

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina**

(2021/C 58/18)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

„Willamette Valley”

PGI-US-02439

**Data rozpoczęcia stosowania: 17.10.2018****1. Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Willamette Valley

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

**4. Opis wina lub win**

Chronione oznaczenie geograficzne „Willamette Valley” jest zastrzeżone dla win niemusujących (czerwonych, różowych i białych) oraz dla gatunkowych win musujących.

Wina „Willamette Valley” są charakteryzowane i identyfikowane w zależności odmiany winorośli. Większość produkcji w dolinie Willamette stanowią wina czerwone „Willamette Valley”, głównie pinot noir, oraz wina białe „Willamette Valley”, głównie chardonnay, pinot gris i riesling, a także mieszanki musujące pinot noir/chardonnay.

Wina „Willamette Valley”, jako wina pochodzące z chłodnego klimatu i cechujące się zrównoważoną intensywnością, które z reguły odznaczają się wyraźną kwasowością i jasnymi taninami świeżych owoców i minerałów, wykazują następujące cechy w zależności od odmiany:

*Wina niemusujące**Wina czerwone:*

Wina czerwone „Willamette Valley” są polyskliwe, o barwie od umiarkowanej czerwonej do barwy owocu granatu, wpadającej czasami – w zależności od miejsca uprawy i rocznika – w odcienie głębokiej purpury do czerni; w winach tych wyczuwa się nuty raczej świeżych niż gotowanych czerwonych i czarnych owoców, od granatów, truskawek, malin i wiśni po jeżyny i śliwki, które występują zarówno w aromacie, jak i mają bezpośredni wpływ na smak. Ponadto w aromacie wyczuwa się czerwone i purpurowe kwiaty, ziemistość od hummusu po liście herbaty, nuty jodu i żelaza, przyprawy do pieczenia zawierające saffras, cokol, minerały oraz – w miarę dojrzewania – bardziej złożone nuty

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

pikantne z szynki, grzybów, skóry i przypraw ziołowych. Smak i faktura w ustach są złożone i wielowarstwowe, o drobnoziarnistych taninach z liści herbaty i tytoniu wiśniowego; na podniebieniu wina te są krągłe i aksamitne, czemu zawdzięczają elegancką strukturę i bogactwo aromatów, odzwierciedlając wyczuwalne początkowo zarówno aromaty owocowe, jak i głęboki pikantny aromat potraw; w smaku można wyczuć szeroką gamę tanin, od liści herbaty po drewno, z jasną kwasowością wzmacniającą doznania smakowe i utrzymującą na długo wyraziste aromaty, dodając jednocześnie sprężystości, która chroni i zapewnia szlachetność wieku.

#### Wina różowe:

Wina różowe „Willamette Valley” mają barwę od bardzo jasnej szaroróżowej po jasną barwę owocu granatu, wszystkie są dynamiczne i piękne, charakteryzują się aromatami białych i czerwonych kwiatów (od jaśminu po różę) oraz świeżych owoców – od czerwonych pomarańczy po poziomki i maliny, które są wyczuwalne zarówno w aromacie, jak i w smaku; smak może być również słonawy i mineralny, na podniebieniu kremowy, a czasami z odrobiną cukru resztkowego na końcu. Dzięki charakterystycznej dynamicznej kwasowości wina różowe „Willamette Valley” mogą leżakować przez kilka lat w butelkach.

#### Wina białe:

Wina białe „Willamette Valley” są jednolicie połyskliwe, o silnej kwasowości, barwie od platynowej do jasnocytrynowej oraz – w przypadku win białych z późnego zbioru lub dojrzewanych w dębie – od kremowej do złotej. Aromat win białych charakteryzuje się podobną lub nawet większą wyczuwalnością owoców jak pinot noir, ale różni się w nich inne rodzaje owoców – od cytrusów, owoców pestkowych (brzoskwini, gruszki itp.) – oraz nuty kwiatowe białych kwiatów i kwiatów drzew owocowych; wszystkie te wina cechuje wyrazista mineralność i słoność (z pH, kwasowości i niskokalorycznych jasnych owoców) na podniebieniu, z przeważającymi świeżymi i czystymi aromatami owoców uzyskanymi dzięki wysokiej kwasowości, która zapewnia długi smak i obiecującą trwałość. W miarę dojrzewania w winach tych można wyczuć nuty suszonych kwiatów, marmolady z cytrusów i miodu oraz bogate nuty minerałów.

#### Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	16 %
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7 %
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/L kwasu winowego pH = 4,0 max
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	23,31 mEq/L (wina czerwone) 19,98 mEq/L (wina białe i różowe)
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	150 mg/L 40 mg/L wolnego dwutlenku siarki

#### Gatunkowe wina musujące

Gatunkowe wina musujące „Willamette Valley” są produkowane jako wina białe i różowe, z odmian pinot noir, chardonnay oraz, w niektórych przypadkach, również pinot meunier. Cechują je drobne lub średnie pęcherzyki gazu, tworzące wyrafinowane, perłowe nitki bąbelków, oraz wyraźny, czysty, kwaskowaty smak świeżo dojrzałych owoców pestkowych z bukietem cytrusów. Białe gatunkowe wina musujące mają barwę platynową i połyskliwe przejrzystą, charakteryzują się aromatem jabłka lub gruszki i smakiem przywołującym nuty limonki, owoców pestkowych czy minerałów. Wina różowe odznaczają się intensywnym aromatem poziomek, śmiałą, wysoką kwasowością i wielowarstwowym smakiem jasnoczerwonych owoców (jabłek/śliwek). Zwykle wina te leżakują w butelce przez wydłużony okres wynoszący ponad dziesięć lat. Pod względem wizualnym barwa win różowych przechodzi od jasnej wiśniowoczerwonej do delikatnych odcieni różu. W zależności od mieszanki i stopnia dojrzałości owoców w czasie zbiorów w winach różowych wyczuwa się aromaty płatków kwiatów przez aromaty czerwonych jabłek po delikatny aromat śliwkowo-truskawkowy. Niczym niezwykłym nie jest również charakterystyczny aromat „korzenny”. Typowe aromaty i wrażenia smakowe mogą zawierać nuty poziomek i innych letnich owoców jagodowych, nuty cytrusów przypominające czerwone pomarańcze/mandarynki, jabłka/dzikie jabłka oraz pikantniejsze nuty suszonych ziół i imbiru. Śmiała, wysoka kwasowość obiecuje wydłużenie leżakowania w butelkach do ponad dziesięciu lat.

Aromat win musujących Brut wytwarzanych z odmian chardonnay, pinot noir i pinot meunier może być różny: od białych kwiatów przez muszle ostryg z wybrzeża oceanu po jabłka/gruszki i cytrusowy aromat białego grejpfruta. Smak różni się w zależności od zawartości procentowej stosowanej odmiany winorośli i miejsca uprawy owoców. Barwa kwiatów przechodzi od delikatnie białej do różowej, możliwy jest aromat przypraw: od wanilii do imbiru po suszone zioła, aromat owoców, w tym zielonych, żółtych i czerwonych jabłek, dzikich jabłek, kwaśnych owoców jagodowych, a także gruszki odmiany zbliżonej do Anjou, cytrusowy aromat białego grejpfruta, karamboli i mandarynki. Kwasowość jest wyczuwalna i intensywna, podczas gdy finisz może być dość długi dzięki wyrazistości dojrzałych owoców.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	14 %
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7 %
Minimalna kwasowość ogólna	5 g/L kwasu winowego pH = 4,0 max
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	<=23,31 mEq/L
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150 mg/L 30 mg/L wolnego dwutlenku siarki

## 5. Praktyki enologiczne

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

Brak

### b) Maksymalna wydajność

Pinot noir i inne wina czerwone: 7 850 kg/ha (45 hl/ha);

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

Inne wina białe: 12 330 kg/ha (70 hl/ha);

Gatunkowe wina musujące: 15 700 kg/ha (90 hl/ha).

