C/2024/1496

14.2.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2024/1496)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Riviera del Garda Bresciano/Garda Bresciano“

PDO-IT-A1137-AM02

Datum der Antragstellung: 9.2.2017

1. Für die Änderung geltende Vorschriften

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 – nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Begründung der Änderung

2.1. *Änderung des Namens der Bezeichnung*

Beschreibung: Der Name der Bezeichnung wurde von „Riviera del Garda Bresciano“ in „Riviera del Garda Classico“ geändert.

Diese Änderung wird vorgenommen, weil die Erzeuger drei g. U. mit demselben Erzeugungsgebiet und denselben Erzeugnisarten zu einer einzigen g. U. zusammenfassen möchten: „Riviera del Garda Classico“. Die drei derzeit geschützten Ursprungsbezeichnungen sind: „Riviera del Garda Bresciano“, „Garda Classico“, ein Untergebiet der g. U. „Garda“, und die g. U. „Valtènesi“.

Das Untergebiet „Classico“ der derzeitigen g. U. „Garda“ entspricht sowohl bezüglich des Erzeugungsgebiets als auch bezüglich der historischen und natürlichen Einflüsse exakt der g. U. „Riviera del Garda Bresciano“. Durch die Ersetzung des Begriffs „Bresciano“ durch „Classico“ wird daher der historische Charakter der ursprünglichen g. U. „Riviera del Garda Bresciano“ anerkannt und gewürdigt. Die g. U. „Valtènesi“ ist ein kleines geografisches Gebiet. Es wird jetzt als „Untergebiet“ der neuen g. U. „Riviera del Garda Classico“ behandelt.

Diese Änderung betrifft die gesamte Produktspezifikation und alle Teile des gesamten Einzigen Dokuments, in denen der Name der Bezeichnung verwendet wird.

2.2. *Hinzufügung von „Valtènesi“ als Untergebiet*

Beschreibung: Diese Änderung betrifft Artikel 1 der Produktspezifikation unter Einschluss von Anhang 1.

Diese Änderung wird vorgenommen, weil die Erzeuger eine einzige g. U. „Riviera del Garda Classico“ wünschen, die die drei derzeitigen g. U. „Riviera del Garda Bresciano“, das Untergebiet „Garda Classico“ der g. U. „Garda“ und die g. U. „Valtènesi“ vereint.

Diese Änderung bedeutet, dass die g. U. „Valtènesi“ jetzt als kleinere geografische Einheit gemäß Artikel 55 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 (vormals Artikel 67 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009) geführt wird und Teil einer g. U. ist, für die ein Antrag auf Nichtigerklärung zu stellen ist.

Diese Änderung betrifft Nummer 1 der Produktspezifikation und die folgenden Punkte des Einzigen Dokuments: 4. „Beschreibung des Weins/der Weine“, 6. „Geografisches Gebiet“, 8. „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“ und 9 „Weitere wesentliche Bedingungen“.

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

2.3. *Änderungen bei der Rebsortenzusammensetzung*

Beschreibung: Für „Bianco“ (Weißwein) sieht die Änderung vor, dass der Anteil an Riesling (Riesling Renano und/oder Riesling Italico) von 60 % auf 50 % reduziert wird.

Die Änderung ist notwendig, weil die Erzeuger aus wirtschaftlichen und weinbaulichen Gründen die Möglichkeit haben müssen, Rieslingtrauben mit einem größeren Anteil von Sorten zu verschneiden, die früher reifen und früher ihre Aromen entwickeln, wie Incrocio Manzoni 6.013 und Chardonnay.

Ein weiterer Grund für die Änderung liegt darin, dass damit auf die kommerzielle Nachfrage nach Weißweinen reagiert wird, die auch für den Verbrauch binnen eines Jahres geeignet sind und einen ausgewogeneren, harmonischen Geschmack besitzen, der mehr den Bedürfnissen eines jüngeren Verbrauchermarkts entgegenkommt.

Beschreibung: Für „Rosso“ (Rotwein) und „Rosato“ (Roséwein) bedeutet die Änderung, dass die Rebsortenzusammensetzung wie folgt geändert wird: Der Wein besteht zu mindestens 30 % aus der Rebsorte Groppello und zu höchstens 70 % aus den drei folgenden ergänzenden Rebsorten: Marzemino, Barbera und Sangiovese.

