C/2024/1496

14.2.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2024/1496)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) uiterlijk twee maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano”

PDO-IT-A1137-AM02

Datum van aanvraag: 9.2.2017

1. Regels die op de wijziging van toepassing zijn

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 — Niet-minimale wijziging

2. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

2.1. *Wijziging van de benaming*

Beschrijving: benaming is gewijzigd van “Riviera del Garda Bresciano” in “Riviera del Garda Classico”.

Deze wijziging wordt doorgevoerd omdat de producenten voornemens zijn drie BOB’s met hetzelfde productiegebied en dezelfde productsoorten samen te voegen tot één BOB: “Riviera del Garda Classico”. De drie huidige BOB’s zijn: “Riviera del Garda Bresciano”, “Garda Classico” (een deelgebied van de BOB “Garda”) en “Valtènesi”.

Het deelgebied “Classico” van de huidige BOB “Garda” valt geheel samen met de BOB “Riviera del Garda Bresciano”, zowel wat betreft het productiegebied als wat betreft de historische en natuurlijke factoren. Daarom wordt het historische karakter van de oorspronkelijke BOB “Riviera del Garda Bresciano” erkend door de term “Bresciano” te vervangen door “Classico”. De BOB “Valtènesi” heeft betrekking op een klein geografisch gebied. Dit gebied wordt nu behandeld als een “deelgebied” van de nieuwe BOB “Riviera del Garda Classico”.

Deze wijziging betreft alle vermeldingen van de benaming in het productdossier en het enig document.

2.2. *Toevoeging van “Valtènesi” als deelgebied*

Beschrijving: deze wijziging heeft betrekking op artikel 1 van het productdossier met inbegrip van bijlage 1.

Deze wijziging wordt doorgevoerd omdat de producenten één enkele BOB “Riviera del Garda Classico” tot stand willen brengen die de drie huidige beschermde oorsprongsbenamingen van “Riviera del Garda Bresciano”, het deelgebied “Garda Classico” van de BOB “Garda” en de BOB “Valtènesi” omvat.

Deze wijziging houdt in dat de BOB Valtènesi voortaan wordt geregeld als een kleinere geografische eenheid overeenkomstig artikel 55 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 (voorheen artikel 67 van Verordening (EG) nr. 607/2009) en deel uitmaakt van een BOB waarvoor een verzoek tot nietigverklaring moet worden ingediend.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 1 van het productdossier en op de volgende punten van het enig document: 4. Beschrijving van de wijn(en); 6. Geografisch gebied; 8. Beschrijving van het (de) verband(en) en 9. Andere voorwaarden.

([1]) PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

2.3. *Wijzigingen in de combinatie van druivenrassen*

Beschrijving: voor "Bianco" (witte) wijnen wordt het aandeel riesling (riesling renano en/of riesling italico) verlaagd van 60 % naar 50 %.

De wijziging is noodzakelijk omdat de producenten om commerciële en vinologische redenen rieslingdruiven moeten kunnen vermengen met een groter aandeel druiven van rassen die eerder rijpen en hun aroma's eerder ontwikkelen, zoals incrocio Manzoni 6.013 en chardonnay.

De wijziging is voorts bedoeld om de wijnproductie af te stemmen op de commerciële vraag naar witte wijnen die binnen een jaar kunnen worden gedronken en die een evenwichtigere harmonieuze smaak hebben die aanslaat bij een jongere consumentenmarkt.

Beschrijving: voor de rode wijnen ("Rosso") en de roséwijnen ("Rosato") wordt de combinatie van druivenrassen als volgt herzien: groppello, minimaal 30 % en maximaal 70 %, gemengd met de drie complementaire druivenrassen: marzemino, barbera en sangiovese.

Deze wijziging is noodzakelijk om de voorwaarden van de drie oorspronkelijke BOB's te harmoniseren wat betreft het minimumpercentage van het lokale ras groppello en de drie complementaire rassen, achtereenvolgens marzemino, barbera en sangiovese, op basis van een landbouwkundige formule die het mogelijk maakt de verschillende rassen "dynamisch" in evenwicht te brengen overeenkomstig de verschillende bodemkenmerken, de ligging van de wijngaarden en andere technische vereisten voor de wijnbouw.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 2 van het productdossier en op punt 7 (Voornaamste wijndruivenrassen) van het enig document.

