
- aromi: miellyttävä, erottuva
- maku: raikas, maukas ja harmoninen
- kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 til-%
- sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

3. "Monti Lessini" Pinot Nero

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

- väri: rubiininpunainen, toisinaan granaatinpunaisen vivahteita
- aromi: hienovarainen, miellyttävä, erottuva
- maku: kuiva, täyteläinen, miellyttävän kitkerä
- kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,5 til-%
- sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4. "Monti Lessini" passito

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

- väri: kullankeltainen
- aromi: erottuva, intensiivinen ja hedelmäinen
- maku: keskimakea tai makea, harmonisen samettinen, täyteläinen
- kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 14,50 til-%
- sokeriton uutos vähintään: 26,0 g/l.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,50
Vähimmäishappopitoisuus	5,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. Monti Lessini -laatukuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

- vaahto: hienojakoista ja pysyvää
- väri: voimakkuudeltaan vaihtelevia oljenkeltaisen sävyjä
- aromi: erottuva, häivähdys hiivaa
- maku: sokeripitoisuudeltaan välillä zero dosage tai *pas dosé* ja extra brut, brut, extra dry, dry ja demi-sec
- kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,5 til-%
- sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

6. Monti Lessini -laatukuohuviini – Riserva

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

- vaahto: hienojakoista, intensiivistä
- väri: voimakkuudeltaan vaihtelevista oljenkeltaisen sävyistä kullankeltaiseen
- aromi: monivivahteinen, pitkälle pullokypsytykselle tunnusomaisia kehittyneitä sävyjä
- maku: sokeripitoisuudeltaan välillä zero dosage tai *pas dosé* ja extra brut, brut, extra dry, dry ja demi-sec
- sokeriton uutos vähintään: 15,00 g/l.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,50
Vähimmäishappopitoisuus	5,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

7. Monti Lessini -laatukuohuviini – Crémant

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

- vaahto: hienojakoista, kermaista
- väri: voimakkuudeltaan vaihtelevia oljenkeltaisen sävyjä; voi olla kuparin vivahteita
- aromi: hienovarainen, hienostunut; jälkikäymisestä pullossa kertovia vivahteita
- maku: sokeripitoisuudeltaan välillä zero dosage tai *pas dosé* ja extra brut, brut, extra dry, dry ja demi-sec
- sokeriton uutos vähintään: 15,00 g/l.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,50
Vähimmäishappopitoisuus	5,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. Viinivalmistusmenetelmät

a. Erityiset viinivalmistusmenetelmät

Klassinen kuohuviinin valmistusmenetelmä

Erityinen viinivalmistusmenetelmä

Luonnollinen jälkikäyminen pullossa klassisella menetelmällä kuohuviinien valmistusta koskevien voimassa olevien sääntöjen mukaisesti.

b. Enimmäistuotokset

1. "Monti Lessini" Durello

16 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

2. "Monti Lessini" Bianco

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

3. "Monti Lessini" Pinot Nero

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

4. Monti Lessini -laatukuohuviini

16 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

5. Monti Lessini -laatukuohuviini – Riserva

16 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

6. Monti Lessini -laatukuohuviini – Crémant

16 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

6. Rajattu maantieteellinen alue

Tarkistetun alkuperänimityksen "Monti Lessini" viinien tuotantoalueeseen kuuluvat

a) Veronan maakunta: seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Vestenanova, San Giovanni Ilarione ja osia seuraavista kunnista: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago ja Badia Calavena

b) Vicenzan maakunta: seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano ja Trissino; osia seuraavista kunnista: Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio ja Zermeghedo.