Diese Änderung ist notwendig, um die Bedingungen der drei ursprünglichen g. U. hinsichtlich des Mindestanteils der autochthonen Sorte Groppello und der drei ergänzenden Rebsorten (Marzemino, Barbera und Sangiovese, in dieser Reihenfolge) zu harmonisieren. Hierbei wird eine agronomische Formulierung verwendet, die eine „dynamisch“ ausgewogene Kombination der verschiedenen Sorten je nach Bodenbeschaffenheit, Lage der Weinberge und anderen technischen Anforderungen für die Weinbereitung ermöglicht.

Diese Änderungen betreffen Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 7 „Wichtigste Keltertrauben“ des Einzigen Dokuments.

2.4. *Streichung von unwesentlichen Informationen in der Beschreibung des Erzeugungsgebiets*

Die Änderung betrifft die Beschreibung des Erzeugungsgebiets und die Streichung eines Absatzes, der sich auf eine frühere nationale Bestimmung bezog: Artikel 10 des Präsidialerlasses Nr. 930 vom 12. Juli 1963 über die Einbeziehung von Rebflächen in das Erzeugungsgebiet. Diese Bestimmung wurde durch die geltenden Verordnungen ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 „Erzeugungsgebiet“ der Produktspezifikation und Punkt 6 „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

2.5. *Erhöhung der Anzahl der Rebstöcke je Hektar*

Beschreibung: Die Änderung betrifft die Änderung der Mindestanzahl der Rebstöcke je Hektar von 3 500 auf 4 000.

Die Änderung stellt eine Maßnahme zur Verbesserung der Qualität der Trauben dar. Sie steht im Einklang mit der derzeitigen GMO-Maßnahme im Plan für die Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen in der Region Lombardei.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation: „Weinbaunormen“.

2.6. *Höherer Traubenertrag je Hektar*

Beschreibung: Die Änderung betrifft die Erhöhung des Traubenertrags pro Hektar von 11 auf 12 Tonnen für alle in der Spezifikation aufgeführten Weinarten: „Bianco“, „Rosso“ sowie reinsortiger Groppello, „Rosato“ und „Spumante“ (Schaumwein).

Für diese Änderung gibt es vor allem zwei landbautechnische Gründe: die höhere Mindestpflanzdichte und die höhere Produktivität einiger neuer Klone verschiedener Rebsorten.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 „Weinbaunormen“ der Produktspezifikation und Punkt 5 „Weinbereitungsverfahren“ des Einzigen Dokuments.

2.7. *Senkung des natürlichen Mindestalkoholgehalts*

Beschreibung: Die Änderung betrifft die Senkung des natürlichen Mindestalkoholgehalts der Trauben bei der Weinlese für die „Rosso"- und „Rosato"-Weine von 11 % auf 10,5 %. Bei Weinen mit der Kennzeichnung „Rosso Superiore" wird der Gehalt von 11,5 % auf 11 % gesenkt.

Die Änderung ist auch aufgrund zahlreicher agronomischer Faktoren erforderlich, die mit dem Klimawandel zusammenhängen und die es notwendig machen, die Ernten viel früher als die traditionellen Weinlesetermine zu planen, und zwar sowohl im Hinblick auf die Qualität der Säurebestandteile als auch im Hinblick auf die Herstellung von Weinen, die raffinierter und frischer sind, vor allem im Falle des „Rosato"-Weins.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation: „Weinbaunormen".

2.8. *Erhöhung des prozentualen Trauben-/Weinertrags*

Beschreibung: Die Änderung betrifft die Erhöhung des Trauben-/Weinertrags von 68 % auf 70 %.

Dies ist eine geringfügige Änderung. Die technologischen Fortschritte in den Weinkellereien und verbesserte Techniken für die Weinherstellung unter kalten Bedingungen ermöglichen die Erzeugung von Most von besserer Qualität. Daher liegt der optimale Ertrag bei der Verarbeitung der Trauben bei 70 %.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 „Weinbaunormen" der Produktspezifikation und Punkt 5 „Weinbereitungsverfahren" des Einzigen Dokuments.

2.9. *Vorschrift zur Verwendung der Bezeichnung „Riserva" für Weine aus dem Untergebiet „Valtènesi".*

Beschreibung: Die Bezeichnung „Riserva" wurde für Rotweine aus dem Untergebiet Valtènesi aufgenommen.

