

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Vienotais dokuments, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē: vienotā dokumenta un atsauces publicēšana

(2021/C 58/18)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (⁽¹⁾) 98. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Willamette Valley”

PGI-US-02439

Pieteikuma iesniegšanas datums: 17.10.2018.

1. Reģistrējамais nosaukums

“Willamette Valley”

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

AĢIN

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Willamette Valley” apzīmē nedzirkstošus vīnus (sarkanvīnus, sārtvīnus un baltvīnus), kā arī kvalitatīvus dzirkstošos vīnus.

Ar norādi “Willamette Valley” apzīmētos vīnus raksturo un atšķir izmantotās vīnogu šķirnes. Lielāko “Willamette Valley” produkcijas daļu veido “Willamette Valley” sarkanvīni, kurus galvenokārt ražo no ‘Pinot noir’ šķirnes vīnogām, “Willamette Valley” baltvīni – galvenokārt no ‘Chardonnay’, ‘Pinot gris’ ‘Riesling’ šķirnes vīnogām –, kā arī dzirkstošie vīni, kuros kombinētas ‘Pinot noir’ un ‘Chardonnay’ šķirnes vīnogas.

“Willamette Valley” vīni ir iegūti vēsā klimatā, tie ir vidēji miesīgi, parasti ar izteiktu skābumu un spilgtu, svaigu nogatavojušos augļu garšu un minerāliem tanīniem; dažādu veidu “Willamette Valley” vīniem piemīt turpmāk aprakstītās īpašības.

Nedzirkstošie vīni

Sarkanvīni

“Willamette Valley” sarkanvīni ir dzidri, vidēji tumši sarkanā līdz granātsarkanā krāsā, kas atkarībā no audzēšanas vietas un ražas gada dažkārt tuvojas tumši purpursarkanai un melnai; to aromātā jūtamas svaigu, nevis apstrādātu sarkano un tumšo ogu un augļu notis – no granātābolu, zemeņu, aveņu un ķiršu aromātiem līdz kazeņu un plūmju niansēm, un tādas pašas nianšes jūtamas arī garšā; aromātu turklāt papildina sarkano un violeto ziedu notis, humusam raksturīga zemes smarža, kā arī tējas koka lapu, joda un dzelzs notis, garšvielu (sasafrasa, kolas) un minerālu nianšes; palielinoties vīna vecumam, rodas kompleksākas pikantās šķiņķa, sēņu, ādas un garšaugu nianšes. Garša un konsistence nobaudot ir izsmalcināta un daudzslāņaina, ar smalkgraudainiem tējas koka lapu un ķiršu tabakas tanīniem, noapaļotu, samtainu

(¹) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

vidusgaršu, kura piešķir elegantu struktūru un piesātinājumu, kas atspoguļo gan augļainos, gan izteikti pikantos kulināros aromātus; garšas struktūrā var būt jūtami dažādi tanīni, no tējas koka lapām līdz koksnei raksturīgajiem, un spirts skābums, kas garšu padara sīvāku un ilgstoši saglabā izteiktas nianšes, kā arī ir savelkošs un tādējādi pasargā vīnu un padara to labi glabājamu.

Sārtvīni

“Willamette Valley” sārtvīnu krāsa ir no ļoti gaiši sārtpelēkas līdz gaiši granātsārtai, vīni ir dzidri un skaisti, tiem piemīt balto līdz sarkano ziedu (jasmīnu līdz rožu) aromāti; gan smaržā gan garšā jūtamas nianšes, kas raksturīgas svaigiem augļiem – no sarkanajiem apelsīniem līdz meža zemenēm un avenēm; nobaudot garša var būt arī iesāļa un minerālu notīm bagātināta, krēmīga, dažkārt tajā jūtami atlikumcukuri. “Willamette Valley” sārtvīnu raksturīgā iezīme ir to dinamiskais skābums, kas arī ļauj tos vairākus gadus izturēt pudelēs.