Alueen rajat ovat seuraavat: Raja alkaa idästä Vicenzan maakunnan rajalta Calderinan taajamasta 36 metrin korkeudelta ja seuraa Roncàan johtavaa tietä, kulkien Binellon ja Momellon taajamien läpi. Se kulkee Roncà'n kylän läpi ja jatkuu tietä, joka leikkaa Monteforte Montecchian maantien, Montecchia di Crosaran kunnan rajalle saakka. Se seuraa kyseisen kunnan rajaa 64 metrin korkeuteen ja sitten tietä, joka johtaa jälleen Montecchia di Crosarassa sijaitsevan viiniosuuskunnan eteläpuoliselle maantielle. Se kulkee vähän matkaa pohjoiseen Val d'Alponen maantietä samannimisen vuoripuron yli kulkevalle sillalle ja sitten taajamatietä, joka kulkee Molinon, Castellon ja San Pietron taajamien läpi Montecchia di Corsaran kylän eteläpuolella. Sitten se jatkuu Rio Albon purolle saakka (korkeus 85 metriä), joka rajaa alueen, aina 406 metrin korkeuteen Corgnanin ja Tolottin eteläpuolella, missä se kohtaa Cazzano di Tramignan kunnan rajan. Sitten se kulkee Marsilioon johtavaa taajamatietä pitkin ja noudattelee geodeettista korkeutta Rio V. Bràn ja V. Magragnan halki aina 149 metrin korkeuteen Caliarin taajamassa. Caliarin taajamasta se jatkuu pohjoiseen Campianoon johtavaa tietä pitkin aina Panizzolon taajamaan saakka (korkeus 209 metriä), missä se kohtaa Tramignanin puron. Se jatkuu Tramignaa pitkin pohjoiseen Tregnanon kunnan rajalle saakka ja kulkee sitten vähän matkaa sitä pitkin länteen Roveren taajamaan saakka (korkeus 357 metriä ja sitten 284 metriä). Se kulkee Tregnanon johtavaa tietä pitkin ohittaen 295 metrin korkeuspisteen Tregnanon kylään ja kulkee sen läpi päätietä pitkin jatkuen 330 metrin korkeuteen saakka. Siellä se tulee Marcemigoon johtavalle taajamatielle, kulkee kylän läpi ja poistuu tieltä Morinin taajamassa (korkeus 481 metriä). Sitten se seuraa San Mauro di Salineen johtavaa maantietä (korkeus 523 metriä) pohjoisen suuntaan Bettolan taajamaan, joka sijaitsee Badia Calavenan kunnan rajalla. Bettolan taajamasta se seuraa laaksoon johtavaa taajamatietä Canovin, Vallen, Antonellin, Rivin ja Fornarin taajamien kautta Badia Calavenan alueelle. Korkeuspisteestä 451 metriä se seuraa taajamatietä itään Collin taajaman (korkeus 734 metriä) ohi, missä se kohtaa Vestenanovan rajan (korkeus 643 metriä). Jatkaen taajamatiella se ohittaa Castelveron kylän ja jatkuu Vestenavechiaan ja sen jälkeen Vestenanovan keskusta. Se jatkuu taajamatiella Siveriin ja saavuttaa Alberomaton taajaman. Sieltä se kulkee Bacchin kylän kautta Vicenzan maakunnan rajalle. Se seuraa maakunnan rajaa pohjoiseen 474 metrin korkeuteen merenpinnasta ja sitten Chiampon kunnan pohjoisrajaa pitkin ensin itään ja