Der Grund für die Änderung liegt darin, dass die Bezeichnung „Riserva" für die Klassifizierung von stillen Rotweinen des Untergebiets Valtènesi wichtig ist, deren Eigenschaften einen längeren Ausbau von mindestens 24 Monaten, gegebenenfalls im Holzfass, ermöglichen.

Diese Änderung betrifft die Nummern 1 und 5 der Produktspezifikation und die folgenden Punkte des Einzigen Dokuments: 8. „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge" und 9. „Weitere wesentliche Bedingungen".

2.10. *Streichung des Typs „Rosso Novello"*

Beschreibung: Die Änderung betrifft die Streichung der Rotweinsorte mit der Bezeichnung „Novello".

Der Grund für die Änderung ist, dass diese Weinart für die Erzeuger nicht mehr ausreichend attraktiv für die Vermarktung ist.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 „Eigenschaften der Weine beim Genuss" der Produktspezifikation und Punkt 4 „Beschreibung des Weins/der Weine" des Einzigen Dokuments.

2.11. *Aktualisierung der physikalischen, chemischen und organoleptischen Parameter*

Beschreibung: Die organoleptischen Merkmale aller von der Spezifikation abgedeckten Arten wurden aktualisiert. Der Geschmack reicht von trocken bis halbtrocken bei den Stillweinen und von naturherb bis halbtrocken bei den Schaumweinen. Für die Weine des Untergebiets „Valtènesi" wurde der Mindestextrakt erhöht: von 16 auf 17 g/l für den Typ „Chiaretto" und von 22 auf 24 g/l für die Rotweine.

Gründe: Die Anpassung bei den organoleptischen Merkmalen, d. h. im Geschmacksbereich von trocken bis halbtrocken, bedeutet, dass Weine mit dieser Bezeichnung aus reifen und sogar leicht getrockneten Weintrauben hergestellt werden können. Dadurch entstehen molligere Weine, die in Jahren mit günstigen klimatischen Bedingungen bei Trinkreife oft einen Restzuckergehalt von über 4 g/l aufweisen. In solchen Fällen können sie nicht mehr als trockene Weine, sondern müssen als trocken bis halbtrocken klassifiziert werden. Die Entscheidung, den Extrakt für das Untergebiet zu erhöhen, wurde getroffen, um eine Unterscheidung zwischen den Weinen des Untergebiets Valtènesi und den Weinen der g. U. Riviera del Garda Classico zu schaffen.

Die Änderung betrifft Nummer 6 „Eigenschaften der Weine beim Genuss" der Produktspezifikation und Punkt 4 „Beschreibung des Weins/der Weine" des Einzigen Dokuments.

2.12. *Überarbeitung und Aufnahme von Vorschriften zur Kennzeichnung und Aufmachung*

Beschreibung: Die erste Änderung betrifft die Überarbeitung der Kennzeichnungs- und Aufmachungsvorschriften gemäß Nummer 7 der Produktspezifikation.

Diese Überarbeitung ist dadurch bedingt, dass bestimmte Vorschriften aus Nummer 7 gestrichen werden mussten, da sie sich auf die Herstellung bezogen und fälschlicherweise in die Kennzeichnungsvorschriften aufgenommen worden waren. Die fraglichen Vorschriften sind nun in Nummer 5 enthalten.

Darüber hinaus wurden die Kennzeichnungs- und Aufmachungsvorschriften um besondere Bestimmungen für die traditionelle Angabe „Chiaretto“ und das Untergebiet „Valtènesi“ ergänzt. Dies betrifft im Einzelnen Folgendes:

a) Für „Rosato“-Weine mit der g. U. wurde die Angabe „Chiaretto“ verbindlich vorgeschrieben, da sie seit jeher für solche Weine anstelle des Begriffs „Rosato“ verwendet wird.

b) Bei den „Rosato“-Weinen des Untergebiets „Valtènesi“ ist jetzt die Angabe „Chiaretto“ fakultativ, da das Untergebiet Teil einer neueren Bezeichnung ist und daher bei der Kennzeichnung und Aufmachung des Weins sehr häufig die internationale Bezeichnung „rosé“ verwendet wird.

c) Für die Weine des Untergebiets „Valtènesi“ wurde festgelegt, dass ihr Name in der Kennzeichnung stets vor dem Namen der g. U. „Riviera del Garda Classico“ stehen muss, und zwar in mindestens doppelt so großen Buchstaben wie die Bezeichnung.