Baltvīni

“Willamette Valley” baltvīni ir vienmērīgi dzidri, savelkoši skābi; to krāsa ir no platīnbaltas līdz gaiši citrondzeltenai, vīni novāktas ražas vai ozolkoka mucās izturētu baltvīnu gadījumā – no krēmkrāsas līdz zeltainai krāsai. Baltvīniem piemīt tikpat spilgts augļainums kā ‘Pinot noir’ vīnogām, bet to aromātā jūtami dažādi augļi, kā citrusaugļi un kauleņaugļi (persiki, bumbieri u. c.), un arī balto ziedu un ziedošu augļkoku notis; visu šo baltvīnu garšai raksturīga izteikta mineralitāte un sāļums (no pH, skābuma un smalka, izteiksmīga augļainuma); garšas pamats ir svaigas, tīras augļu nianšes, ko papildina skābums, kurš paldzina garšas baudījumu un padara vīnus piemērotus ilgstošai uzglabāšanai. Palielinoties vīna vecumam, rodas sauso ziedu un citrusaugļu ievārijuma notis, kā arī medus un izteiktas minerālu nianšes.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	16 %
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	7 %
Minimālais kopējais skābums	4 g/l (izteikts vīnskābē) pH – ne vairāk kā 4
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	23,31 mEq/l (sarkanvīniem) 19,98 mEq/l (baltvīniem un sārtvīniem)
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150 mg/l Nesaistīts sēra dioksīds: 40 mg/l

Kvalitatīvi dzirkstošie vīni

“Willamette Valley” kvalitatīvie dzirkstošie vīni ir baltvīni un sārtvīni, tos gatavo no ‘Pinot noir’ un ‘Chardonnay’ šķirnes vīnogām, dažos gadījumos pievienojot ‘Pinot meunier’ šķirnes vīnogas. Tie ir viegli līdz vidēji putojoši, smalki, ar pārļainām burbuliņu virtenēm un izteiksmīgām, tīrām un skābenām augļu garšas nianšēm, kas atgādina nenogatavojušos kauleņaugļus un rūgtenus citrusaugļus. Kvalitatīvie dzirkstošie baltvīni ir platīnbaltā krāsā, mirdzoši dzidri, tiem ir ābolu vai bumbieru aromāts, garšā tāpat jūtamas laima, kauleņaugļu vai minerālu nianšes. Sārtvīnos jūtamas skābenas meža zemeņu nianšes, izteikti stiprs skābums un daudzslāņaina spilgti sarkano augļu (ābolu/plūmju) garša. Izplatīta prakse ir turēt šos vīnus pudelēs ilgāk nekā desmit gadus. Šo sārtvīnu krāsa ir no dzidri ķiršsarkanas krāsas līdz maigi sārtai nokrāsai. Sārtvīnu aromāts ir no rožu ziedlapu aromāta līdz sarkano ābolu smaržai vai vieglai plūmju un zemeņu smaržai atkarībā no šķirņu salikuma un ogu gatavības pakāpes novākšanas brīdī. Bieži tajos jūtama arī raksturīgā garšvielu notis. Raksturojot šo vīnu smaržu un garšu, bieži tiek minētas meža zemenes un citas vasaras ogas, citrusaugļi (sarkanie apelsīni, mandarīni), āboli, mežāboli, garšvielas (kaltēti garšaugi un ingvers). Izteikti stiprais skābums ļauj turēt šos vīnus pudelēs ilgāk nekā desmit gadus.

No 'Chardonnay', 'Pinot noir' un 'Pinot meunier' šķirnes vīnogām ražotajiem sausajiem dzirkstošajiem vīniem piemīt daudzveidīgi aromāti – no balto ziedu aromāta līdz izskalotas austerses čaulas aromātam, ābolu/bumbieru vai citrusaugļu (balto greipfrūtu) notīm. Garša ir atkarīga no tā, kādās proporcijās izmantotas dažādu šķirņu vīnogas un kur tās audzētas. Iespējamie aromāti ir ziedu aromāti (no baltajiem ziediem līdz rozēm), garšvielu notis (no vaniļas līdz ingveram un kaltētiem garšaugiem), augļu (zaļo, dzelteno un sarkano ābolu, mežābolu, skābu ogu un Anžū tipa bumbieru) aromāti, citrusaugļu (balto greipfrūtu, karambolas, mandarīnu) aromāti. Vīniem piemīt izteikts un dinamisks skābums, to pēcgaršā jūtamas nogatavojušos augļu nianšes, tā var būt diezgan paliekoša.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	14 %
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	7 %
Minimālais kopējais skābums	5 g/l (izteikts vīnskābē) pH – ne vairāk kā 4
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	<= 23,31 mEq/l
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150 mg/l Nesaistīts sēra dioksīds: 30 mg/l

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

Nav

b) Maksimālais ražas iznākums

'Pinot noir' un citiem sarkanvīniem: 7 850 kg/ha (45 hl/ha);

'Chardonnay': 10 100 kg/ha (60 hl/ha);

citiem baltvīniem: 12 330 kg/ha (70 hl/ha);

kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem: 15 700 kg/ha (90 hl/ha).