2.4. *Schrapping van andere informatie in de beschrijving van het productiegebied*

De wijziging betreft de beschrijving van het productiegebied en de schrapping van een alinea waarin naar een oude nationale bepaling werd verwezen: artikel 10 van presidentieel decreet nr. 930 van 12 juli 1963 betreffende de opneming van wijngaarden in het productiegebied. Deze bepaling is vervangen door de geldende regelgeving.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 3 (Productiegebied) van het productdossier en op punt 6.2 (Afgebakend geografisch gebied) van het enig document.

2.5. *Verhoging van het aantal wijnstokken per hectare*

Beschrijving: wijziging van het minimumaantal wijnstokken per hectare van 3 500 naar 4 000.

De wijziging is bedoeld om de kwaliteit van de druiven te verbeteren en is in overeenstemming met de huidige maatregel inzake de gemeenschappelijke marktordening in het plan voor de herstructurering en omschakeling van wijngaarden voor de regio Lombardije.

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier: "Voorschriften voor de wijnbouw".

2.6. *Verhoging van de druivenopbrengst per hectare*

Beschrijving: de wijziging betreft de verhoging van de druivenopbrengst per hectare van 11 naar 12 ton voor alle typen wijn die in het productdossier zijn opgenomen: "Bianco", "Rosso" en ook monocépagewijnen van het ras groppello, "Rosato" en "Spumante" (mousserende wijn).

Aan de wijziging liggen twee belangrijke landbouwfactoren ten grondslag: de verhoogde minimale beplantingsdichtheid en de grotere productiecapaciteit van sommige nieuwe klonen van verschillende druivenrassen.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 4 (Voorschriften voor de wijnbouw) van het productdossier en punt 5 (Wijnbereidingsprocedés) van het enig document.

2.7. *Verlaging van het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte van de druiven*

Beschrijving: de wijziging betreft de verlaging van het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte van de druiven bij de oogst voor de "Rosso"- en "Rosato"-wijnen van 11 % naar 10,5 %. Voor wijnen met de vermelding "Rosso Superiore" betreft het een verlaging van 11,5 % tot 11 %.

De wijziging is ook nodig om tal van agronomische redenen in verband met klimaatverandering, waardoor de oogst ruim voor de traditionele oogstdata moet plaatsvinden, zowel met het oog op de kwaliteit van de zure bestanddelen als om verfijndere, frissere wijnen te produceren, met name in het geval van "Rosato"-wijn.

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier: "Voorschriften voor de wijnbouw".

2.8. *Verhoging van de wijnopbrengst van de druiven*

Beschrijving: de wijziging betreft de verhoging van de wijnopbrengst van de druiven van 68 % naar 70 %.

Dit is een minimale wijziging. Dankzij technologische verbeteringen in de apparatuur die bij de wijnproductie wordt gebruikt en verbeterde technieken voor de productie van wijn in koude omstandigheden, kan most van betere kwaliteit worden verkregen. De optimale opbrengst van de druiven na verwerking bedraagt daardoor 70 %.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 5 (Voorschriften voor de wijnbouw) van het productdossier en punt 5 (Wijnbereidingsprocedés) van het enig document.

2.9. *Gebruik van de aanduiding "Riserva" voor wijnen uit het deelgebied "Valtènesi"*

Beschrijving: de aanduiding "Riserva" is opgenomen voor rode wijnen uit het deelgebied "Valtènesi".

De wijziging is ingegeven door het belang van de aanduiding "Riserva" voor de indeling van de niet-mousserende rode wijnen uit het deelgebied "Valtènesi", die geschikt zijn voor langdurige rijping, al dan niet in houten vaten, gedurende ten minste 24 maanden.

Deze wijziging betreft de artikelen 1 en 5 van het productdossier en de volgende punten van het enig document: 8. Beschrijving van het (de) verband(en) en 9. Andere voorwaarden.

2.10. *Schrapping van het type "Rosso Novello"*

Beschrijving: de wijziging betreft de schrapping van het type rode wijn met de aanduiding "Novello".

Deze wijziging wordt doorgevoerd omdat dit type wijn niet langer rendabel is voor de producenten.

Deze wijziging betreft artikel 6 (Kenmerken met betrekking tot consumptie) van het productdossier en punt 4 (Beschrijving van de wijnen) van het enig document.