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Dolina Willamette jako amerykański obszar uprawy winorośli (American Viticultural Area) jest wyraźnie opisana jako zatwierdzona i zarejestrowana zgodnie z przepisami amerykańskiego Biura Podatków i Handlu (United States State Tax and Trade Bureau) z następującym opisem skróconym:

§9.90 Willamette Valley.

Granice. Obszar uprawy winorośli doliny Willamette znajduje się w północno-zachodniej części stanu Oregon (na północy jego granicę wyznacza rzeka Oregon, na zachodzie – Góry Nadbrzeżne, na południu – Góry Calapooya, a na wschodzie – Góry Kaskadowe), obejmując obszar około 5200 mil kwadratowych (3,3 mln akrów).

Dokładne granice tego obszaru, wyznaczone w oparciu o punkty orientacyjne i punkty odniesienia znajdujące się na zatwierdzonych mapach, są następujące: od punktu początkowego w miejscu przecięcia się granicy hrabstw Columbia/Multnomah z granicą stanów Oregon/Washington;

na zachód wzdłuż granicy hrabstw Columbia/Multnomah 8,5 mili do punktu jej przecięcia z granicą hrabstw Washington/Multnomah;

na południe wzdłuż granicy hrabstwa Washington 5 mil do punktu jej przecięcia z warstwicą 1000 stóp;

na północny zachód (15 mil na północny zachód) wzdłuż warstwy 1000 stóp do punktu jej przecięcia z autostradą stanową nr 47, 5 mil na północ od wzniesienia „Tophill”;

następnie na zachód od autostrady stanowej nr 47 ćwierć mili do warstwy 1000 stóp, dalej na południe i południowy zachód wzdłuż warstwy 1000 stóp do punktu jej przecięcia z granicą lasu państwowego Siuslaw (punktem oddalonym około 43 mile na południe i 26 mil na zachód od „Tophill”), jedną milę na północ od autostrady stanowej nr 22;

na południe 6,5 mili do warstwy 1000 stóp na granicy hrabstw Lincoln/Polk;

dalej wzdłuż warstwy 1000 stóp (około 23 mile) na wschód, południe, a następnie na zachód do punktu przecięcia granicy hrabstwa Polk z granicą hrabstw Lincoln/Benton;

na południe wzdłuż granicy hrabstw Lincoln/Benton, 11 mil do punktu jej przecięcia z granicą lasu państwowego Siuslaw;

na wschód wzdłuż linii lasu państwowego Siuslaw sześć mil, a następnie na południe wzdłuż linii lasu państwowego Siuslaw sześć mil do autostrady stanowej nr 34 i warstwy 1000 stóp;

na południe wzdłuż warstwy 1000 stóp do punktu jej przecięcia z linią T17S/T18S (*township line*) (31 mil na południowy zachód i jedną milę na zachód od autostrady stanowej nr 126);

na wschód wzdłuż T17S/T18S 4,5 mili do linii R6W/R7W (*range line*) na południe wzdłuż tej linii 2,5 mili do warstwy 1000 stóp;

na północny wschód, a następnie na południowy wschód wzdłuż warstwy 1000 stóp, około 12 mil do punktu jej przecięcia z linią R5W/R6W (*range line*);

na południe wzdłuż linii R5W/R6W (*range line*) około 0,25 mili do punktu jej przecięcia z warstwą 1000 stóp;

zasadniczo na południowy wschód wzdłuż tworzącej meandry warstwy 1000 stóp, przecinając obszar Letz Creek, do punktu na warstwy 1000 stóp znajdującego się na północ od punktu przecięcia drogi Siuslaw River Road z drogą Fire Road;

na południe w linii prostej około 0,55 mili, przez rzekę Siuslaw i punkt przecięcia drogi Siuslaw River Road z drogą Fire Road do warstwy 1000 stóp;