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Vilamitas ieleja (*Willamette Valley*) ir Amerikas vīnkopības reģions; tā precīzs apraksts ir apstiprināts un reģistrēts ASV Nodokļu un tirdzniecības biroja noteikumos, kuru kopsavilkums ir šāds:

9.90. Vilamitas ieleja

Robežas. Vilamitas ielejas vīnkopības reģions atrodas Oregonas ziemeļrietumu daļā. Ziemeļos to norobežo Kolumbijas upe, rietumos – Piekrastes grēdas (*Coast Range*) kalni, dienvidos – Kalapujas (*Calapooya*) kalni, bet austrumos – Kaskāžu (*Cascade*) kalni, un tā platība ir aptuveni 5 200 kvadrātjūdžu (3,3 miljoni akru).

Vīnkopības reģiona precīzās robežas pēc atpazīstamām vietām un atsaucies punktiem apstiprinātās kartēs ir šādas. Sākumpunkts ir *Columbia* apgabala un *Multnomah* apgabala robežas un Oregonas štata un Vašingtonas štata robežas krustpunkts.

Vīnkopības reģiona robeža turpinās 8,5 jūdzes rietumu virzienā pa *Columbia* apgabala un *Multnomah* apgabala robežu līdz krustpunktam ar *Washington* apgabala un *Multnomah* apgabala robežu,

tālāk 5 jūdzes dienvidu virzienā pa *Washington* apgabala robežu līdz krustpunktam ar 1 000 pēdu horizontāli.

No minētā krustpunkta tā turpinās ziemeļrietumu virzienā (15 jūdzes taisni uz ziemeļrietumiem) pa 1 000 pēdu horizontāli līdz krustpunktam ar štata 47. autoceļu 0,5 jūdzes uz ziemeļiem no *Tophill*;

tālāk tā turpinās taisni rietumu virzienā no štata 47. autoceļa ceturtdaļjūdzes punkta līdz 1 000 pēdu horizontālei, un tālāk uz dienvidiem, tad uz dienvidrietumiem pa 1 000 pēdu horizontāli līdz tās sadures punktam ar *Siuslaw National Forest* (šis punkts atrodas aptuveni 43 jūdzes uz dienvidiem un 26 jūdzes uz rietumiem no *Tophill*), vienu jūdzi uz ziemeļiem no štata 22. autoceļa.

Vīnkopības reģiona robeža turpinās 6,5 jūdzes taisni uz dienvidiem, līdz 1 000 pēdu horizontālei uz *Lincoln* apgabala un *Polk* apgabala robežas,

tad tā turpinās pa 1 000 pēdu horizontāli (aptuveni 23 jūdzes) austrumu virzienā, tad dienvidu un tad rietumu virzienā līdz punktam, kurā *Polk* apgabala robežu šķērso *Lincoln* apgabala un *Benton* apgabala robeža,

un tālāk 11 jūdzes dienvidu virzienā pa *Lincoln* apgabala un *Benton* apgabala robežu līdz tās krustpunktam ar *Siuslaw National Forest* robežu.

Tālāk vīnkopības reģiona robeža turpinās sešas jūdzes austrumu virzienā pa *Siuslaw National Forest* robežu, tālāk sešas jūdzes dienvidu virzienā pa *Siuslaw National Forest* robežu, līdz sasniedz štata 34. autoceļu un 1 000 pēdu horizontāli;

tālāk tā virzās uz dienvidiem pa 1 000 pēdu horizontāli līdz tās krustpunktam ar mērniecības rajonu *township* robežu T17S/T18S (31 jūdži uz dienvidrietumiem un vienu jūdži un rietumiem no štata 126. autoceļa),

4,5 jūdzes uz austrumiem pa T17S/T18S līdz mērniecības rajonu *range* robežai R6W/R7W, pa to 2,5 jūdzes uz dienvidiem līdz 1 000 pēdu horizontālei.

Tā turpinās ziemeļaustrumu, tālāk – dienvidaustrumu virzienā pa 1 000 pēdu horizontāli aptuveni 12 jūdzes līdz tās krustpunktam ar mērniecības rajonu *range* robežu R5W/R6W,

aptuveni 0,25 jūdzes dienvidu virzienā pa mērniecības rajonu *range* robežu R5W/R6W līdz krustpunktam ar 1 000 pēdu horizontāli.

Tālāk tā turpinās aptuveni dienvidaustrumu virzienā pa likumoto 1 000 pēdu horizontāli, sasniedz *Letz Creek* un turpinās līdz 1 000 pēdu horizontāles punktam, kas atrodas tieši uz ziemeļiem no *Siuslaw River Road* un *Fire Road* krustojuma;

tā turpinās aptuveni 0,55 jūdzes dienvidu virzienā pa taisnu līniju, šķērso *Siuslaw* upi, sasniedz *Siuslaw River Road* un *Fire Road* krustojumu un 1 000 pēdu horizontāli,

tad turpinās aptuveni dienvidaustrumu virzienā pa likumoto 1 000 pēdu horizontāli, sasniedz *Roseburg* pilsētu Oregonā un turpinās līdz 1 000 pēdu horizontāles krustpunktam ar *Lane* apgabala un *Douglas* apgabala robežu.