2.11. *Actualisering van de fysische, chemische en organoleptische parameters*

Beschrijving: de organoleptische kenmerken van alle onder het productdossier vallende soorten zijn bijgewerkt. De smaak varieert van droog tot halfdroog voor niet-mousserende wijnen en van brut nature tot halfdroog voor mousserende wijnen. Voor wijnen uit het deelgebied "Valtènesi" is het minimale extract verhoogd: van 16 tot 17 g/l voor het type "Chiaretto" en van 22 tot 24 g/l voor rode wijnen.

Redenen: door de aanpassing van de organoleptische kenmerken, d.w.z. de smaak variërend van droog tot halfdroog, kunnen de wijnen met de benaming worden gemaakt van gerijpte en zelfs licht gedroogde druiven. Dit levert in jaren met gunstige klimatologische omstandigheden zachtere wijnen op die, eenmaal klaar om te drinken, vaak meer dan 4 g/l restsuiker bevatten. In dat geval kunnen zij niet langer als droge wijn worden ingedeeld, maar vallen zij binnen de categorie van de droge tot halfdroge wijnen. Het extract voor het deelgebied is verhoogd om de wijnen uit het deelgebied "Valtènesi" te kunnen onderscheiden van de wijnen die onder de BOB "Riviera del Garda Classico" vallen.

De wijzigingen betreffen artikel 6 (Kenmerken met betrekking tot consumptie) van het productdossier en punt 4 (Beschrijving van de wijnen) van het enig document.

2.12. *Herziening en opneming van voorschriften inzake etikettering en presentatie*

Beschrijving: de eerste wijziging betreft de herziening van de etiketterings- en presentatievoorschriften van artikel 7 van het productdossier.

Het was namelijk nodig om bepaalde voorschriften uit artikel 7 te schrappen, aangezien zij betrekking hadden op de productie en ten onrechte waren opgenomen bij de etiketteringsvoorschriften. De betrokken voorschriften zijn nu opgenomen in artikel 5.

Bovendien zijn de etiketterings- en presentatievoorschriften aangevuld met specifieke bepalingen betreffende de traditionele aanduiding "Chiaretto" en het deelgebied "Valtènesi". Meer bepaald geldt het volgende:

a) voor "Rosato"-wijnen met de BOB is de aanduiding "Chiaretto" verplicht gesteld, omdat deze van oudsher voor dergelijke wijnen werd gebruikt in plaats van de term "Rosato";

b) voor "Rosato"-wijnen uit het deelgebied "Valtènesi" is de aanduiding "Chiaretto" facultatief gemaakt, omdat het deelgebied valt onder een recente benaming, met als gevolg dat op het etiket en bij de presentatie van de wijn veelvuldig de internationale term "rosé" wordt gebruikt;

c) de naam van wijnen uit het deelgebied "Valtènesi" op het etiket moet altijd voorafgaan aan de naam van de BOB "Riviera del Garda Classico", in letters die minstens tweemaal zo groot zijn als de letters waarin die laatste benaming is vermeld.

Deze wijzigingen zijn nodig om ervoor te zorgen dat de bovengenoemde wijntypen die met de traditionele term "Chiaretto" en de naam van het deelgebied "Valtènesi" worden aangeduid, op de markt kunnen worden aangeboden met de BOB "Riviera del Garda Classico".

Deze wijziging heeft betrekking op de artikelen 5 en 7 van het productdossier en op de punten 8 (Beschrijving van het (de) verband(en)) en 9 (Andere voorwaarden) van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Riviera del Garda Classico

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. Mousserende wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *"Riviera del Garda Classico" "Rosso"*

Uiterlijk: robijn- en soms dieprood, neigend naar granaatrood naarmate de wijn rijpt.

Geur: vineus in geval van jonge wijnen, soms bloemig en fruitig met overheersende toetsen van rood fruit, en met kruidige toetsen naarmate de wijn rijpt.

Smaak: droog, vol, licht zilt, soms is amandel waarneembaar in de afdronk.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %. Minimaal suikervrij extract: 21 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. *"Riviera del Garda Classico" "Rosso Superiore"*

Uiterlijk: robijnrood, soms met granaattinten.

Geur: intens, complex, met toetsen van geweekt en soms kruidig rood fruit.