sitten etelään, kunnes se saavuttaa kyseisen rajan ja Chiampo–Nogarole Vicentino-maantien risteyskohdan (468 metrin korkeudessa merenpinnasta). Se jatkuu tätä tietä pitkin Nogarolen kylän läpi ja sitten Selva di Trissinin tietä 543 metrin korkeuspisteen kautta Capitelloon, missä se kääntyy vasemmalle ja jatkuu akveduktille johtavaa polkua pitkin. Se kulkee tätä polkua Prizzin läpi, kunnes se yhtyy 530 metrin korkeudessa Cornedoon johtavaan maantiehen, jota se seuraa Pellizzarin ja Duellon kautta, kunnes se tulee Caliariin, Stellaan ja Ambrosiin johtavan taajamatien risteykseen, ohittaa Grigion kylän ja yhtyy sitten taas Cornedoon johtavaan maantiehen. Cornedossa se yhtyy valtatie 246:een, jota se seuraa melkein Norin sillalle ennen kuin kääntyy itään taajamatielle, joka kulkee Colombaran, Bastiancin, Muzzolonin ja Milanin ohitse (korkeus 547 metriä). Sieltä se seuraa kärrytietä koilliseen Crestaniin saakka (korkeus 532 metriä). Sitten se seuraa taajamatietä, joka johtaa Mieghiin, Milaniin (korkeus 626 metriä), Casare di Sopraan, Casare di Sottoon ja Godegheen, kunnes se tulee Monte di Malo–Monte Magrè -taajamatien risteykseen ja seuraa tätä tietä Monte Magrèen. Sieltä se seuraa tietä Magrèen 294 metrin korkeuteen saakka, jatkuu luoteeseen 214 metrin korkeuteen, kulkee Valfredan tietä pitkin Ragaan (korkeus 414 metriä) ja jatkuu sitten Schion ja Torrebelvicinin kuntien rajalle, jota se seuraa 216 metrin korkeuteen saakka. Siitä se seuraa Leogran puroa valtatie 46:n sillalle saakka ja jatkuu jokitietä 188 metrin korkeuteen. Sitten se seuraa valtatie 46:ta (Schio–Vicenza) Fonte di Castelnovon taajamaan. Se kulkee tämän taajaman läpi ja seuraa sitten Costabissaran tietä Ca' de Tommasin ja Pilastron taajamien ohitse.

Sitten alueen raja seuraa taajamatietä Costabissarasta Creazzoon S. Valentinon taajaman ohi, kunnes se saavuttaa Costabissaran kunnan etelärajan. Sitten se jatkuu länteen Costabissaran kunnan etelärajalle Gamgublianosta Sovizzoon johtavan tien risteykseen, Valdiezzan tien suuntaisesti. Se seuraa tietä Castelgombertoon, kunnes se kohtaa Busan, Pilotton ja Valloronan kyliin johtavan tien vasemmalla puolella. Stop-merkin kohdalla se kääntyy vasempaan ja sen jälkeen toistamiseen vasempaan ja jatkaa Monteschiavin risteuksen ohi. Contrà Calloronan, Rubbon ja Spinatin risteyksessä se ohittaa tien näihin kyliin ja jatkuu suoraan Valloronan tielle. Siitä se jatkuu oikealle mäkeä myötäillen Valdimolinoon. Se jatkuu Montecchio Maggioresta Sant'Urbanoon johtavaa tietä (Cavallaran tie) pitkin. Sitten se siirtyy Bastianin tielle ja jatkuu sitä pitkin Castelgombertosta tulevan tien risteykseen. Se kulkee Bernuffin tietä pitkin, kääntyy vasemmalle ja jatkuu Sant'Urbanon kylään saakka. Risteyksessä se kääntyy vasemmalle ja kulkee Sovizzo Alton tietä Casa Cattanaan, missä se kääntyy oikealle Caussan tielle, jonka lopussa se kääntyy jälleen oikealle (Carbonaraan päin) Bastia Bassan taajamaan, mistä se jatkuu Campestrinin taajamaan ja sitten Villa Cordellinan oikealle puolelle. Sen jälkeen se kääntyy oikealle, kunnes se saavuttaa valtatie 246:n risteuksen ja kääntyy vasemmalle Montorsinan tielle. Romeon ja Julian linnat sijaitsevat alueella.

Sitten raja seuraa tietä Montecchio Maggioreen ja Montorsoon päin Chiampon puron yli kulkevalle sillalle saakka. Se ylittää puron ja jatkuu etelään Zermeghedossa olevalle Mielin tielle. Mielin tien risteyksestä se jatkuu vasemmalle Belloccherian taajamaa kohti. Rajattu alue myötäilee mäkeä Perosan tien risteykseen saakka. Sieltä se jatkuu Montebellon kylää kohti Castelletton tietä pitkin Miran tien risteykseen. Sieltä se jatkuu Selvan tietä Casa Cavazzan risteykseen ja Zermeghedon tielle.

Raja seuraa Aguglianan tietä ja jatkuu La Guardan suuntaan. Noin 300 metrin päässä kylästä se kääntyy vasemmalle polulle, joka johtaa sen Gambellaran rajalle, jatkuen pohjoiseen 143 metrin korkeuteen.