Tālāk vīnkopības reģiona robeža turpinās aptuveni 3,8 jūdzes austrumu virzienā pa *Lane* apgabala un *Douglas* apgabala robežu līdz tās krustpunktam ar 1 000 pēdu horizontāli nedaudz uz austrumiem no *South Fork Siuslaw* upes,

tālāk aptuveni ziemeļu virzienā, tad – ziemeļaustrumu virzienā par 1 000 pēdu horizontāli ap *Spencer Butte*, tālāk aptuveni dienvidu virzienā līdz punktam uz *Lane* apgabala un *Douglas* apgabala robežas, kas atrodas 0,5 jūdzes uz ziemeļiem no štata 99. autoceļa,

tad 1,25 jūdzes dienvidu virzienā pa *Lane* apgabala un *Douglas* apgabala robežu līdz 1 000 pēdu horizontālei

un pa 1 000 pēdu horizontāli ap *Little River*, *Mosby Creek*, *Sharps Creek* un *Lost Creek* ielejām līdz R1W/R1E un štata 58. autoceļa krustpunktam.

No šā punkta tā turpinās 6 jūdzes ziemeļu virzienā pa R1W/R1E līdz krustpunktam ar 1 000 pēdu horizontāli mazliet uz ziemeļiem no *Little Fall Creek*,

un tālāk pa 1000 pēdu horizontāli ap *Hills Creek*, augšup pa *McKenzie River Valley* dienvidu nogāzi līdz *Ben and Kay Dorris State Park*, šķērso to un turpinās lejup pa ziemeļu nogāzi ap *Camp Creek*, *Mohawk River* un tās pietekām, *Calapooia* upi (trīs jūdzes uz dienvidaustrumiem no *Dollar* pilsētas), līdz sasniedz punktu, kur *Wiley Creek* šķērso R1E/R1W (aptuveni vienu jūdži uz dienvidiem no T14S/T13S).

Tālāk tā turpinās 7,5 jūdzes ziemeļu virzienā pa R1E/R1W līdz T12S/T13S pie *Cedar Creek*,

tad 4 jūdzes rietumu virzienā pa T12S/T13S līdz 1 000 pēdu horizontālei,

tālāk aptuveni ziemeļu virzienā pa 1 000 pēdu horizontāli ap *Crabtree Creek*, *Thomas Creek*, *North Santiam* upi (līdz tās savienojumam ar *Sevenmile Creek*) un *Little North Santiam* upi līdz 1 000 pēdu horizontāles krustpunktam ar R1E/R2E (aptuveni 1 jūdži uz ziemeļiem no štata 22. autoceļa).

Tālāk vīnkopības reģiona robeža turpinās 14 jūdzes ziemeļu virzienā pa R1E/R2E (caur nelielu *Silver Falls State Park* teritorijas daļu) līdz T6S/T7S,

tālāk – 6 jūdzes austrumu virzienā pa T6S/T7S līdz R2E/R3E,

6 jūdzes ziemeļu virzienā pa R2E/R3E līdz T5S/T6S,

8,5 jūdzes taisni uz ziemeļaustrumiem līdz T4S/T5S un R4E/R3E krustpunktam,

tālāk 6 jūdzes austrumu virzienā pa T4S/T5S līdz R4E/R5E,

6 jūdzes ziemeļu virzienā pa R4E/R5E līdz T3S/T4S,

6 jūdzes austrumu virzienā pa T3S/T4S līdz R5E/R6E,

10,5 jūdzes ziemeļu virzienā pa R5E/R6E līdz punktam, kur R5E/R6E šķērso *Mount Hood National Forest* robežu (aptuveni 3 jūdzes uz ziemeļiem no valsts 26. autoceļa).

