



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

---

**Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест  
происхождения товаров**

---

**Заявки на наименования мест происхождения товаров**

---

Номер заявки: 2020769414

Дата подачи заявки: 04.12.2020

Опубликовано: 28.01.2021

---

*Заявляемое обозначение:*

**VALPOLICELLA RIPASSO**

*(731) Заявитель(и):*

Консорцио пер ла тутела дей вини Вальполичелла  
57 Вальполичелла, 37029, Сан-Пьетро-ин-Карьяно (ВР), Италия, IT

*Контактные данные для связи с заявителем:*

Консорцио пер ла тутела дей вини Вальполичелла  
57 Вальполичелла, 37029, Сан-Пьетро-ин-Карьяно (ВР), Италия

*Указание товара:*

вино

*Место происхождения (производства) товара (Границы географического объекта):*

Производственная зона вина "VALPOLICELLA RIPASSO" включает всю или часть территорий муниципалитетов: Марано, Фумане, Неграр, Сант-Амброджо, Сан-Пьетро-ин-Карьяно, Дольче, Верона, Сан-Мартино-Буон-Альберго, Лаваньо, Меццане, Треньяго, Иллази, Колоньола-аи-Колли, Каццано-ди-Траминья, Греццана, Пескантина, Черро-Веронезе, Сан-Мауро-ди-Салине и Монтеккья-ди-Крозара

*Обоснование наличия в товаре особых свойств:*

Особое географическое положение производственной зоны вина «VALPOLICELLA RIPASSO» с мягким, умеренным влажным климатом, более жарким в течение летне-осеннего сезона, невысокие и среднегорные склоны холмов, не превышающие 300 метров над уровнем моря, с песчано-гравийными и глинистыми почвами, а также известковые почвы в южных частях области и на вершинах хребтов и мергелистые известняки более высоких склонов, технология производства вина, основанная на сочетании основы из вина «VALPOLICELLA» с оставшимися виноградными выжимками вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA», обеспечивают особые свойства вина «VALPOLICELLA RIPASSO», которое характеризуется рубиновым цветом с гранатовыми отблесками, легким ароматом розовых бутонов с нотками ванили, утонченным, сбалансированным, сухим и бархатистым вкусом.

*Описание особых свойств товара:*

Вино «VALPOLICELLA RIPASSO», которое дополнительно может обозначаться указаниями «классико» («classico») и «Вальпантена» («Valpantena») и квалификацией «суперьоре» («superiore»), изготавливается из выращиваемого в зоне производства товара винограда со

следующими ампелографическими характеристиками:

- виноград сорта Корвина (Corvina Veronese) и/или сорта Корвиноне (Corvinone) - от 45 % до 95 %;
- виноград сорта Рондинелла (Rondinella) - от 5 % до 30 %.

Также допускается замена не более чем 25 % от общего объема винограда указанных сортов на:

- неароматический красный виноград, допущенный к культивированию в провинции Верона, до максимального содержания в размере 15 % с максимальным ограничением в размере 10 % для каждого используемого сорта винограда;
- на красный виноград, классифицированный как местный итальянский виноград для оставшегося количества 10 % от общей массы.

Данные вина «VALPOLICELLA RIPASSO» соответствуют следующим показателям:

- цвет: темно-красный, приближающийся к гранатовому по мере выдержки;
- аромат: типичный с приятным ароматом;
- вкус: насыщенный/полный, атласный/шелковистый, полнотелый;
- объемное содержание спирта - минимум 12,50 % (с потенциальным максимальным содержанием остаточного спирта 0,60 %) и 13,00 % для типа «суперьоре» («superiore»);
- минимальная общая кислотность – 5,0 г/л;
- минимальное содержание чистого сухого экстракта – 24,0 г/л и 26,0 г/л для типа «суперьоре» («superiore»).

Благодаря защите горной цепи Лессини на севере, близости озера Гарда, южному направлению склонов холмов и дна долины, климат, в котором произрастает виноград для производства вина «VALPOLICELLA RIPASSO», в целом мягкий и не слишком дождливый, и особенно на нижних склонах холмов и в долине очень похож на средиземноморский климат. Среднегодовое количество осадков колеблется от 850 до 1000 мм.

Почвы региона Вальполичелла формируются как из распада известково-доломитовых и базальтовых образований, так и из моренных и речных отложений вулканического происхождения, что ведет к наличию вариативности, в результате чего различное количество воды доступно для лоз на различных стадиях развития и роста лозы, а затем во время созревания винограда.

Существуют многочисленные и надежные свидетельства интенсивной винодельческой деятельности в производственной зоне «VALPOLICELLA RIPASSO» с древних времен. Вино «Retico» является самым ранним предшественником всех вин «Вальполичелла», и, следовательно, и вина «VALPOLICELLA RIPASSO». Давняя и консолидированная традиция реферментации (повторного брожения) вина «VALPOLICELLA RIPASSO» на выжимках - это точная техника изготовления вина по древнему обычаю, эксклюзивная для производителей вин «Вальполичелла». Следы использования этого специфического продукта, а именно «Вальполичеллы», восходят к Средневековью. Позднее, в эпоху Возрождения, «Вальполичелла» претерпевает значительный научно-технический прогресс, в том числе и в области энологии, о чем свидетельствует значительная документация Веронского Энологического общества. В данных документах излагается, что сельскохозяйственная и винодельческая техника была усовершенствована с внедрением сельскохозяйственных машин, и в 1873 году на Всемирной выставке в Вене вино, которое должно было стать вином «VALPOLICELLA RIPASSO», получило лестные отзывы. В 1960-х годах традиционная практика, лежащая в основе «VALPOLICELLA RIPASSO», была признана и регламентирована декретами префектур, которые дисциплинировали сбор урожая для вина «Вальполичелла». Идентификация производственной зоны и точная спецификация технологии производства и виноделия вина «VALPOLICELLA RIPASSO» привели в 1968 году к официальному утверждению первых правил производства и признанию вина «Вальполичелла» в качестве наименования места происхождения товара. Для защиты идентичности различных типов, включенных в обозначение «Вальполичелла»: вина «VALPOLICELLA RIPASSO», вина «RECIOTO DELLA VALPOLICELLA» и вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA», 24 марта 2010 года были приняты специальные министерские декреты, в соответствии с которыми вышеупомянутые четыре типа были объявлены автономными.