Diese Änderungen sind erforderlich, um zu gewährleisten, dass die genannten Weinarten, die mit dem traditionellen Begriff „Chiaretto“ und dem Namen des Untergebiets „Valtènesi“ bezeichnet werden, mit der g. U. „Riviera del Garda Classico“ auf den Markt gebracht werden können.

Diese Änderungen betreffen die Nummern 5 und 7 der Produktspezifikation sowie die Punkte 8 „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“ und 9 „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Riviera del Garda Classico

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *„Riviera del Garda Classico“ „Rosso“*

Farbe: Rubinrot, teils intensiv, mit zunehmendem Alter eher granatrot

Geruch: Weinig, wenn er jung ist; kann blumig und fruchtig sein mit dominanten Noten von roten Früchten, die mit zunehmender Reife würzige Noten annehmen

Geschmack: Trocken, aromatisch, mit zartem Salzgeschmack und einem möglichen Nachgeschmack von Mandeln

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 g/l

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

2. *„Riviera del Garda Classico“ „Rosso Superiore“*

Farbe: Rubinrot, manchmal mit granatroten Reflexen

Geruch: Intensiv, komplex, mit Noten von mazerierten und manchmal gewürzten roten Früchten

Geschmack: Trocken, samtig, gut ausgebaut, hin und wieder mit mandelartigem Nachgeschmack

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24 g/l

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

3. *„Riviera del Garda Classico“ „Groppello“*

Farbe: Rubinrot von unterschiedlicher Intensität

Geruch: Weinig, frisch, fruchtig (rote Früchte), leicht würzige Noten

Geschmack: Trocken, aromatisch, mit zartem Salzgeschmack, gelegentlich mit einem Nachgeschmack von Mandeln

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 g/l

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	

Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

4. *„Riviera del Garda Classico“ „Bianco“*

Farbe: Strohgelb, gelegentlich mit grünlichen Reflexen

Geruch: Frisch, zart und harmonisch mit gelegentlichen floralen Noten von weißen Blüten, weißfleischigen Früchten und manchmal einem Hauch von aromatischen Kräutern

Geschmack: Von trocken bis halbtrocken, harmonisch, samtig

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

5. *„Riviera del Garda Classico“ „Chiaretto“*

Farbe: Blasses bis intensives Rosa

Geruch: Raffiniert, intensiv, gelegentlich mit blumigen und fruchtigen Noten von Rosen und kleinen roten Früchten, manchmal sogar würzig

Geschmack: Trocken bis halbtrocken, aromatisch, saftig, zart harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

6. *„Riviera del Garda Classico" „Spumante Rosé"*

Schaum: Fein und langanhaltend Farbe: Mehr oder weniger intensiv rosa

Geruch: Duftig mit blumigen und fruchtigen Noten von weißen Blüten und Zitrusfrüchten

Geschmack: Naturherb bis halbtrocken, frisch, gekennzeichnet durch eine zarte Salzigkeit, lang, manchmal mit einem Nachgeschmack von Mandeln

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

7. *„Riviera del Garda Classico" „Spumante di Qualità Rosé"*

Schaum: Fein und langanhaltend Farbe: Mehr oder weniger intensiv rosa

Geruch: Wohlriechend, raffiniert, mit Noten von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten, manchmal mit einem Hauch von Hefe

Geschmack: Naturherb bis herb, frisch, gekennzeichnet durch eine zarte Salzigkeit, lang, manchmal mit einem Nachgeschmack von Mandeln

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

8. *„Riviera del Garda Classico“ Untergebiet „Valtènesi“ „Rosato“*

Farbe: Blass- bis intensivrosa, gelegentlich mit zunehmender Alterung kupferfarbene Töne

Geruch: Raffiniert, intensiv, mit möglichen blumigen und fruchtigen Noten, die von kleinen roten Früchten bis zu Anklängen von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten reichen, manchmal würzig. Mit zunehmender Reife kann der Wein leichte Kräuteraromen und Noten von frischen oder gerösteten Nüssen annehmen.