zasadniczo na południowy wschód wzdłuż tworzącej meandry warstwy 1000 stóp, przecinając obszar Roseburg, Oregon, do punktu przecięcia warstwy 1000 stóp z granicą hrabstw Lane/Douglas;

na wschód wzdłuż granicy hrabstw Lane/Douglas około 3,8 mili do punktu jej przecięcia z warstwą 1000 stóp na wschód od rozwidlenia South Fork rzeki Siuslaw;

zasadniczo na północ, a następnie wzdłuż warstwy 1000 stóp wokół Spencer Butte, a następnie zasadniczo na południe do punktu wzdłuż granicy hrabstw Lane/Douglas 0,5 mili na północ od autostrady stanowej nr 99;

na południe wzdłuż granicy hrabstw Lane/Douglas 1,25 mili do warstwy 1000 stóp;

podążając warstwą 1000 stóp wokół dolin Little River, Mosby Creek, Sharps Creek i Lost Creek do punktu przecięcia się R1W/R1E i autostrady stanowej nr 58;

na północ wzdłuż R1W/R1E, sześć mil do punktu jej przecięcia z warstwą 1000 stóp na północ od Little Fall Creek;

kontynuując wzdłuż warstwy 1000 stóp wokół Hills Creek, w górę południowego zbocza doliny McKenzie River Valley do parku stanowego Ben and Kay Dorris, przecinając północne zbocze i podążając w dół wokół Camp Creek, rzeki Mohawk i jej dopływów, rzeki Calapooia (trzy mile na południowy wschód od miasta Dollar) do punktu, w którym Wiley Creek przecina R1E/R1W, około jedną milę na południe od T14S/T13S;

na północ wzdłuż R1E/R1W 7,5 mili do T12S/T13S w Cedar Creek;

na zachód wzdłuż T12S/T13S cztery mile do warstwy 1000 stóp;

kontynuując zasadniczo w kierunku północnym wzdłuż warstwy 1000 stóp wokół Crabtree Creek, Thomas Creek, rzeki North Santiam (do punktu jej przecięcia z Sevenmile Creek) oraz rzeki Little North Santiam do punktu przecięcia się warstwy 1000 stóp z R1E/R2E (około jedną milę na północ od autostrady stanowej nr 22);

na północ wzdłuż R1E/R2E (przez niewielki fragment parku stanowego Silver Falls) 14 mil do T6S/T7S;

na wschód wzdłuż T6S/T7S sześć mil do R2E/R3E;

na północ wzdłuż R2E/R3E sześć mil do T5S/T6S;

na północny wschód 8,5 mili do punktu przecięcia się T4S/T5S i R4E/R3E;

na wschód wzdłuż T4S/T5S sześć mil do R4E/R5E;

na północ wzdłuż R4E/R5E sześć mil do T3S/T4S;

na wschód wzdłuż T3S/T4S sześć mil do R5E/R6E;

na północ wzdłuż R5E/R6E 10,5 mili do punktu jej przecięcia z granicą lasu państwowego Mount Hood (około trzy mile na północ od autostrady nr 26);

cztery mile na zachód i jedną milę na północ wzdłuż granicy lasu do warstwy 1000 stóp (na północ od rzeki Bull Run);

na północ wzdłuż warstwy 1000 stóp, do hrabstwa Multnomah, do punktu jej przecięcia z R4E/R5E;

na północ około trzy mile do granicy stanów Oregon/Washington; oraz

na zachód, a następnie na północ, 34 mile wzdłuż granicy stanów Oregon/Washington do punktu początkowego.

## 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

W produkcji win niemusujących i gatunkowych win musujących „Willamette Valley” wykorzystuje się następujące odmiany winogron: pinot noir, pinot gris, chardonnay, riesling, pinot blanc, syrah, cabernet sauvignon, gamay noir, pinot meunier.