Sitten se laskeutuu sivutietä Gambellaraan, jonka halki se kulkee länteen Gambellara–Calderina-tien suuntaisesti, ja yhtyy lopulta alkuperäiseen alueeseen Veronan maakunnassa.

7. Rypälelajike/rypälelajikkeet

Chardonnay B

Durella B - Durello

Garganega B - Garganego

Pinot Bianco B - Pinot

Pinot Grigio - Pinot

Pinot Nero N – Pinot

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

SAN-viini ”Monti Lessini” (viini ja laatukuohuviini)

Maantieteellisen alueen tiedot

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

SAN-nimityksen ”Monti Lessini” viinien tuotantoalue kulkee itäisten Lessinin vuorten kukkuloiden yli. Lessinin vuoret kulkevat kahden puolin Veronan ja Vicenzan maakuntien välistä rajaa. Alueen geologia on melko kompleksista ja monitahoista, ja viininviljelyyn nykyisin käytettävillä aloilla on vulkaanisia ja tuliperäisiä pohjakiviä. Maaperä sisältää runsaasti mineraaleja ja on kohtalaisen syvää, ja sen rakenne on hienojakoinen. Basalttikiveä on vähän pinnalla mutta enemmän syvällä maaperässä. Maaperän mineraaliprofiili edistää Durella-rypäleistä valmistetun puristemehun käymisprosesseja. Kyseessä on valkoinen rypälelajike, jota viljellään lähes yksinomaan tällä alueella.

SAN-nimityksen ”Monti Lessini” alueella vallitsee leuto ja lauhkea ilmasto, ja vuotuinen sademäärä on noin 1 000 mm. Sadetta saadaan pääasiassa keväisin ja syksyisin. Vuotuinen keskilämpötila on noin 13,5 °C.

Koko Lessinin alueen fysiografiselle rakenteelle on tunnusomaista pitkät ja toisinaan kapeat laaksot, jotka kulkevat pääasiassa pohjoisen-luode-etelä-kaakko-suunnassa ja joiden välissä on vastaavan suuntaisia harjanteita, jotka jatkuvat etelään, kunnes ne häviävät Po-laakson tasangon alluviaalisten kerrostumien alle. Alueella korkeusero on noin 800 metriä, mikä johtaa merkittäviin vaihteluihin päivä- ja yölämpötilojen välillä.

Yhteyden kannalta merkitykselliset historialliset ja inhimilliset tekijät

Viininviljelyä on harjoitettu Monti Lessinin alueella jo 700 vuoden ajan, mikä osoittaa hyvin, miten huolella viiniköynnöstä on viljelty Veronan ja Vicenzan maakuntia halkovilla korkeilla kukkuloilla.

Monti Lessinin alueen maataloutta koskevissa historiallisissa asiakirjoissa tulee usein esille ilmaisu ”Terra cum vineis”, joka kertoo, että viljelyssä oli yksinomaan viiniköynnöstä. Maakunnissa, joita nimitys koskee, viininviljely ja -valmistus ja tuotantomäärät lisääntyivät 1800-luvulta lähtien merkittävästi ja tuotettujen viinien laatu parani.

Tämän jälkeen toteutettiin ensimmäiset toimenpiteet alueelle tyypillisten viinien suojelemiseksi ja myöhemmin perustettiin tuottajayhdistys. Nimi otettiin alun perin käyttöön ministeriön asetuksella nro 25/06/1987 (virallinen lehti nro 6, 9.1.1988) SAN-nimityksen ”Lessini Durello” yhteydessä. Nimi muutettiin vuonna 2011 muotoon ”Monti Lessini” samalla kun ”Lessini Durello” (SAN) hyväksyttiin. Italian ministeriö tunnusti marraskuussa 2000 Lessini Durellon suojelukonsortion (Consorzio di Tutela del Lessini Durello), jonka tarkoituksena on parantaa alueella tuotettujen nimitysten tunnettuutta sekä Veronese- ja Vicentine-laaksojen tuotanto- ja sosioekonomisia olosuhteita tuote-eritelmän kattamalla alueella. Nimityksen tuottajat ovat yhdessä konsortion kanssa hioneet Durella-rypäleistä valmistetun kuohuviinin valmistustekniikkaa, mikä on antanut tälle kuohuviinille arvokkaan aseman Venetsian alueella tuotettujen kuohuviinien joukossa.