Geschmack: Trocken bis halbtrocken, aromatisch, saftig, raffiniert, ausgewogen und harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

9. *„Riviera del Garda Classico“ Untergebiet „Valtènesi Rosso“ einschließlich „Riserva“*

Farbe: Rubinrot, manchmal intensiv, im Alter auch mit granatroten Reflexen

Geruch: Blumig und fruchtig mit zarten Noten von Veilchen und roten Früchten, manchmal mit einem Hauch von Konfitüre, wenn die Trauben teilweise getrocknet wurden Geschmack: Von trocken bis halbtrocken;

aromatisch, mit feinem Salzgeschmack, harmonisch, gut ausgebaut, gelegentlich mit einem Nachgeschmack von Mandeln

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 %; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24 g/l

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. Wesentliche önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung:

Die Weine des Untergebiets „Valtènesi“ mit der Bezeichnung „Riserva“ müssen eine Reifezeit von mindestens zwei Jahren aufweisen.

Bei den Weinen des Untergebiets „Valtènesi“ muss die Überführung in den freien Verkehr im Hinblick auf das traditionelle Weinbereitungsverfahren bei den „Rosso“-Weinen ab dem 1. September nach der Weinlese und bei den „Rosato“-Weinen ab dem 14. Februar nach der Weinlese erfolgen.

b. *Höchsterträge*

1. „Riviera del Garda Classico“ „Bianco“, „Chiaretto“, „Rosso“, „Groppello“, „Spumante Rosé“, „Spumante di Qualità Rosé“

84 Hektoliter je Hektar

2. „Riviera del Garda Classico“ „Rosso Superiore“

77 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Gebiet, in dem der DOC-Wein „Riviera del Garda Classico“ hergestellt wird, umfasst das gesamte Gebiet der folgenden Gemeinden der Provinz Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago sul Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze sul Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo und Sirmione.

Untergebiet „Valtènesi“

Das Gebiet, in dem die Weine des Untergebiets Valtènesi erzeugt werden, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden der Provinz Brescia: Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato del Garda, Desenzano del Garda, Pozzelengo und Sirmione.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Barbera N

Chardonnay B

Groppello di Mocasina N – Groppello

Groppello di S. Stefano N – Groppello

Groppello gentile N – Groppello

Manzoni bianco B – Incrocio Manzoni 6.0.13 B

Marzemino N

Riesling italico B – Riesling

Riesling renano B – Riesling

Sangiovese N – Sangioveto

Tocai friulano B – Tuchì

Trebbiano di Soave B – Turbiana

Verdicchio bianco B – Trebbiano di Lugana B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *g. U. „Riviera del Garda Classico" – für alle Kategorien (Wein, Schaumwein und Qualitätsschaumwein)*

Angaben zum geografischen Gebiet

Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Einflüsse:

Im Gebiet der g. U. „Riviera del Garda Classico" ergeben sich die geologischen Merkmale aus dem südlichen und westlichen Teil des moränischen Amphitheaters des Gardasees. Sie stehen im Zusammenhang mit den zahlreichen Gletschervorstößen, die sich mit interglazialen Phasen mit hoher Bodenproduktion abwechselten, die das Gebiet während des Quartärs prägten. Eine landwirtschaftliche Besonderheit im Osten des Gebiets der g. U. „Riviera del Garda Classico" sind die „Moränenhügel", die größtenteils das als „Valtènesi" bekannte Untergebiet bilden. Dieses Gebiet beginnt in der Gemeinde Gardone Riviera, verläuft entlang des Golfs von Salò und reicht bis zur Gemeinde Desenzano del Garda. An dieser Stelle wurde das Gebiet erweitert. Es umfasst nun auch die höhergelegenen Hügelbereiche, die eine durchgehende Verbindung in Richtung Osten bilden und Teile des Gebiets der Gemeinde Desenzano del Garda sowie der Gemeinden Pozzolengo und Sirmione einschließen. Im Westen wird das Gebiet der g. U. durch den Fluss Chiese begrenzt, der aus dem Valsabbia-Tal herabfließt. Das Alto Garda bildet mit den Terrassen der Gemeinde Limone del Garda die nördliche Grenze. Im Süden schließt das Basso Garda, das ebenfalls von Ebenen und Seen geprägt ist, mit der Gemeinde Sirmione die Abgrenzung des Gebiets ab.