Tālāk tā virzās 4 jūdzes rietumu virzienā un vienu jūdzi ziemeļu virzienā gar meža robežu līdz 1 000 pēdu horizontālei (mazliet uz ziemeļiem no *Bull Run* upes),

uz ziemeļiem pa 1 000 pēdu horizontāli *Multnomah* apgabala teritorijā līdz horizontāles krustpunktam ar R4E/R5E,

tālāk aptuveni 3 jūdzes taisni uz ziemeļiem līdz Oregonas štata un Vašingtonas štata robežai un

uz rietumiem, tad – uz ziemeļiem 34 jūdzes pa Oregonas štata un Vašingtonas štata robežu līdz sākumpunktam.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

“Willamette Valley” nedzirkstošos vīnus un kvalitatīvos dzirkstošos vīnus ražo no šādu šķirņu vīna vīnogām: ‘Pinot noir’, ‘Pinot gris’, ‘Chardonnay’, ‘Riesling’, ‘Pinot blanc’, ‘Syrah’, ‘Cabernet sauvignon’, ‘Gamay noir’, ‘Pinot meunier’.

Mazāk izmanto šādu citu šķirņu vīna vīnogas: ‘Arneis’, ‘Albarino’, ‘Auxerrois’, ‘Cabernet Franc’, ‘Chenin blanc’, ‘Dolcetto’, ‘Gewurztraminer’, ‘Gruner veltliner’, ‘Merlot’, ‘Muller-Thurgau’, ‘Sangiovese’, ‘Sauvignon blanc’, ‘Tempranillo’, ‘Viognier’, ‘Zinfandel’.

8. Saiknes apraksts

Kā tas ir ar jebkuru sekmīgu darbu, kura rezultātā tiek gūta laba reputācija, saikne, kura ved uz labu kvalitāti, ir daudzējāda – to veido vairāki elementi, nevis tikai viens: lai gan ar Vilamitas ielejas atrašanās vietu saistītajiem dabas faktoriem droši vien ir vislielākā ietekme, jo ģeoloģiskās un ģeogrāfiskās iezīmes un ražas gads būtiski ietekmē saražotā vīna kvalitāti, tomēr noteikti liela nozīme ir arī cilvēkfaktoriem, jo tieši cilvēki sistematizē vīnkopības, vīndarības un pārdošanas procesus, saglabā to konsekvenci, nodrošina uzticamību un kontroli un rada reģiona vīnu labo reputāciju.

Augsnes un ģeoloģija: “Willamette Valley” apgabalā kvalitatīvus, šai apkārtnē tipiskus vīnus ražo no vēsajam klimatam piemērotām vīnogām, kuru šķirnes minētas iepriekš, un gandrīz visi vīndārzī atrodas kalnainē ar vulkāniskām un/vai nogulumu augsnēm, kuras tektonisku kustību rezultātā stumtas augšup no ieplakas; tie atrodas 61–305 metru (200–1 000 pēdu) augstumā virs jūras līmeņa, un dažviet kalnainu virsotnēs sastopams less (putekļu saneši). Kalnu nogāžu augsnes nodrošina piemērotu sakņošanās dziļumu un ūdensaizturi, apgādā vīnogulājus ar barības vielām, tomēr nav pārlietu auglīgas (tas veicinātu vieglu zaļošanu un augšanu, nevis nepieciešamo prioritāti – ogu ražošanu, ko veicina stress), turklāt ir garantēta laba augsnes drenāža un aerācija, jo augsnes ir irdenas, un stādījumus mazāk apdraud salnas un slimības (piemēram, miltresa). Kalnu nogāzēs sastopamas trīs tipu augsnes (vulkāniskās, nogulumu un morēnu lesa putekļu), kas nodrošina īpašus un paredzamus vīnogulāju augšanas apstākļus un no to ogām ražoto vīnu aromātus, garšas un mineralitāti. Piemēram, no vulkāniskajās augsnēs audzētām ‘Pinot noir’ šķirnes vīnogām iegūst vīnu ar spilgtu, svaigu sarkano ogu un augļu (aveņu, ‘Bing’ šķirnes saldo ķiršu, vēlās ievas ogu) aromātu un garšu, mērenu, smalku, elastīgu tanīnu struktūru un vidēji spilgtu krāsu; no nogulumu augsnēs audzētām vīnogām ražotajiem vīniem ir tumšāka krāsa – no sarkano augļu līdz melno augļu tonim, kā arī šiem augļiem raksturīgie aromāti un garšas (no vēlās ievas ogām līdz kazenēm, upenēm vai mellenēm) ar sēņu, garšvielu, kafijas, tumšā džema niansēm un vidēju līdz augstu tanīnu saturu; lesa augsnes nodrošina gaišāku vīna krāsu (no zemeņu līdz aveņu un skābo ķiršu tonim), šim vīnam raksturīga mazāk izteikta struktūra, mazs tanīnu saturs un svaigums. Visas minētās augsnes nodrošina, ka vīniem piemīt vidējs līdz augsts skābums un ka tie ir piemēroti izturēšanai.