Inne odmiany winogron wykorzystuje się w mniejszym stopniu: arneis, albarino, auxerrois, aabernet franc, chenin blanc, dolcetto, gewurztraminer, gruner veltliner, merlot, muller-thurgau, sangiovese, sauvignon blanc, tempranillo, viognier, zinfandel.

## 8. Opis związku lub związków

Jak w przypadku każdego udanego przedsięwzięcia, które cieszy się uznaniem, związek z wysoką jakością jest złożony: chociaż prawdopodobnie najważniejsze są czynniki naturalne związane z położeniem doliny Willamette, a znaczący wpływ na końcową jakość wina mają uwarunkowania klimatyczne, geologiczne, geograficzne oraz rocznik, należy również uznać znaczenie tych czynników ludzkich, dzięki którym usystematyzowano i uspołniono uprawę winorośli, produkcję wina i procesy związane z jego obrotem, zapewniając wiarygodność, kontrolę i reputację win pochodzących z tego regionu.

Gleba i geologia: w dolinie Willamette typowe dla tego obszaru wysokiej jakości wina są produkowane z wymienionych wyżej odmian charakterystycznych dla chłodnego klimatu, uprawianych w winnicach położonych niemal wyłącznie na wzgórzach, na których występują gleby wulkaniczne lub osadowe wypchnięte z dna doliny w wyniku ruchów tektonicznych, wznoszących się na wysokość 61–305 m (200 i 1000 stóp), z lessem (pylasta skała osadowa) na niektórych wierzchołkach. Gleby na zboczach wzniesień zapewniają odpowiednią głębokość dla korzeni i retencję wody, dostarczają winoroślom umiarkowaną ilość składników odżywczych (co pobudza łatwy i bujny wzrost, nie powodując niezbędnej presji związanej z owocowaniem), a dzięki sypkiej glebie zapewniają podłoże o dobrym odprowadzaniu wody i cyrkulacji powietrza i są w mniejszym stopniu narażone na oddziaływanie mrozu i chorób (np. zarażenie mączniakiem prawdziwym). Na zboczach występują trzy rodzaje gleby (wulkaniczna, osadowa i pylaste lessy glacialne), które przenoszą na winorośl – a następnie na produkowane z niej wino – wyjątkowe i przewidywalne aromaty, smaki, mineralność i cechy wzrostu, np. odmianie pinot noir gleby wulkaniczne nadają jasny i świeży aromat oraz smak czerwonych owoców (od maliny przez czereśnię po czeremchę amerykańską), umiarkowanie delikatną, miękką strukturę tanin i umiarkowaną barwę; gleby osadowe nadają winu ciemniejszą barwę oraz aromat i smak czerwonych lub czarnych owoców (od czeremchy amerykańskiej przez jeżynę po porzeczkę lub borówkę czarną) z akcentami grzybów, przypraw, kawy i czarnej konfitury oraz umiarkowaną lub wysoką zawartość tanin; gleby lessowe nadają winu jaśniejszy kolor (od truskawki przez malinę po wiśnię) i mniej wyrazistą strukturę o mniejszej zawartości tanin oraz świeżość. Wszystkie te wina zachowują kwasowość od umiarkowanej do wysokiej i nadają się do leżakowania.

Czynniki geograficzne: do właściwości organoleptyczne uważanych za wyjątkowe dla doliny Willamette, w szczególności w przypadku odmiany pinot noir, należą: połyskliwość, nuty świeżych owoców oraz kwasowość, jaką zapewnia chroniony chłodny klimat; zróżnicowane cechy czerwonych i czarnych owoców oraz zróżnicowane zawartości związków fenolowych lub tanin, co ma związek z rodzajem gleby, ukształtowaniem terenu i czynnikami geograficznymi; a także szeroka gama śladów stylistycznych wynikających z ewolucji poglądów producentów wina na temat osobowości pinot noir.