Klimatisch gilt der Gardasee als das nördlichste Gebiet Europas mit mediterranem Klima. Ein wichtiges Detail sind die höheren und stabileren Lufttemperaturen am Gardasee, die 150 Billionen Kalorien entsprechen, verglichen mit 28 bis 58 Billionen Kalorien in den Gebieten um die anderen Seen der Lombardei. Diese wertvolle Fähigkeit der Wärmespeicherung ist das indirekte Ergebnis der natürlichen geografischen Eigenschaften des Sees: das große Volumen des lakustrischen Beckens; die Hydrografie des Beckens, die Orientierung, die begrenzte Küstenentwicklung, die Stabilität, die Klarheit des Wassers und der Schutz vor den kalten Nordwinden durch die Felsabhänge, die den See umschließen.

8.2. *g. U. „Riviera del Garda Classico" – für alle Kategorien (Wein, Schaumwein und Qualitätsschaumwein)*

Für den Zusammenhang maßgebliche historische und menschliche Einflüsse

Neben den natürlichen Einflüssen des Gebiets spielte der Faktor Mensch eine entscheidende Rolle bei der Einführung der g. U. „Riviera del Garda Classico". Zur Römerzeit war der Gardasee unter dem Namen Benacus bekannt. Der Ortsname Benācus Lacus (See) ist mit ziemlicher Sicherheit keltischen Ursprungs und geht somit noch auf die Zeit vor der römischen Herrschaft zurück. Er könnte von „bennacus" abgeleitet sein, möglicherweise in Anlehnung an das irische Wort „bennach", das „gehörnt" bedeutet und sich auf die vielen Landzungen beziehen könnte.

In den Moränenhügeln des Gardasees wurde bei Ausgrabungen der älteste von Menschenhand geschaffene Pflug gefunden; die Menschen dort waren bereits fünftausend Jahre vor Christus mit der wilden Rebe und wahrscheinlich auch mit dem Wein vertraut. Es gibt also schon seit prähistorischen Zeiten Menschen und Wein in der Gegend des Gardasees. Die Romanisierung des Gebiets erfolgte zwischen dem 2. und 1. Jahrhundert v. Chr. Im Jahr 89 v. Chr. wurde den Bewohnern des Gebiets von dem römischen Konsul Gnaeus Pompeius Strabo das Latinische Bürgerrecht verliehen. Etwa 40 Jahre später wurden Brescia und Verona zu römischen Städten. Ihr Gebiet umfasste das West-/Nordufer und das Ostufer des Benacus, wie der See zu jener Zeit hieß. Für das Untergebiet „Valtènesi" wurde das ursprüngliche Gebiet geografisch so definiert, dass es sich vom Golf von Salò bis zu den Küstengemeinden Moniga del Garda und Padenghe del Garda erstreckt. Im Laufe der Jahrhunderte teilte das Untergebiet die politischen Geschicke der benachbarten Ortschaften, die zunächst von der Familie Scaliger, dann von den Visconti beherrscht wurden, um dann unter die Herrschaft der Republik Venedig zu gelangen und schließlich Teil von Brescia im Königreich Italien zu werden. Der Weinbau war immer weitverbreitet, auch wenn das Produktionsniveau nicht immer hoch war. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts traten Pflanzenkrankheiten wie der echte Mehltau im Jahr 1852 und der falsche Mehltau im Jahr 1883 auf. Dies veranlasste kleinere Erzeuger zu Zusammenschlüssen. 1896 hatte der venezianische Senator Pompeo Molmenti, ehemaliger Bürgermeister von Moniga del Garda, die Idee zu eigenen Regeln für einen „neuen Wein". Er entwickelte hierfür die Technik zur Herstellung von Roséweinen aus der autochthonen Rebsorte Groppello. Das von Molmenti entwickelte Verfahren wurde „Weinbereitung mit Abstich durch Anheben des Tresterhuts" genannt. Es bestand darin, die Trauben nur leicht zu pressen und sie nur wenige Stunden lang mazerieren zu lassen, um die berühmte zartrosa Farbe zu erhalten. Dies ist der Ursprung des Begriffs „Nachtwein". Durch die weitgehende Übernahme dieses Weinbereitungsverfahrens entwickelte sich im Laufe des 20. Jahrhunderts im Gardaseegebiet eine exklusive Herstellung von Roséweinen. Diese wurden lokal als „Chiaretto" bezeichnet.

