

Номер реєстрації	3122
Дата реєстрації	28.07.2021
Номер заявки	: і 2019 00002
Дата подання заявки	23.07.2019
Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня	№ 23 від 10.12.2019
Географічне зазначення	"Valpolicella" (Вальполічелла)
Кваліфікація географічного зазначення	назва місця походження товару
Назва товару	<p>вино</p> <p>Назву місця походження товару "Valpolicella" (Вальполічелла) зарезервовано для вин, які мають нижчевикладені особливі характеристики, що застосовуються для вина "Valpolicella" (Вальполічелла), а також для його різновидів із ознаками "classico", "Valpantena", а також із кваліфікаційною ознакою "superiore" ("суперіора").</p> <p>Характеристики вина:</p> <p>колір – червоний із тенденцією до набуття гранатового відтінку при витримці;</p> <p>запах – винний із приємним, делікатним, типовим ароматом, інколи з гіркуватими мигдалевими тонами;</p> <p>смакоароматичний профіль – із сатиновою текстурою, має тіло, пікантний, збалансований;</p>
Опис товару	<p>реальний мінімальний вміст алкоголю 11 об.% (із потенційним максимальним залишковим вмістом алкоголю 0,40 об.%) і 12 об.% для типу "superiore";</p> <p>загальна мінімальна кислотність - 5,0 г/л;</p> <p>мінімальний нередукуючий екстракт - 18,0 г/л або 20,0 г/л для типу "superiore".</p> <p>Опис органолептичних характеристик "Valpolicella" (Вальполічелла): молоде, вишукане вино рубіново-червоного кольору; з винним витонченим букетом із вишневими та рожевими тонами; свіжим, сухим або досить м'яким смаком, приємно танінним, гіркуватим і переливчастим. Із витримуванням червоний колір набуває гранатового відтінку і смак стає сильнішим, з букетом, який іноді нагадує гіркий мигдаль.</p> <p>Вина із географічним зазначенням "Valpolicella" (Вальполічелла) виробляються з винограду, одержаного з</p>

виноградників із наступним ампелографічним складом:

- Corvina Veronese (Корвіна Веронезе) (Cruina або Corvina) від 45% до 95%; дозволено максимум 50% Corvinone (Корвіноне), замість відповідного відсотка Corvina (Корвіна);

- Rondinella (Рондінелла) від 5% до 30%.

Виноград з виноградної лози може застосовуватися у виробництві вищезазначених вин, у кількості до максимум 25% від загальної кількості:

- неароматний червоно-ягідний виноград, допущений до вирощування в провінції Верона згідно з Національним реєстром сортів винограду Італії – у кількості максимум 15% з максимальною кількістю 10% для кожної використовуваної лози;

- червоно-ягідний виноград, класифікований як місцевий італійський виноград за законом № 82/06, ст. 2, допущений до вирощування в провінції Верона згідно з Національним реєстром сортів винограду Італії, для решти 10% від загальної кількості..

Опис меж географічного місця

Італія, регіон Венето, муніципалітети Марано, Фумане, Неграр, С. Амброджіо, С. Пьетро ін Каріано, Дольче, Верона, С. Мартіно Буон Альберго, Лаваньо, Меццане, Треньяго, Іллазі, Колоньола ді Колі, Каццано ді Трамінья, Греццана, Пескантина, Серро Веронезе С. Мауро ді Салін і Монтекья ді Кросара..

Опис взаємозв'язку товару з географічним середовищем чи географічним місцем походження:

Завдяки захисту гірським ланцюгом гір Лессіні на півночі, близькості озера Гарда і південному розташуванню гірського ландшафту і дна долини, клімат, в якому росте виноградна лоза «Valpolicella (Вальполічелла)», загалом м'який, не занадто дощовий, і дуже схожий на середземноморський клімат, особливо на нижніх пагорбах і в долині.

Він не надмірно дощовий, крім зими, а середньорічний діапазон опадів - від 850 до 1000 мм. Грунти Вальполічелли утворені з розшарованих вапняно-доломітових утворень, базальтів і моренних і річкових відкладень вулканічного походження, які визначають різні водні запаси для винограду на різних стадіях розвитку і росту листя і в період, коли виноград визріває.

