

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ****Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест
происхождения товаров****Заявки на наименования мест происхождения товаров**

Номер заявки: 2020769415

Дата подачи заявки: 04.12.2020

Опубликовано: 28.01.2021

*Заявляемое обозначение:***AMARONE DELLA VALPOLICELLA***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 "AMARONE DELLA VALPOLICELLA" 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 Монтекья-ди-Крозара.

Обоснование наличия в товаре особых свойств:

Особое географическое положение производственной зоны вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA» 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, включающая сушку винограда в течение 100/120 дней в кладовых, где завершается ферментация сахаров, обеспечивают особые свойства вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA», которое характеризуется темно-красным цветом с гранатовыми тонами, букетом, напоминающим сухофрукты, табак и специи, благодаря благородной гнили, которая развивается во время сушки, обладает сильным фруктовым вкусом с выраженным ароматом, сухим, но очень мягким, является полнотелым и энергичным, а также обладает сильной индивидуальностью и может храниться более двадцати лет.

Описание особых свойств товара:

Вино «AMARONE DELLA VALPOLICELLA», которое дополнительно может обозначаться указаниями «классико» («classico») и «Вальпантена» («Valpantena») и квалификацией «резерв» («riserva»), 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 «AMARONE DELLA VALPOLICELLA» соответствуют следующим показателям:

- цвет: темно-красный, возможно приближающийся к гранатовому по мере выдержки;
- аромат: характерный, акцентированный;
- вкус: насыщенный/полный, атласный/шелковистый, теплый;
- объемное содержание спирта - минимум 14,0 %;
- остаточные редуцирующие сахара - максимум 9 г/л при объемном содержании спирта 14 %; дополнительные 0,1 г/л остаточных сахаров допускаются на каждые 0,10 % от объемного содержания спирта свыше 14 % и до 16 %, и 0,15 г/л остаточных сахаров на каждые 0,10 % от объемного содержания спирта свыше 16 %;
- минимальная общая кислотность - 5,0 г/л;
- минимальное содержание чистого сухого экстракта - 28,0 г/л, и 3,0 г/л в версии «резерв» ("riserva").

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 «AMARONE DELLA VALPOLICELLA», 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.

Вино «AMARONE DELLA VALPOLICELLA» имеет древнюю историю, восходящую к четвертому веку нашей эры. Кассиодоро, министр Теодориха, короля вестготов, в письме к землевладельцам Вальполичеллы, просил для королевского стола вино, полученное с помощью специальной техники сушки винограда, называемой «Ачинатико» (Acinatico) и определяемой как «зимнее сусло, холодная кровь винограда», первого предка вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA». Следы предпочтения этого вина и винограда, из которого оно производится, также обнаруживаются в «эдикте Ротари Регис», который установил очень суровое наказание для тех, кто повредил виноградные лозы, и большие штрафы для тех, кто украл виноград. В последующие века «AMARONE DELLA VALPOLICELLA» продолжает появляться в официальных документах и в трудах гуманистов. Кадастр 1503 г. гласит, что производственная зона «AMARONE DELLA VALPOLICELLA» была богатой и знаменитой долиной благодаря своим винам. Его слава продолжалась вплоть до эпохи Просвещения, когда Цицион Маффеи в одном важном тексте предложил использовать слово «амаго» для обозначения вина «особой грации, произведенного в Вальполичелле». Многие другие писатели и ученые интересовались этим вином в течение последующих столетий, пока первые органолептические анализы этого вина не были опубликованы в бюллетене экспериментальной аграрной станции Вероны в конце 1800-х годов. Первые образцы немаркированных бутылок «Амаго» появились только в первые годы 1900-х годов для семейного использования или предназначались для друзей. Тогда как первый маркетинг вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA» состоялся в 1953 году. Десять лет спустя, в 1968 году, благодаря разграничению производственной зоны и прогрессу в технологии производства и изготовления вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA», были официально одобрены первые правила его производства и вино было признано 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. Особый характер и сложность этого вина обусловлены постоянным совершенствованием агротехники и технологии производства вина, принятых производителями на протяжении многих лет.