Smaak: droog, fluweelzacht, met een goede structuur, soms is amandel waarneembaar in de afdronk.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %. Minimaal suikervrij extract: 24 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. *"Riviera del Garda Classico" "Groppello"*

Uiterlijk: licht tot diep robijnrood.

Geur: vineus, fris, fruitigheid van rode vruchten, licht kruidige toetsen.

Smaak: droog, vol, licht zilt, soms is amandel waarneembaar in de afdronk.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %. Minimaal suikervrij extract: 21 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	

Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4. *"Riviera del Garda Classico" "Bianco"*

Uiterlijk: strogeel, soms met lichtgroene tinten.

Geur: een frisse, verfijnd harmonieuze geur, soms met florale toetsen van witte bloemen, fruit met wit vruchtvlees en soms met toetsen van aromatische kruiden.

Smaak: droog tot halfdroog, harmonieus, fluweelzacht.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %. Minimaal suikervrij extract: 16 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. *"Riviera del Garda Classico" "Chiaretto"*

Uiterlijk: licht- tot dieproze.

Geur: verfijnd, intens, mogelijk met florale en fruitige toetsen van rozen en klein rood fruit, soms zelfs kruidig.

Smaak: droog tot halfdroog, smaakvol, sappig, verfijnd harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 %. Minimaal suikervrij extract: 16 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

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

Schuim: fijn en aanhoudend. Uiterlijk: licht tot dieproze.

Geur: geurig met bloemige en fruitige toetsen van witte bloemen en citrusvruchten.

Smaak: brut nature tot halfdroog, fris, licht zilt, lang aanhoudend, soms is amandel waarneembaar in de afdronk.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %. Minimaal suikervrij extract: 15 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

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

Schuim: fijn en aanhoudend. Uiterlijk: licht tot dieproze.

Geur: geurig, verfijnd, met toetsen van citrus- en exotische vruchten, soms met een zweem gist.

Smaak: brut nature tot brut, fris, licht zilt, lang aanhoudend, soms is amandel waarneembaar in de afdronk.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %. Minimaal suikervrij extract: 15 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

8. *"Riviera del Garda Classico", deelgebied "Valtènesi", "Rosato"*

Uiterlijk: licht- tot dieproze, soms met kopertinten naarmate de wijn rijpt.

Geur: verfijnd, intens, mogelijk met florale en fruitige toetsen variërend van klein rood fruit en citrusvruchten tot exotisch fruit, soms kruidig. Naarmate de wijn rijpt, kan de wijn lichte kruidige toetsen en toetsen van verse of geroosterde noten ontwikkelen.

Smaak: droog tot halfdroog, vol, sappig, verfijnd, evenwichtig en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %. Minimaal suikervrij extract: 17 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

9. *"Riviera del Garda Classico", deelgebied "Valtènesi", "Rosso" met inbegrip van "Riserva"*

Uiterlijk: robijn- en soms dieprood, soms neigend naar granaatrood naarmate de wijn rijpt.

Geur: bloemig en fruitig met verfijnde toetsen van paars en rood fruit, soms met kruidige hints van jam wanneer de druiven gedeeltelijk zijn ingedroogd. Smaak: droog tot halfdroog;

vol, licht zilt, evenwichtig, met een goede structuur, soms is amandel waarneembaar in de afdronk.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %. Minimaal suikervrij extract: 24 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Wijnen uit het deelgebied "Valtènesi" met de aanduiding "Riserva" moeten ten minste twee jaar rijpen.

Wat de traditionele wijnbereidingstechniek betreft, mogen wijnen uit het deelgebied "Valtènesi" vanaf 1 september na de oogst in de handel worden gebracht (voor "Rosso"-wijnen) dan wel vanaf 14 februari na de oogst voor het type "Rosato".

b. *Maximumopbrengsten*

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

84 hectoliter per hectare

2. "Riviera del Garda Classico" "Rosso Superiore"

77 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de DOC-wijnen "Riviera del Garda Classico" omvat het gehele grondgebied van de volgende gemeenten in de provincie 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 en Sirmione.