Землі, віднесені до виноградників Valpolicella (Вальполічелла). мають різноманітне розташування і експозицію відповідно до висоти, на якій вони ростуть, можуть досягати 500 метрів над рівнем моря, відповідно до схилів, які вони займають. Загалом, для правильної експозиції до сонячних променів, виноградники знаходяться на менш

крутих схилах або на майже рівних ділянках високих пагорбів, у західній та східній частинах зони виробництва, а на гірських схилах нижнього та середнього рівня та на дні долини вони переважно розташовані по напрямку на південь. Сьогодні вирощування винограду і виноробство, поєднання традицій і інновацій, прагнуть забезпечити привілеї якості вина шляхом обмеження потенціалу урожайності винограду, і особливо потенціалу виробництва вина з винограду, вдаючись до суцільної обрізки, обмежуючи кількість бруньок на стовбур і високу врожайність з гектара, при цьому, завжди додержуючись принципам природного вегетаційно-продуктивного балансу рослини.

Сьогодні більшість лоз культивується на «простих перголах» і «перголеттах», а

виноградники регулюють належною літньою зеленою обрізкою, щоб забезпечити спадання виноградних грон з листовою апарату з перших етапів їх розвитку, що дозволяє постійний контроль за станом здоров'я і ступенем стиглості винограду. Крім того, ця система культивування, що дозволяє фільтрувати сонячне світло через листя, дозволяє забезпечити хороший захист від прямих сонячних променів у літні місяці і поступове дозрівання з плином часу, таким чином зберігаючи органолептичні та ароматичні особливості, характерні для «Корвіна» та інших сортів, які є ампелографічною основою вин «Valpolicella (Вальполічелла)», і особливого кольору під час виробництва вина.

Виноград подрібнюється незабаром після збирання, щоб запобігти окисненню

антоціанових речовин і зберегти свіжість і м'якість, що характеризують «Valpolicella (Вальполічелла)», особливо покращеного різновиду «superegіо», який повинен зберігатися в дерев'яних бочках не менше року.

М'який, не надто дощовий, клімат, тепліший в літньо-осінній період, визначає досить регулярне дозрівання винограду, з хорошим рівнем цукру і фенольними компонентами. Це надає «Valpolicella» (Вальполічелла) з виноградників з дна долини обмеженого вмісту алкоголю, але за рахунок цього - збалансовану ольфакторну структуру, запах з квітковими нотами і нижнім кольором. Ґрунти низинних і середньогірських схилів, що не перевищують висоти 300 метрів над рівнем моря, є пішано-гравійними і глинистими, дають виноград з гарним вмістом цукру і середнім вмістом яблучної кислоти; тому вміст алкоголю в «Valpolicella» (Вальполічелла) не є надмірним, вино має хороший рівень антоціанів. Сенсорні профілі є складними і дуже відмітними.

Тип ґрунтів і хороша експозиція виноградників на схилах дозволяють отримати дуже збалансоване вино «Valpolicella» (Вальполічелла) як для технологічної, так і для фенольної зрілості. Поліфеноли надають широкий і гармонійний сенсорний профіль, особливо для автохонного компонента «Рондіnella».

Вапнякові ґрунти в південних частинах і на вершинах хребтів

пропонують чудові умови для дозрівання винограду для вин Valpolicella (Вальполічелла), які, відповідно, мають хорошу акумуляцію цукру, добре розщеплення кислот, високі рівні антоціанів і поліфенолів з хорошою клітинною зрілістю. Мармурові вапняки (Biancone і Scaglia) вищих схилів зони виробництва «Valpolicella» (Вальполічелла) дають відмінний рівень цукру як до, так і після збору врожаю. Така висока придатність для виробництва «Valpolicella» (Вальполічелла) підтверджується тенденціями кислотності і зрілості фенолів. Фактично, і виноград, і вино «Valpolicella» (Вальполічелла) мають високий рівень кольору з високими загальними значеннями поліфенолів. З виноградних кісточок та шкірки зрілих ягід можна екстрагувати велику кількість танінів (дубильних речовин). На сенсорному рівні з'являються інтенсивні квіткові ноти і відтінки червоних фруктів.