Das Wechselspiel von geschichtlichen Ereignissen und den verschiedenen Eigenschaften, die die Groppello-Traube dem Wein verleiht, sowie die besonderen klimatischen Bedingungen des Gardasees bildeten die Grundlage für die Entstehung der Weinherstellung in diesem Gebiet. Ein Großteil des Erfolgs ist jedoch auch der Entwicklung des Tourismus- und Gastgewerbes zu verdanken, das seit den 1920er-Jahren floriert. Dieser Sektor ist heute wichtiger denn je für die wirtschaftliche Nachhaltigkeit der Weinherstellung in diesem Gebiet. Ein Großteil des kommerziellen Erfolges seiner Weine ist in lokalen Gegebenheiten begründet.

So wurde das jahrhundertealte Wissen um die Herstellung von Rosé- und Rotweinen um die Erfahrung neuer Winzergenerationen ergänzt, die die Weinherstellung auf eine breitere und vielfältigere Grundlage stellten. Als in den 1960er-Jahren die kontrollierte Ursprungsbezeichnung und die Produktspezifikation anerkannt wurden, kam auch die Erzeugung von Weißweinen und Schaumweinen auf.

8.3. *g. U. „Riviera del Garda Classico" – Kategorie Wein*

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet mit den natürlichen und menschlichen Einflüssen

Der Rotwein mit der g. U. „Riviera del Garda Classico", einschließlich der Angaben „Superiore", „Groppello" und der Angabe des Untergebiets „Valtènesi", wird hauptsächlich aus der Rebsorte Groppello hergestellt, entweder reinsortig oder im Verschnitt mit Marzemino, Barbera und Sangiovese.

Der Wein hat eine lebhafte bis intensive rubinrote Farbe mit weinigen, blumigen und fruchtigen Aromen und dominanten Noten von roten Früchten. Im Geschmack zeigen sich Noten von Gewürzen und Dörrobst, und mit zunehmendem Alter entwickelt sich ein angenehmer Nachgeschmack von Mandeln.

Diese Merkmale beruhen auf dem Einfluss und dem Wechselspiel der folgenden Faktoren:

— der Groppello-Traube, die dem Wein den charakteristischen Geschmack und ein üppiges „Pfefferaroma" verleiht (hervorgerufen durch das Molekül Glutathion);

— dem ganzjährig milden Mittelmeerklima, das den Rebstöcken einen langen Wachstumszyklus ermöglicht und so ideale Bedingungen für die gleichmäßige Reifung der Groppello-Trauben und der anderen blauen Trauben schafft;

— den Moränenböden, die wenig organische Stoffe enthalten, sich noch in der Entwicklung befinden und die Erzeugung von geschmackvollen Weinen ermöglichen, die schon nach kurzer Zeit trinkreif sind.

Der Roséwein mit der g. U. „Riviera del Garda Classico" ist das „Aushängeschild" des Gebiets. Er wird aus denselben blauen Trauben erzeugt. Er wird jedoch nach einer Methode bereitet, die einen Wein von zartrosa Farbe, die an Rosenblüten erinnert, mit Aromen von Blumen und Waldfrüchten hervorbringt. Der Wein besitzt einen intensiven Geschmack mit langanhaltender Säure aus Apfelsäure und ist üppig und vollmundig. Diese Kombination von Aromen wird mit einem speziell für diese Roséweine geprägten Adjektiv beschrieben: „succosi" (saftig).

Der Roséwein mit der g. U. „Riviera del Garda Classico" aus dem Untergebiet „Valtènesi" zeichnet sich durch seine Eignung für eine lange Lagerung aus. Dies ist auf den höheren Gehalt an komplexen Polyphenolen und Alkohol in den Trauben bei der Weinlese zurückzuführen.

Die natürlichen Gegebenheiten des Klimas und der Moränenböden der Riviera-Hügel in Verbindung mit dem vom Gardasee reflektierten Sonnenlicht schaffen ideale Bedingungen für die gleichmäßige Entwicklung des Groppello und der anderen blauen Trauben. Sie werden zum Zeitpunkt der technologischen Reife geerntet, wenn die Groppello-Trauben noch prall und fest sind. Anschließend werden sie nach jahrhundertealter Tradition zu Roséweinen verarbeitet.