В настоящее время виноградные лозы в основном выращиваются на простых перголах и малых перголах, а лоза своевременно обрезается летом, чтобы гарантировать спуск виноградных гроздей с лозы с первых этапов их развития, что позволяет постоянно

контролировать здоровье и степень созревания винограда. Виноград собирают между последними десятью днями сентября и первой неделей октября, уделяя максимальное внимание тому, чтобы он был абсолютно здоровым и полностью созревшим, для того, чтобы он был совершенно неповрежденным в конце фазы сушки.

Виноград тщательно отбирается на лозе и после сбора урожая укладывается в один слой в деревянные или пластиковые ящики, или на бамбуковую решетку, чтобы обеспечить лучшую циркуляцию воздуха и предотвратить раздавливание винограда. Позже виноград помещается в просторные кладовые над винными погребами, которые должны быть хорошо проветриваемы и пригодны для обеспечения идеальной сохранности виноградных гроздей. Виноград должен оставаться в кладовых в течение 100 или 120 дней, пока он не потеряет по крайней мере половину своего веса. В течение этих месяцев грозди проверяются и переворачиваются каждый день, для немедленного удаления любых некачественных ягод. В этой фазе в винограде происходит ряд сложных превращений, от снижения кислотности до изменения соотношения глюкозы и фруктозы, что способствует концентрации полифенолов и значительному увеличению содержания глицерина и других веществ, таких как ресвератрол, которые делают вино «AMARONE DELLA VALPOLICELLA», полученное из высушенного винограда, совершенно отличным от любого другого вина. После завершения процесса сушки и последней, тщательной проверки, виноград прессуется.

Процесс изготовления вина длится минимум 2 года для того, чтобы вино «AMARONE DELLA VALPOLICELLA» созрело в деревянных бочках. Сразу после окончания периода созревания в деревянных бочках, вино разливается по бутылкам, а затем созревает в течение дальнейшего периода в стекле в винных погребах, прежде чем быть выставленным на продажу.

Особое географическое положение производственной зоны вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA» 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, включающая сушку винограда в течение 100/120 дней в кладовых, где завершается ферментация Сахаров, обеспечивают особые свойства вина «AMARONE DELLA VALPOLICELLA», которое характеризуется темно-красным цветом с гранатовыми тонами, букетом, напоминающим сухофрукты, табак и специи, благодаря благородной гнили, которая развивается во время сушки, обладает сильным фруктовым вкусом с выраженным ароматом, сухим, но очень мягким, является полнотелым и энергичным, а также обладает сильной индивидуальностью и может храниться более двадцати лет.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Виноград тщательно отбирается на лозе и после сбора урожая укладывается в один слой в деревянные или пластиковые ящики, или на бамбуковую решетку, чтобы обеспечить лучшую циркуляцию воздуха и предотвратить раздавливание винограда. Позже виноград помещается в просторные кладовые над винными погребами, которые должны быть хорошо проветриваемы и пригодны для обеспечения идеальной сохранности виноградных гроздей. Виноград должен оставаться в кладовых в течение 100 или 120 дней, пока он не потеряет по крайней мере половину своего веса. В течение этих месяцев грозди винограда проверяются и переворачиваются каждый день, для немедленного удаления любых некачественных ягод. После завершения процесса сушки и последней, тщательной проверки, виноград прессуется. Процесс изготовления вина длится минимум 2 года для того, чтобы вино «AMARONE DELLA VALPOLICELLA» созрело в деревянных бочках. Сразу после окончания периода созревания в деревянных бочках, вино разливается по бутылкам, а затем созревает в течение дальнейшего периода в стекле в винных погребах, прежде чем быть выставленным на продажу.

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).