Chłodny klimat łagodzony obecnością dużych jednolitych części wód, np. Oceanu Spokojnego, charakteryzują dobowe wahania temperatury od bardzo ciepłych dni do bardzo chłodnych nocy, podczas których przepływ oceanicznego wiatru na lądzie chłodzi dolinę Willamette nawet o 30–40 °F (16,5–22 °C). Ma to wpływ na proces oddychania roślin, pozwala na ich schłodzenie oraz utrzymanie kwasowości charakterystycznej dla win „Willamette Valley”.

Nachylenie terenu wynikające z różnicy poziomów wynoszącej 244 metry (800 stóp) stwarza również różnorodne warunki dojrzewania odpowiadające potrzebom różnych odmian winorośli i zapewnia dodatkową wszechstronność umożliwiającą dostosowanie się do zmiany klimatu – cieplejsze miejsca położone niżej i chłodniejsze miejsca na więk-

szej wysokości – co powoduje, że wina z upraw na niższych wysokościach są dojrzalsze i bardziej miękkie, natomiast wina z upraw znajdujących się wyżej są jaśniejsze i bardziej owocowe oraz mają wyższą kwasowość. Dodatkowy wpływ ma położenie terenu upraw na zboczu południowym, wschodnim lub zachodnim tych wzgórz, zapewniające nasłonecznienie, co stanowiło rzeczywiste dobrodziejstwo we wczesnej, chłodnej historii regionu, ponieważ w winnicach dążono do osiągnięcia doskonałego dojrzewania dzięki ekspozycji południowej.

Tak jak ważne są tereny uprawy na zboczach wzgórz, aby zapewnić dojrzewanie, wodę, smak i kwasowość, najważniejszą cechą win „Willamette Valley” wynika z nieckowatego ukształtowania doliny, które przyczynia się do ogólnie chłodnych warunków klimatycznych panujących w tej chronionej dolinie – jej ochronę zapewniają pasma Gór Kaskadowych i Nadbrzeżnych odpowiednio od wschodu i zachodu, zapobiegając oddziaływaniu na sezon wegetacyjny odpowiednio upalnych i suchych kontynentalnych warunków pogodowych oraz chłodu i wilgoci. W tym chronionym klimacie osiąga się pełną dojrzałość, przy jednoczesnym zachowaniu kwasowości uzyskiwanej podczas chłodnej pory wzrostu i dojrzewania. Kwasowość ta jest konieczna w przypadku wysokiej jakości wyrafinowanych win cechujących się werwą i integralnością struktury, aby dzięki niej wina „Willamette Valley” stawały się w krótkim lub średnim okresie doskonałym dodatkiem do potraw, zachowując również potencjał długiego dojrzewania.

Ogólny wpływ obszaru geograficznego na wina niemusujące i gatunkowe wina musujące: dolina Willamette rozciąga się wzdłuż równoleżnika 45° szerokości geograficznej północnej. Na tej szerokości geograficznej zmiany wzniesienia mają zauważalny wpływ na florę i faunę całego obszaru. Zmiana wzniesienia winnicy tylko o 60 metrów może opóźnić dojrzewanie nawet o 10–14 dni. Kwitnienie winorośli ma miejsce zwykle w trzecim tygodniu czerwca (przesilenie letnie), ale często zdarza się również w lipcu (4 tygodnie po przesileniu). Szerokość geograficzna i bliskość zimnego Oceanu Spokojnego przynoszą zmienną pogodę w sezonie wegetacyjnym, również w czasie zbiorów. W rzeczywistości pogoda w dolinie Willamette charakteryzuje się wyjątkową zmiennością w porównaniu z wszystkimi pozostałymi regionami uprawy winorośli na zachodnim wybrzeżu USA. Dodatkowo ilość światła dziennego i zmiany dobowe mają na tyle poważny wpływ, że powodują fizjologiczną reakcję roślin liściastych, w tym winorośli, wywołaną fotoperiodem. Łączna ilość ciepła i fotoperiod w dolinie Willamette wyznaczają granice obszarów, na których może zachodzić jednolite dojrzewanie. Na przykład niewiele winnic położonych na wysokości powyżej 240 m lub w miejscach, w których średnia suma opadów w ciągu roku przekracza 1 300 mm, lub skierowanych na północ może odnosić sukcesy. Dodatkowo winnice osiągające niezmiennie wysoką jakość są położone na zboczach wzgórz od strony, która sprzyja docieraniu światła słonecznego do liści winorośli i ogrzewaniu gleby wiosną. Jest to region winiarski, w którym odmiany wymagające ciepłego klimatu, jak cabernet sauvignon, nie będą dojrzewać jednolicie. Jest to również w rzeczywistości jeden z niewielu regionów uprawy winorośli, w których obsadzono w pierwszej kolejności zbocza wzgórz, a NIE zimniejsze dno doliny.