Ģeogrāfija: “Willamette Valley” vīnu unikālās organoleptiskās īpašības, īpaši ‘Pinot noir’ vīniem, ir spirtums un svaigu augļu nianšes, to skābumu nodrošina vēsais klimats pasargātajā teritorijā. Dažādu tipu augsnes un ģeogrāfiskās iezīmes rada dažādas sarkano līdz melno augļu un ogu nianšes vīnos un dažādu līmeņu struktūru fenolu vai tanīnu satura ziņā, savukārt vīndarībai ir atšķirīgas un mainīgas idejas par ‘Pinot noir’ vīna raksturu, tādēļ viņi tam piešķir katrs savu raksturīgo stilu.

Vēsā klimata mērenību nodrošina lielās ūdenstilpes, piemēram, Klusais okeāns; diennakts laikā temperatūra var svārstīties no siltas dienā līdz ļoti vēsai naktī – okeāna piekrastes vēja pūsmas naktī atdzesē Vilamitas ieleju pat par 30–40 F (16,5–22 °C). Tas ietekmē augu respirāciju, ļauj tiem atdzist un saglabāt skābumu, kas raksturīgs “Willamette Valley” vīniem.

Stāvums, ko rada 244 metru (800 pēdu) augstuma starpība, nodrošina arī dažādus atšķirīgus nogatavošanās apstākļus, kas nepieciešami dažādu šķirņu vīnogām, kā arī papildu ricības brīvību, kas vajadzīga, lai pielāgotos klimata pārmaiņām; zemāk izvietotajos vīndārzos valda siltāka temperatūra, augstāk izvietotajos – vēsāka, tādējādi no zemākajos vīndārzos audzētajām vīnogām iegūst nobriedušākus un maigākus vīnus, bet no augstākajos vīndārzos

audzētājām – spirtākus vīnus ar svaigu augļu niansēm un lielāku skābumu. Vēl niansētākas atšķirības sniedz stādījumu vērsums – tie atrodas kalnu dienvidu, austrumu vai rietumu nogāzēs, lai saņemtu pietiekamu saulesgaismas daudzumu, kas šajā vēsturiski vēsajā reģionā izsenis bijis nozīmīgs ieguvums – lai panāktu pilnīgu nogatavošanos, vīndārzus veidoja tieši dienvidu vērsumā.

Lai gan stādījumu izvietojums kalnu nogāzēs ir ļoti svarīgs, jo nodrošina nogatavošanos, apūdeņošanu, garšas nianšes un skābumu, izšķirīgi svarīgais faktors, kas veido “Willamette Valley” vīnu raksturu, ir ielejas bļodveida forma, kas nodrošina valdošos vēsos klimatiskos apstākļus, pateicoties aizvējam ielejā, kuru austrumos un rietumos pasargā attiecīgi Kaskāžu kalnu grēda un Piekraustes grēda, kas novērš attiecīgi karsta, sausa kontinentālā klimata un vēsa, mitra klimata ietekmi augšanas sezonā. Šajā pasargātajā vēsa klimata reģionā var panākt pilnīgu nogatavošanos, vienlaikus saglabājot skābumu, ko nodrošina vēsa augšanas un nogatavošanās sezona. Šis kvalitatīvo, izsmalcināto, spilgtu un strukturāli pilnīgo vīnu skābums padara “Willamette Valley” vīnus izcili piemērotus tūlītējam patēriņam vai baudīšanai pēc vidēji ilga laika kopā ar ēdienu, bet arī piešķir tiem ilgas izturēšanas potenciālu.