Parhaat sadot tuotetaan suotuisasti viettävien rinteiden vulkaanisella maaperällä käyttäen paikallisia perinteitä vastaavia älykkäitä viljelytekniikoita. Durella-lajike tarvitsee paljon auringonvaloa, mutta ennen kaikkea ilman on kierrettävä hyvin viinitarhassa.

Viiniköynnösten kasvatuserätyypit ovat kehittyneet vuosien mittaan viininvalmistukselle asetettujen tavoitteiden mukaisesti. Nykyisin ihanteelliset järjestelmät tämällytyypistä tuotantoa varten ovat pergolakasvatus ja Guyot-menetelmä. Pergoloita käytetään jyrkillä kukkuloilla, joilla viiniköynnöksiä hoidetaan enimmäkseen käsin. Säleikköjä tai Guyot-kasvatustapaa käytetään yleisemmin alueilla, jotka ovat helppopääsyisempiä ja joilla rinteet eivät ole yhtä jyrkkiä. Näillä viiniköynnösten kasvatuserätyypeillä varmistetaan, että rypäleet kypsyvät hyvin ja säilyvät terveisinä. Ne ovat tunnusomaisia paitsi maisemalle myös viinien laadulle ja tuotosten yhtenäisyydelle.

SAN-nimityksen "Monti Lessini" alue on nykyään tunnettu viininvalmistusalan huipputaustaan, joka on saanut tunnustusta Italiassa ja muualla maailmassa järjestetyissä viinikilpailuissa.

SAN-nimitys Monti Lessini – Viiniluokka

Syy-seuraussuhde tuotteen laadun, ominaisuuksien ja luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden muovaaman maantieteellisen ympäristön välillä

SAN-nimityksen "Monti Lessini" Durello-viinit ovat värin voimakkuudeltaan vaihtelevan oljenkeltaisia. Niiden aromi on erottuva ja hienovarainen hedelmäinen. Maku on kuiva ja täyteläinen, intensiteetiltään vaihteleva ja perinteisesti myös eloisa. Aromissa on vaihdellen omenaa, joka on vihreää tai melko vihreää, ja vahvempia ja monivivahteisempia mineraaleihin ja piihin viittaavia sävyjä, mukaan lukien merellisiä jodin ja rikin aromeja.

SAN-nimityksen "Monti Lessini" Bianco-viinit ovat värin voimakkuudeltaan vaihtelevan oljenkeltaisia, aromiltaan luonteenomaisen miellyttäviä sekä maultaan raikkaita, miellyttäviä ja harmonisia.

SAN-nimityksen "Monti Lessini" Pinot Nero -viinit ovat rubiinipunaisia, ja niissä on toisinaan granaatinpunaisen vivahteita. Aromi on hienostunut, miellyttävä ja erottuva, ja maku kuiva, täyteläinen ja miellyttävän karvas.

SAN-nimityksen "Monti Lessini" Passito-viinit ovat väriltään kullankeltaisia, ja niissä on luonteenomaisen intensiivisiä ja hedelmäisiä aromeja. Maku on keskimakea tai makea, samettinen, harmoninen ja täyteläinen.

Monti Lessinin alue sopii ihanteellisesti SAN-nimityksen "Monti Lessini" viinien tuotantoon: vulkaanisen maaperän runsaat ravinteet ja Monti Lessiniltä puhaltavat kylmät ilmavirrat auttavat rypäleitä saavuttamaan optimaalisen kypsyyssasteen ja samalla säilyttämään tarvittavan happoisuutensa. Mineraalimaiset vivahteet ovat luonteenomaisia näille viinityypeille.