Deelgebied "Valtènesi"

Het productiegebied van de wijnen van het deelgebied Valtènesi omvat het grondgebied van de volgende gemeenten van de provincie 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 en Sirmione.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *BOB "Riviera del Garda Classico" — voor alle categorieën (wijn, mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn)*

Informatie over het geografische gebied

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

De geologische kenmerken van het gebied van de BOB "Riviera del Garda Classico" staan onder invloed van het zuidelijke en westelijke deel van de morene van het Gardameer, die de vorm van een halve cirkel heeft. Deze kenmerken zijn ontstaan door talrijke periodes waarin gletsjers oprukten, afgewisseld met tussenliggende perioden waarin de bodem zich sterk ontwikkelde tijdens het Kwartair. Een bijzonder agrarisch kenmerk in het oostelijk deel van het gebied van de BOB "Riviera del Garda Classico" zijn de moreneheuvels waar het deelgebied "Valtènesi" grotendeels uit bestaat. Dit gebied begint in de gemeente Gardone Riviera, volgt de Golf van Salò en strekt zich uit tot de gemeente Desenzano del Garda. Daar is het gebied uitgebreid. Het omvat nu ook de hoger gelegen delen van de heuvels die een ononderbroken keten in oostelijke richting vormen en een deel van het grondgebied van de gemeente Desenzano del Garda en van de gemeenten Pozzolengo en Sirmione omvatten. In het westen wordt het gebied van de BOB afgebakend door de rivier de Chiese die in het Sabbia-dal ontspringt. De noordelijke grens loopt langs het hooggelegen gebied Alto Garda rond het Gardameer, bij de terrassen van de gemeente Limone del Garda. De zuidelijke grens loopt langs het laaggelegen gebied Basso Garda, bij de gemeente Sirmione, waar het landschap ook uit vlakten en meren bestaat.

Vanuit klimatologisch oogpunt wordt het Gardameer beschouwd als de meest noordelijke plaats in Europa waar een mediterraan klimaat heerst. Een belangrijk aspect zijn de hogere en stabielere omgevingstemperaturen rond het Gardameer, gelijk aan 150 biljoen calorieën tegenover 28 tot 58 biljoen calorieën in de gebieden rond de andere meren in Lombardije. Dit waardevolle warmteabsorptievermogen hangt indirect samen met de natuurlijke geografische kenmerken van het meer, waaronder: de grote omvang van het bassin, de hydrografie van het bassin, de ligging, de beperkte bebouwing langs de oever, de stabiliteit, de transparantie van het water en de bescherming tegen de koude noordenwind die wordt geboden door de rotsachtige hellingen rond het meer.

8.2. *BOB "Riviera del Garda Classico" — voor alle categorieën (wijn, mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn)*

Historische en menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

De menselijke factor was, samen met de natuurlijke factoren van het gebied, van cruciaal belang voor de totstandkoming van de BOB "Riviera del Garda Classico". Tijdens het Romeinse Rijk stond het Gardameer bekend onder de naam Benacus. Het toponiem Benācus Lacus (meer) is bijna zeker van Keltische oorsprong en dateert dus van vóór de Romeinse overheersing. Het is mogelijk afgeleid van "bennacus", een woord dat wellicht verwant is aan het Ierse "bennach", dat "gehoornd" betekent en zou verwijzen naar de vele uitstekende heuveltoppen rond het meer.