Ģeogrāfisko apstākļu vispārējā ietekme uz nedzirkstošajiem vīniem un kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem: “Willamette Valley” apgabals atrodas pie 45° ziemeļu platuma paralēles. Šādos platuma grādos katras teritorijas floru un faunu ievērojami ietekmē atšķirīgais augstums virs jūras līmeņa. Vīndārza izvietojums pat tikai par 60 metriem atšķirīgā augstumā virs jūras līmeņa var nozīmēt, ka nogatavošanās ir par 10–14 dienām vēlāka. Vīnogulāju ziedēšana sākas vidēji trešajā jūnija nedēļā (ap vasaras saulgriežiem), bet bieži tā ir notikusi jūlijā (četrās nedēļas pēc saulgriežiem). Tādējādi augstuma faktors un tuvums vēsajam Klusajam okeānam nodrošina daudzveidīgus laikapstākļus augšanas sezonā un arī ražas novākšanas laikā. “Willamette Valley” apgabala laikapstākļu daudzveidība ir unikāla, salīdzinot ar visiem pārējiem ASV rietumkrasta vīnkopības reģioniem. Turklāt diennakts gaišās daļas ilgums un tā izmaiņas pa diennaktīm rada pietiekami bargus apstākļus, lai izsauktu fotoperioda raisītu fizioloģisku reakciju lapu kokos, arī vīnkokos. “Willamette Valley” apgabala kopējais siltums un fotoperiods ierobežo platības, kurās ir iespējama stabila nogatavošanās. Piemēram, vien nedaudzi vīndārzi var sekmīgi ražot augstumā virs 240 metriem vai apvidos, kuros vidējais gada nokrišņu daudzums pārsniedz 1 300 mm, vai tad, ja tie vērsti uz ziemeļiem. Turklāt vīndārzi, kas sekmīgi nodrošina konsekvētu kvalitāti, ir izvietoti kalnu nogāzēs tādā vērsumā, kas sekmē, ka saulesgaisma krīt uz vīnogulāju lapām un pavasarī sasilta augsnes. Šajā vīnkopības reģionā siltam klimatam piemērotu šķirņu vīnogas, piemēram, ‘Cabernet sauvignon’ vīnogas, ne vienmēr vienādi nogatavojas. Šis ir viens no nedaudzajiem vēsa klimata vīnkopības reģioniem, kuros stādījumi vispirms tikuši veidoti kalnu nogāzēs, nevis iepakā, kur ir vēsāks.

Cilvēkfaktori un stilistiskās variācijas: “Willamette Valley” apgabals ir vistālāk ziemeļos esošā teritorija, kur ir iespējams stabili nogatavināt vēsam klimatam piemērotu šķirņu (piemēram, ‘Pinot noir’, ‘Pinot meunier’ un ‘Chardonnay’) vīnogas, kuras ir svarīgas nedzirkstošo un kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanā. Šis īpašās atrašanās vietas dēļ nedzirkstošajiem vīniem un kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem piemīt pārsteidzošas, unikālas īpašības, un vīndari var izvēlēties svarīgos stilistiskos aspektus, veidojot savu vīnu raksturu. Vīnkoki vidēji uzzied ap vasaras saulgriežu laiku, tāpēc kvalitatīvu dzirkstošo vīnu darīšanai paredzēto vīnogu nogatavošanās notiek laikā no septembra vidus līdz septembra beigām, bet nedzirkstošo vīnu vīnogas nogatavojas no septembra beigām līdz oktobra vidum. Pateicoties stādījumu novietojumam piekalnēs, siltās temperatūras inversija pievakarē nodrošina vīnogulājiem respirācijas laiku, pirms iestājas nakts un agro rīta stundu vēsās vasaras temperatūras. Papildus vispārīgā vīndārzu izvietojuma atšķirībām to atrašanās kalnu nogāzēs nozīmē arī to, ka vīndari var ievākt ražu no dažādos vērsumos un augstumos esošiem stādījumiem, lai iegūtu vēl dažādākas augļu garšas nianšes un pielāgotos katras unikālās augšanas sezonas īpatnībām.

Šajos tālajos ziemeļu platuma grādos garšas variācijas var panākt ar nelielām izmaiņām vīndārzā – atšķirīgiem kloniem un potcelmiem, dažādiem atstatumiem, atšķirīgu vērsumu un augstumu virs jūras līmeņa un pat atšķirībām paša vīnkopja darbā. Blakus esošu vīnkoku stādījumu atšķirības var radīt kvalitatīvu dzirkstošo vīnu un nedzirkstošo vīnu stilistisku daudzveidību.

Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu darīšanai paredzētās vīna vīnogas, nogatavojoties “Willamette Valley” apgabalā, iegūst nobriedušu augļu garšas, nezaudējot lielu dabisko skābumu. Lielākā augstumā virs jūras līmeņa vīnogas var novākt pilnbriedā. Ja vīnogulājus audzē, vīnogas gandrīz pilnīgi nogatavinot, rodas izsmalcinātas, brīnišķīgas augļu garšas. Dzirkstošos vīnus no ‘Pinot noir’ un ‘Chardonnay’ šķirnes vīnogām “Willamette Valley” apgabalā ražo jau kopš 20. gadsimta 80. gadu sākuma. Mūsdienās vairāk nekā 100 ražotāju ar tradicionālajām metodēm ražo dzirkstošos vīnus, un turpina pieaugt gan ražotāju skaits, gan produkcijas apjoms.