Czynniki ludzkie i warianty dotyczące stylu: dolina Willamette znajduje się w najdalej wysuniętym na północ miejscu, w którym mogą jednolicie dojrzewać odmiany uprawiane w chłodnym klimacie, istotne dla win niemusujących lub gatunkowych win musujących (np. pinot noir, pinot meunier i chardonnay). To właśnie specyfika tej lokalizacji zapewnia ekscytujące, unikalne cechy charakterystyczne dla win niemusujących i gatunkowych win musujących, z kluczowymi wariantami dotyczącymi stylu rzemiosła winiarskiego. W przypadku gdy okres kwitnienia przypada średnio na czas przesilenia letniego, dojrzewanie winogron na gatunkowe wina musujące ma zwykle miejsce od połowy do końca września, a w przypadku win niemusujących – od końca września do połowy października. Położenie na zboczu wzgórza pozwala na inwersję ciepłych temperatur we wczesnych godzinach wieczornych, dzięki czemu winorośl może oddychać, zanim nastaną chłodne temperatury późnej nocy i wczesnego poranka w miesiącach letnich. Oprócz różnic w rozmieszczeniu winnic w skali makro, położenie na zboczach pozwala również producentom wina na zbiory w różnych kierunkach i na różnych wysokościach, aby jeszcze bardziej zróżnicować wyczuwalność owoców i dostosować się do właściwości każdego niepowtarzalnego sezonu wegetacyjnego.

W tym wysuniętym najdalej na północ punkcie różnice w smaku mogą wynikać z niewielkich zmian w winnicy spowodowanych klonem, podkładką, odstęgami, usytuowaniem, wzniesieniem, a nawet własną pracą rolnika. Efektem różnic między sąsiednimi kwaterami winnicy może być różnorodność stylistyczna gatunkowych win musujących i win niemusujących.

Winogrona do produkcji gatunkowych win musujących w dolinie Willamette dojrzewają, osiągając złożony smak dojrzałych owoców, nie tracąc przy tym naturalnej wysokiej kwasowości. Zbiory owoców w momencie osiągnięcia przez nie optymalnego stopnia dojrzałości mogą odbywać się w miarę wzrostu wysokości. Uprawa winorośli na granicy jednolitego dojrzewania daje złożone, pyszne owocowe smaki. Wina musujące z odmian pinot noir i chardonnay są produkowane w dolinie Willamette od początku lat 80. XX wieku. Obecnie ponad 100 producentów wytwarza wina musujące tradycyjną metodą, a produkcja nadal rośnie zarówno pod względem wielkości, jak i liczby producentów.

Dojrzałe owocowe smaki, wysoka naturalna kwasowość i niskoalkoholowe odmiany winorośli zbierane w połowie września umożliwiają produkcję złożonych, wysokiej jakości, długo dojrzewających win musujących i niemusujących. Dzięki położeniu na wysuniętej na północ szerokości geograficznej, bliskości zimnego oceanu, położonych na zboczach i osłoniętych od deszczu winnicom, dynamicznemu fotoperiodowi i braku możliwości skutecznego dojrzewania odmian wymagających cieplejszego klimatu w dolinie Willamette powstają wina w „nowym stylu” północnoamerykańskim.