Kun perinteiset pergola- ja säleikkö-kasvatuserätyypit, viininviljelijöiden tekninen osaaminen, vuosisatojen perinne ja viininvalmistusteknologiaan tehdyt investoinnit yhdistyvät, viineihin muodostuu hyvin monivivahteisia aromeja. SAN-nimityksen "Monti Lessini" viinit eivät itse asiassa ole ainutlaatuisia harteikkaan rakenteensa vuoksi, vaan tuoksuominaisuudet muokkaavat tuotteen identiteettiä ja käytännössä määrittävät sen.

SAN-nimitys Monti Lessini – Viiniluokka "Laatukuohuviini"

Syy-seuraussuhde tuotteen laadun, ominaisuuksien ja luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden muovaaman maantieteellisen ympäristön välillä

SAN-nimityksen "Monti Lessini" laatukuohuviinissä on hienostunut ja pysyvä vaahto. Väri on voimakkuudeltaan vaihtelevan oljenkeltainen. Aromi on erottuva, ja siinä on häivähdyksiä hiivaa. Sokeripitoisuus vaihtelee välillä zero dosage tai pas dosé ja demi-sec.

SAN-nimityksen "Monti Lessini" Riserva-laatukuohuviineissä on intensiivisiä, hienojakoisia kuplia. Väri vaihtelee oljenkeltaisen eri voimakkuuksista kullankeltaiseen. Aromit ovat monivivahteisia, ja niissä on hyvin kehittyneitä vivahteita, jotka ovat luonteenomaisia pitkälle pullokypsytykselle. Sokeripitoisuus vaihtelee välillä zero dosage tai pas dosé ja demi-sec.

SAN-nimityksen "Monti Lessini" Crémant-laatukuohuviineissä on hienojakoisia, kermamaisia kuplia. Väri vaihtelee oljenkeltaisen eri voimakkuuksista kullankeltaiseen. Aromit ovat monivivahteisia, ja niissä on hyvin kehittyneitä vivahteita, jotka ovat luonteenomaisia pitkälle pullokypsytykselle. Sokeripitoisuus vaihtelee välillä zero dosage tai pas dosé ja demi-sec.

SAN-nimityksen "Monti Lessini" alueelle tyypilliset lauhkea ilmasto ja huomattavat lämpötilaerot päivän ja yön välillä vaikuttavat ratkaisevasti siihen, että syntyy paljon aromaattisia lähtöaineita, jotka vahvistavat Durella-rypäleiden aistinvaraisia ominaisuuksia ja luonteenomaisia vivahteita.

Maaperän mineraalipitoisuus ja Durella-lajikkeen raikas hapokkuus merkitsevät, että viini soveltuu erityisen hyvin kuohuviinin pohjaviiniksi. Tällä viimeksi mainitulla tekniikalla (jota on käytetty Durella-lajikkeen parhaat ominaisuudet esille tuovana menetelmänä sen jälkeen, kun nimitys otettiin käyttöön) saadaan esiin edellä mainitut luonteenomaiset ominaisuudet, riippuen vanhentamisajasta. Jos vanhentamisaika on lyhyempi, syntyy vihreiden omenoiden ja sitrushedelmien miellyttäviä vivahteita ja aromeja, tyyppillistä mineraalisuutta ja koostumukseen luonteenomaista tanniinisuuutta, mikä on ainutlaatuista valkoviineissä ja saa aikaan erityisen hienojakoisia kuplia. Pidempi vanhentamisaika (tyypit "Riserva") hillitsee lajikkeen vuolautta. Tuloksena on ekspressiivisempiä viinejä, joissa olevilla autolyttisilla vivahteilla on tärkeä rooli eleganttien aistituntemusten synnyssä. Luonteenomaiset merelliset vivahteet ovat alati läsnä, ja vaikka viini ei koskaan olekaan liian täyteläistä, makuaistimus, jota kitkerä mineraalinen jälkimaku vahvistaa, ei lakkaa ilahduttamasta.

9. Erityiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Kuohuviinien tuotanto

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33⁽²⁾ 5 artiklan 1 kohdan b alakohdassa säädetyn poikkeuksen mukaisesti laatu-kuohuviinien valmistukseen liittyvät toimet voidaan toteuttaa rajatulla tuotantoalueella sekä Veronan ja Vincenzan maakunnissa.

Linkki tuote-eritelämään

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17283>

⁽²⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.