De oudste door de mens vervaardigde ploeg is opgegraven in de moreneheuvels rond het Gardameer, waar mensen 5 000 jaar v.Chr. bekend waren met de wilde wijnstok en waarschijnlijk wijn maakten. Dit betekent dat er al in prehistorische tijden mensen woonden en wijn produceerden in het gebied rond het Gardameer. Het gebied werd in de 2e en 1e eeuw v.Chr. geromaniseerd. In 89 v.Chr. kende de Romeinse consul Gnaeus Pompeius Strabo het gebied de status van kolonie naar Latijns recht toe. Ongeveer veertig jaar later kregen Brescia en Verona de status van Romeinse stad. Hun grondgebied bestreek respectievelijk de westelijke/noordelijke en de oostelijke oever van het toenmalige Benacus. Het oorspronkelijke grondgebied van het deelgebied "Valtènesi" liep van de Golf van Salò tot de kustgemeenten Moniga del Garda en Padenghe del Garda. In de loop der eeuwen viel het deelgebied onder dezelfde politieke regimes als de naburige gemeenten, die eerst onder het bewind van de Scaligers stonden, daarna door de Visconti's werden bestuurd en vervolgens door de Republiek Venetië, om uiteindelijk in het Koninkrijk Italië te worden ingedeeld in de provincie Brescia. Van oudsher worden er veel wijnstokken aangeplant, al is de productie niet altijd hoog geweest. In de tweede helft van de 19e eeuw staken plagen de kop op, zoals echte meeldauw in 1852 en valse meeldauw in 1883. Dit bracht kleinere producenten ertoe zich te verenigen. In 1896 vatte senator Pompeo Molmenti uit Venetië, voormalig burgemeester van Moniga del Garda, het idee op om zijn eigen regels voor een "nieuwe wijn" te formuleren. Hij ontwikkelde een techniek voor de bereiding van roséwijnen uit het lokale druivenras groppello. Dit procedé werd omschreven als "bereiding waarbij de wijn wordt overgeheveld terwijl de vaste delen aan het oppervlak drijven". De druiven werden voorzichtig geplet en enkele uren geweekt om de beroemde lichtroze kleur te verkrijgen. De wijn kwam zodoende bekend te staan als "in één nacht bereide wijn" (vino di una notte). Doordat deze wijnbereidingstechniek zeer veel werd toegepast, werden in de loop van de 20e eeuw rond het Gardameer uitsluitend roséwijnen geproduceerd. Plaatselijk werden zij aangeduid met de term "Chiaretto".

De wisselwerking tussen de historische gebeurtenissen en de verschillende kenmerken die de groppello verleent aan de wijn, in combinatie met de specifieke klimatologische omstandigheden rond het Gardameer, hebben de aanzet gegeven tot de wijnbouw in het gebied. De wijnbouw dankt zijn succes echter grotendeels aan de ontwikkeling van het toerisme en de horeca, die tot bloei kwamen in de jaren 1920. Deze sector is tegenwoordig belangrijker dan ooit voor een rendabele wijnproductie in het gebied. Een groot deel van het commerciële succes van de wijnen is plaatselijk van aard.

Dit verklaart hoe de eeuwenoude kennis over de bereiding van rosé- en rode wijnen werd versterkt door de ervaringen van nieuwe generaties wijnbouwers, waardoor de wijnbereiding kon bogen op steeds bredere, diversere ervaringen. Rond de jaren 1960, toen de gecontroleerde oorsprongsbenaming en het productdossier werden erkend, ging men ook witte en mousserende wijnen produceren.

8.3. *BOB "Riviera del Garda Classico" — categorie wijn*

Oorzakelijk verband tussen kwaliteit, kenmerken van het product en geografische omgeving, met de door natuur en mens bepaalde factoren

Rode wijn met de BOB "Riviera del Garda Classico", met inbegrip van de aanduidingen "Superiore", "Groppello" en het deelgebied "Valtènesi", wordt hoofdzakelijk gemaakt met groppellodruiven, als monocépagewijn of gemengd met marzemino, barbera en sangiovese.

De wijn heeft een heldere tot diepe robijnrode kleur met vineuze, florale en fruitige aroma's en overheersende toetsen van rood fruit. De smaak heeft hints van specerijen en gedroogde vruchten en ontwikkelt mettertijd een aangename afdronk waarin amandel waarneembaar is.

Deze kenmerken worden beïnvloed door de volgende factoren en de wisselwerking daartussen:

— het gebruik van de groppellodruif, die de wijn de uitgesproken smaak en aroma's van zwarte peper verleent (veroorzaakt door de glutathionmoleculen);

— het jaarrond zachte mediterrane klimaat, dat een lange groeicyclus van de wijnstokken mogelijk maakt, waardoor ideale omstandigheden ontstaan voor de regelmatige rijping van de groppello- en de andere blauwe druiven;

— de zich nog steeds ontwikkelende morenebodems met weinig organisch materiaal, die de productie mogelijk maken van smaakvolle wijnen die na korte tijd klaar zijn voor consumptie.

De roséwijnen met de BOB "Riviera del Garda Classico" vormen het pronkjuweel van het gebied. Deze wijnen worden bereid van dezelfde blauwe druiven. Ze worden echter vervaardigd volgens een methode die een wijn oplevert met een lichtroze kleur die doet denken aan rozenblaadjes, met aroma's van bloemen en bosvruchten. De wijn heeft een sterke smaak met lang aanhoudende appelzuren en heeft een volle body. Door deze combinatie van aroma's worden deze roséwijnen omschreven als "succosi" ("sappig").