Долгая и консолидированная традиция «VALPOLICELLA RIPASSO» - это точная энологическая техника, осуществляемая исключительно полными энтузиастами виноделами региона Вальполичелла, которые на протяжении многих лет обладали мастерством постоянно совершенствовать метод и практику как на виноградниках, так и в погребах. Чтобы усилить особенности в виде бархатистой текстуры и структуры именно этого вина, производители региона Вальполичелла посвятили себя исследованиям и разработке все более современных агрономических методов отбора винограда, который, будучи свежесобраным, может быть успешно подвергнут первоначальному производству вина, а затем последующей ферментации на

кожуре высушенного винограда, используемого для изготовления вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA». Выращиваемый с помощью системы простых пергол, виноград сорта Корвина, предназначенный для создания «VALPOLICELLA RIPASSO», в настоящее время отбирается уже на винограднике, со сдержанной обрезкой лоз и уменьшением нагрузки почек на ствол, чтобы сдержать потенциал виноградной лозы в отношении вегетативно-продуктивного баланса растения. Фильтрация солнечного света на виноградных гроздьях, гарантированная системой веронских пергол, позволяет обеспечить их постепенное созревание и сохранение органолептических и ароматических свойств прямо с момента сбора урожая, который традиционно проходит между 3-й и 4-й неделями сентября. После сбора урожая виноград снова тщательно проверяется культиваторами вина и затем прессуется. После процесса изготовления вина вино «VALPOLICELLA» будет выдерживаться и последовательно подвергаться реферментации на оставшихся виноградных выжимках вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA», чтобы таким образом стать вином «VALPOLICELLA RIPASSO». Производители уделяют особое внимание времени контакта виноградной выжимки с вином, которое должно быть кратким, чтобы обеспечить переход танинов, присутствующих в виноградной выжимке, в вино и придать последнему характерную "сухость". После процесса изготовления вина, вино «VALPOLICELLA RIPASSO» оставляют созревать в деревянных бочках и последовательно разливают по бутылкам, чтобы выставить на рынок не ранее чем через 2 года после сбора урожая.

Особое географическое положение производственной зоны вина «VALPOLICELLA RIPASSO» с мягким, умеренным влажным климатом, более жарким в течение летне-осеннего сезона, невысокие и среднегорные склоны холмов, не превышающие 300 метров над уровнем моря, с песчано-гравийными и глинистыми почвами, а также известковые почвы в южных частях области и на вершинах хребтов и мергелистые известняки более высоких склонов, технология производства вина, основанная на сочетании основы из вина «VALPOLICELLA» с оставшимися виноградными выжимками вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA», обеспечивают особые свойства вина «VALPOLICELLA RIPASSO», которое характеризуется рубиновым цветом с гранатовыми отблесками, легким ароматом розовых бутонов с нотками ванили, утонченным, сбалансированным, сухим и бархатистым вкусом.

*Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):*

Чтобы усилить особенности в виде бархатистой текстуры и структуры именно этого вина, производители региона Вальполичелла посвятили себя исследованиям и разработке все более современных агрономических методов отбора винограда, который, будучи свежесобраным, может быть успешно подвергнут первоначальному производству вина, а затем последующей ферментации на кожуре высушенного винограда, используемого для изготовления вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA». Выращиваемый с помощью системы простых пергол, виноград сорта Корвина, предназначенный для создания «VALPOLICELLA RIPASSO», в настоящее время отбирается уже на винограднике, со сдержанной обрезкой лоз и уменьшением нагрузки почек на ствол, чтобы сдержать потенциал виноградной лозы в отношении вегетативно-продуктивного баланса растения. Фильтрация солнечного света на виноградных гроздьях, гарантированная системой веронских пергол, позволяет обеспечить их постепенное созревание и сохранение органолептических и ароматических свойств прямо с момента сбора урожая, который традиционно проходит между 3-й и 4-й неделями сентября. После сбора урожая виноград снова тщательно проверяется культиваторами вина и затем прессуется. После процесса изготовления вина вино «VALPOLICELLA» будет выдерживаться и последовательно подвергаться реферментации на оставшихся виноградных выжимках вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA», чтобы таким образом стать вином «VALPOLICELLA RIPASSO». Производители уделяют особое внимание времени контакта виноградной выжимки с вином, которое должно быть кратким, чтобы обеспечить переход танинов, присутствующих в виноградной выжимке, в вино и придать последнему характерную "сухость". После процесса изготовления вина, вино «VALPOLICELLA RIPASSO» оставляют созревать в деревянных бочках и последовательно разливают по бутылкам, чтобы выставить на рынок не ранее чем через 2 года после сбора урожая.

*Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением особых свойств товара:*

Уполномоченный контрольный орган с помощью комбинированного метода контроля (систематического и выборочного) ежегодно осуществляет контроль по всей производственной цепочке (выращивание винограда, переработка, упаковка).