Der Weißwein mit der g. U. „Riviera del Garda Classico" zeichnet sich durch den überwiegenden Anteil an Riesling Renano und anderen weißen Rebsorten aus, die zum Verschnitt verwendet werden. Sie reifen früher und haben eine Fülle von stiebenden Primäraromen.

Dieser Wein hat eine strohgelbe oder tiefgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase besitzt er ein intensives Aroma mit markanten blumigen Noten und Anklängen von aromatischen Gewürzen. Im Laufe der Zeit entwickeln sich diese Noten zu komplexen Tertiäraromen. Der Geschmack ist aufgrund des hohen Säuregehalts, der auch eine lange Reifung ermöglicht, bisweilen „spitz". Bei den Jahrgangsweinen sorgen die verwendeten früh reifenden und hocharomatischen Sorten für ein Gleichgewicht zwischen der Offenheit der Aromen und den zugänglichen Geschmacksnoten.

Diese chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften sind das Ergebnis der Boden- und Klimabedingungen in diesem überwiegend hügeligen Gebiet. Auf den Hügeln sind die Böden überwiegend hell und kalkreich und für den Rieslinganbau geeignet. In den flacheren und fruchtbareren Bereichen werden andere weiße Rebsorten angebaut, die früher reifen und stärkere Primäraromen aufweisen.

8.4. *g. U. „Riviera del Garda Classico" – Kategorien Wein, Schaumwein und Qualitätsschaumwein*

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet mit den natürlichen und menschlichen Einflüssen

Rosé-Schaumweine und Qualitäts-Rosé-Schaumweine mit der g. U. „Riviera del Garda Classico" werden aus den gleichen Trauben hergestellt, die auch für die Erzeugung von Rot- und Roséweinen verwendet werden.

Diese Rosé-Schaumweine besitzen einen feinen und zarten Schaum. Sie zeichnen sich durch eine lang nachtönende Säure aus, die von der Apfelsäure herrührt, und sind vollmundig mit den für das Gebiet typischen Geschmacksnoten und Aromen.

Schaumweine, die nach dem Charmatverfahren bereitet werden, sind typischerweise leicht zu trinkende Weine mit einem sehr zugänglichen Duft nach Beeren und roten Früchten sowie vollmundigen Noten von Blumen und Zitrusfrüchten. Nach dem traditionellen Verfahren erzeugter Qualitätsschaumwein zeichnet sich durch intensiven Duft und ebensolches Aroma und hohe Geschmackskomplexität aus, die sich vor allem bei der Verwendung blauer Trauben zur Schaumweinherstellung zeigt. Lange Lagerung auf dem Geläger macht den Wein besonders duftig und harmonisch.

Diese Eigenschaften werden durch das milde Seeklima verliehen. Die ständige Belüftung ermöglicht eine langsame Reifung, wodurch die in den Schalen enthaltenen Aromavorstufen gut erhalten bleiben. Dank einer für die Herstellung von Schaumwein geeigneten Technologie bleiben diese Aromastoffe auch in den entstehenden Schaumweinen erhalten.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Abfüllung in dem Gebiet

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Bei Weinen mit der g. U. „Riviera del Garda Classico", Untergebiet „Valtènesi", muss die Abfüllung gemäß den geltenden EU-Vorschriften innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets der g. U. „Riviera del Garda Classico" erfolgen. Damit sollen die Qualität und das Ansehen dieser Weine gewahrt und eine wirksame Kontrolle gewährleistet werden.

Zusätzliche Vorschriften für die Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name des Untergebiets „Valtènesi" muss direkt hinter der Bezeichnung „Riviera del Garda Classico" angegeben werden. Der Name des Untergebiets muss in mindestens doppelt so großen Buchstaben wie die Bezeichnung „Riviera del Garda Classico" erscheinen.

Bei der Bezeichnung von Wein aus dem Untergebiet „Valtènesi“ ist die Angabe „Rosso“ für die Rotweine nicht zulässig.

Bei der Bezeichnung von Wein aus dem Untergebiet „Valtènesi“ ist die Verwendung der Angabe „Chiaretto“ fakultativ.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17140