No septembra vidū novāktajām vīna vīnogām ar nogatavojušos augļu garšu, lielu dabīgo skābumu un mazu spirta saturu iegūst izsmalcinātus, kvalitatīvus dzirkstošos un nedzirkstošos vīnus, kas ir piemēroti ilgai izturēšanai. Tā kā “Willamette Valley” apgabals atrodas tālu ziemeļos un tuvu vēsam okeānam, tā kā apgabala stāvie vīndārzi ir pasargāti no lietus un fotoperiods ir mainīgs un tā kā šajā apgabalā nav iespējams sekmīgi nogatavināt siltākam klimatam piemērotu šķirņu vīnogas, rodas unikāls “jauns” Ziemeļamerikas vīnu stils.

Rezumējot – lai gan ģeogrāfiskās izcelsmes norāde primāri pamatojama ar dabas faktoriem, kuri veido unikālu un īpašu reģionu, “Willamette Valley” apgabala savdabību papildus šīm fizikālajām īpašībām nosaka arī sekundāri aspekti, proti, cilvēkfaktori – īpaša mērķtiecība, sadarbība, tehniskā precizitāte un izpēte, kā arī organizatoriskās pieejas, kas ir piesaistījušas interesi un ļāvušas izveidot sadarbību pasaules mērogā, tai skaitā visas nozares mēroga sadarbību, piemēram, tādu notikumus kā pirmo starptautisko vēsā klimata vīnkopības simpoziju, kas notika 1984. gadā, un iecienītos starptautiskos ‘Pinot noir’ svētkus, kas norisinās jau 34 gadus un pulcē ‘Pinot noir’ ražotājus no visas pasaules. Aktīva sadarbība un konsekventi augsta produktu kvalitāte piesaista cienītājus un veicina reģiona labo slavu kopumā.

Ar citām šķirnēm šajā apgabalā tiek gūti panākumi līdzīgu iemeslu dēļ kā ar ‘Pinot noir’, tomēr tieši ‘Pinot noir’ ir tā reputācijas pamats. Prese, akadēmiskās aprindas, citi vīndari un patērētāji pazīst “Willamette Valley” vīnus tieši kā ‘Pinot noir’ nedzirkstošos un dzirkstošos vīnus. Tie ir guvuši plašu un starptautisku atzinību, piemēram, pirms diviem gadiem “Willamette Valley” izcelsmes vīnam piešķirts Pasaules Vīna balvas tituls *Platinum Best of Show wine from Decanter*; Roberts Pārkers (juniors) atzinis, ka “Oregonā beidzot tiek īstenots tās plašais potenciāls”; laikrakstā *The New York Times* Aizaks Asimovs norādījis, ka “Willamette Valley” apgabalā ir iespējams pastāvīgi sasniegt ‘Pinot noir’ izsmalcinātības un elegances pilnību”.

9. Papildu nosacījumi

Saskaņā ar Oregonas štata normatīvajiem aktiem (Noteikumi OAR 845 OLCC) faktiski visus vīnus no “Willamette Valley” apgabala marķē ar šķirnes norādi un to sastāvā ir jābūt vismaz 90 % attiecīgās šķirnes vīnogu.

Izcelsme jānorāda precīzi – uz etiķetes jābūt norādītam Amerikas vīnkopības reģionam (AVA), un šādā pudelē esošam vīnam jābūt ražotam no vīnogām, no kurām vismaz 95 % cēlušās no attiecīgā AVA.

Visiem “Willamette Valley” apgabala vīniem jābūt ražotiem un sagatavotiem pildīšanai pudelēs Oregonā; šāda prasība aizsargā kvalitāti un vīnogu izcelsmi, jo ir svarīgi nodrošināt uzmanīgu apiešanos ar šiem smalkajiem vīniem un veicināt sadarbību, kā rezultātā vīns tiek “pabeigts” turpat, kur augušas vīnogas. Ja vīna etiķetē iekļauta izcelsmes norāde “Willamette Valley AVA”, federālie noteikumi par marķēšanu (Federālo noteikumu kodekss, CFR 27. sadaļa, 4.25(e)(3)(iv)) nosaka, ka vīnam ir jābūt “pilnībā pabeigtam” Oregonā. ASV Alkohola un tabakas nodokļu un tirdzniecības birojs (TTB) reglamentējošajos dokumentos ir definējis, ka “pilnībā pabeigts” (*fully finished*) vīns ir tāds vīns, kas ir “gatavs pildīšanai pudelēs, izņemot apstrādi pagrabā un maisījumu veidošanu, kas nemaina klasifikāciju vai tipu”.

Saite uz produkta specifikāciju

https://assets.simpleviewinc.com/simpleview/image/upload/v1/clients/willametteor/2020_02_GUIDELINES_FOR_PROTECTED_GEOGRAPHICAL_INDICATION_Willamette_Valley_091718_add_092519_100819_030520_7d32ebb7-96f1-4049-b608-d3838347b797.pdf