Podsumowując, chociaż główne uzasadnienie oznaczenia geograficznego opiera się na czynnikach naturalnych, które tworzą unikalny i wyjątkowy region, drugorzędnymi cechami doliny Willamette, świadczącymi o jej odrębności – poza wymienionymi uwarunkowaniami fizycznymi – są czynniki ludzkie: wyjątkowe ukierunkowanie, współpraca, dokładność techniczna i badania oraz podejście organizacyjne, których owocem jest zainteresowanie i relacje na całym świecie, w tym współpraca z całym przemysłem, np. w ramach inauguracyjnego międzynarodowego sympozjum na temat chłodnego klimatu w 1984 r. oraz cieszącego się uznaniem Międzynarodowego Święta Pinot Noir, na które od 34 lat zjeżdżają się wszyscy producenci pinot noir z całego świata. Bliska współpraca i niezmiennie wysoka jakość produktów przyczyniają się do ogólnej reputacji regionu.

Sukces innych odmian w tym miejscu wynika z podobnych powodów jak w przypadku pinot noir, ale to ta odmiana w największym stopniu przyczyniła się do jego rozgłosu. Wina „Willamette Valley” z odmiany pinot noir, zarówno nie-musujące, jak i musujące, są znane w prasie, środowisku akademickim, wśród innych producentów wina i konsumentów. Zyskały one szerokie międzynarodowe uznanie: np. nagrodę magazynu „Decanter” World Wine Awards Platinum Best of Show dwa lata temu dla wina pochodzącego z doliny Willamette; Robert Parker Jr. przyznał, że „nareszcie Oregon wykorzystuje swój ogromny potencjał”; Issac Asimov z „The New York Times” stwierdził, że „[D]olina Willamette jest miejscem, w którym można konsekwentnie realizować ideały finezji i wdzięku pinot noir”.

## 9. Dodatkowe wymogi

Zgodnie z przepisami prawa i regulacjami stanu Oregon (OAR 845 OLCC Regulations) praktycznie wszystkie wina z doliny Willamette mają oznaczenie odmiany, przy czym zawartość danej odmiany musi wynosić co najmniej 90 %.

Pochodzenie wina musi być dokładnie określone z oznaczeniem Amerykańskich Obszarów Uprawy Winorośli (AVA) na etykiecie, które wymaga, aby co najmniej 95 % zawartości butelki pochodziło z tego obszaru.

Wszystkie wina „Willamette Valley” muszą być poddawane winifikacji i przygotowywane do butelkowania w stanie Oregon; jest to wymóg służący zapewnieniu jakości i pochodzenia winogron, przy założeniu, że ostrożna obróbka tych delikatnych win i ułatwienia współpracy w zakresie finalizacji procesu produkcji wina w miejscu uprawy winogron są istotne. Jeżeli na etykiecie wina wskazano „Willamette Valley AVA” jako jego nazwę pochodzenia, zgodnie z federalnymi przepisami dotyczącymi etykietowania [Code Federal Regulation, tytuł 27 CFR 4.25(e)(3)(iv)] całkowita finalizacja procesu produkcji wina musi odbywać w stanie Oregon. W materiałach dotyczących tworzenia regulacji amerykańskie Biuro Podatków i Handlu Alkoholem i Tytoniem (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau, TTB) zdefiniowało wino, którego proces produkcji został „całkowicie sfinalizowany”, jako wino „gotowe do butelkowania, z wyjątkiem dojrzewania w piwnicach i mieszania, które to procesy nie powodują zmiany klasy i rodzaju”.

### Link do specyfikacji produktu

<https://willamettewines.com/wp-content/uploads/2020/03/2020-02-GUIDELINES-FOR-PROTECTED-GEOGRAPHICAL-INDICATION-Willamette-Valley.091718.add-092519.100819.030520.pdf>

---