

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ****Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест
происхождения товаров****Заявки на наименования мест происхождения товаров***Номер заявки:* 2020769416*Дата подачи заявки:* 04.12.2020*Опубликовано:* 28.01.2021*Заявляемое обозначение:***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 "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 Монтеккья-ди-Крозара.

Обоснование наличия в товаре особых свойств:

Особое географическое положение производственной зоны вина «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, обеспечивают особые свойства вина «VALPOLICELLA», которое в свой первый год является молодым и характеризуется рубиново-красным цветом, тонким винным ароматом с оттенками вишни и розы, обладает свежим вкусом, сухим или до некоторой степени бархатистым, приятно танинным, слегка горьковатым и живым. Тип вина «суперьоре» («superiore») из отборного винограда должен быть выдержан не менее года, что придает ему особые свойства, характеризующиеся характерным рубиновым цветом с гранатовыми тонами, слегка эфирным, ванильным ароматом и утонченным, сбалансированным, сухим и бархатистым вкусом.

Описание особых свойств товара:

Вино «VALPOLICELLA», 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» соответствуют следующим показателям:

- цвет: красный, приближающийся к гранатовому по мере выдержки;
- аромат: винный с приятным, тонким, типичным ароматом, иногда с горьким миндальным оттенком;
- вкус: с атласной/шелковистой структурой, полнотелый, пряный, сбалансированный;
- объемное содержание спирта - минимум 11,00 % (с потенциальным максимальным содержанием остаточного спирта 0,40 %) и 12,00 % для типа «суперьоре» («superiore»);
- минимальная общая кислотность - 5,0 г/л;
- минимальное содержание чистого сухого экстракта - 18,0 г/л, и 20,0 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», 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, в результате чего различное количество воды доступно для лоз на различных стадиях развития и роста лозы, а затем во время созревания винограда.

Начало культивации винограда («*Vitis vinifera* L.») относят к Палео-Венетской цивилизации или к Этрusco-Римской цивилизации, которая процветала между VII и V веками до нашей эры и продолжалась во время римского господства в Вальполичелле, в «районе Аруснациум» («*Pagus Arusnatum*») (прим.: римское наименование территории, примерно соответствующей современному району Вальполичелла). Первое вино, произведенное в этом районе, которое сегодня является вином "Вальполичелла", было известно как «Рецианское» (Rhaetian), потому что оно производилось на территории холмов и гор Веронско-Римской провинции под названием "Реция" (Rhaetia). Одна из гипотез относительно происхождения названия «VALPOLICELLA» состоит в том, что оно происходит от латинского слова "Polesella", что означает «земля многочисленных фруктов», или от "Vallis-polis-cellae", что означает «долина множества погребов». Также существует много упоминаний о винодельческой деятельности в Вальполичелле со стороны греко-римских классиков, которые свидетельствуют о винодельческой важности этого района. В последующие столетия производство вина в Вальполичелле значительно расширилось и начало специализироваться, о чем свидетельствует первая ампелографическая каталогизация в XIX веке, которая, помимо прочего, официально представила виноград сорта Корвина ("la corvina") типичным продуктом Вальполичеллы. На протяжении многих лет рост значения данного обозначения привел винодельческие хозяйства к проведению исследований и постоянному развитию агрономических методов, которые становятся все более продвинутыми и сфокусированными на развитии производственных характеристик местных сортов, дающих тело этому вину.

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 давят вскоре после сбора урожая, чтобы предотвратить начало окисления антоциановых веществ и сохранить свежесть и мягкость, характерные для «VALPOLICELLA», особенно для типа «суперьоре» («superiore»), который должен выдерживаться в деревянных бочках не менее года.

Особое географическое положение производственной зоны вина «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, обеспечивают особые свойства вина «VALPOLICELLA», которое в свой

первый год является молодым и характеризуется рубиново-красным цветом, тонким винным ароматом с оттенками вишни и розы, обладает свежим вкусом, сухим или до некоторой степени бархатистым, приятно танинным, слегка горьковатым и живым. Тип вина «суперьоре» («superiore») из отборного винограда должен быть выдержан не менее года, что придает ему особые свойства, характеризующиеся характерным рубиновым цветом с гранатовыми тонами, слегка эфирным, ванильным ароматом и утонченным, сбалансированным, сухим и бархатистым вкусом.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Виноградные лозы в основном выращиваются на простых перголах и малых перголах, а листва своевременно обрезается летом, чтобы гарантировать спуск виноградных гроздей с листвы с первых этапов их развития, что позволяет постоянно контролировать здоровье и степень созревания винограда. Виноград давят вскоре после сбора урожая, чтобы предотвратить начало окисления антоциановых веществ и сохранить свежесть и мягкость, характерные для «VALPOLICELLA», особенно для типа «суперьоре» («superiore»), который должен выдерживаться в деревянных бочках не менее года.

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).