De roséwijnen met de BOB "Riviera del Garda Classico" uit het deelgebied "Valtènesi" kunnen lang worden gelagerd. Dit komt door de complexere polyfenolen en het hogere alcoholgehalte in de druiven bij de oogst.

De natuurlijke kenmerken van het klimaat en van de bodems van de moreneheuvels rond het meer, samen met de weerspiegeling van licht door het Gardameer, leveren ideale omstandigheden op voor een gelijkmatige ontwikkeling van de groppello- en de andere blauwe druiven. De groppellodruiven worden geoogst wanneer ze optimaal rijp, d.w.z. nog zeer vol en stevig zijn. Vervolgens worden er volgens de eeuwenoude traditie roséwijnen van bereid.

De witte wijn met de BOB "Riviera del Garda Classico" wordt gemaakt met de riesling renano-druif als voornaamste druivenras, die wordt gemengd met andere witte druivenrassen. Ze rijpen vroeger en zijn rijk aan primaire aroma's die gemakkelijk ontstaan.

Deze wijn is stro- tot diepgeel van kleur, met groene schakeringen. In de neus heeft de wijn een intens aroma met sterke toetsen van bloemen en specerijen. In de loop der tijd ontwikkelen deze toetsen zich tot complexe tertiaire aroma's. De smaak is soms "scherp" als gevolg van de hoge zuurgraad, die voorts een lange rijping mogelijk maakt. Bij wijnen uit een bepaald wijnjaar zorgt het gebruik van vroegrijpe en zeer aromatische rassen voor een evenwicht tussen uitgesproken aroma's en toegankelijke smaken.

Deze chemische, fysische en organoleptische kenmerken zijn het gevolg van de bodem- en klimaatomstandigheden in dit overwegend heuvelachtige gebied. Op de heuveltoppen is de bodem voornamelijk licht van kleur en rijk aan kalksteen, en daarmee geschikt voor de teelt van riesling. In de vlakkere, vruchtbaardere gebieden worden andere witte druivenrassen geteeld die vroeger rijpen en sterkere primaire aroma's hebben.

8.4. *BOB "Riviera del Garda Classico" — categorieën wijn, mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn*

Oorzakelijk verband tussen kwaliteit, kenmerken van het product en geografische omgeving, met de door natuur en mens bepaalde factoren

De mousserende roséwijnen en mousserende kwaliteitsroséwijnen met de BOB "Riviera del Garda Classico" worden gemaakt van de druiven waarmee ook rode en roséwijnen worden bereid.

Deze mousserende roséwijnen hebben een fijn en delicaat schuim. Ze worden gekenmerkt door lang aanhoudende appelzuren en hebben een volle smaak met voor het gebied kenmerkende aroma's.

De volgens de Charmat-methode bereide mousserende wijnen zijn makkelijk drinkbaar en hebben onmiddellijk waarneembare geuren van bessen en rood fruit alsmede volle florale en citrusaroma's. De volgens de traditionele methode bereide mousserende kwaliteitswijnen geuren en smaken intens; de complexe smaken komen het sterkst naar voren wanneer de mousserende wijnen worden gemaakt van blauwe druiven. Deze wijnen vallen op doordat zij na een lange rijping op de droesem geuriger en harmonieuzer zijn.

Deze kenmerken worden bepaald door het milde klimaat langs de oevers van het meer. De constante ventilatie maakt een langzame rijping mogelijk, waardoor de smaakstoffen in de schil behouden blijven. Deze smaakcomponenten blijven dankzij het toegepaste procedé behouden in de bereide mousserende wijnen.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Botteling in het gebied

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Voor wijnen met de BOB "Riviera del Garda Classico" van het deelgebied "Valtènesi" moet de botteling overeenkomstig de geldende EU-wetgeving plaatsvinden in het afgebakende productiegebied van de BOB "Riviera del Garda Classico". Dit is nodig om de kwaliteit en de reputatie van deze wijnen hoog te houden en doeltreffende controles mogelijk te maken.

Aanvullende regels inzake de omschrijving, presentatie en etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van het deelgebied "Valtènesi" moet worden vermeld samen met de benaming "Riviera del Garda Classico", zonder dat ze van elkaar worden gescheiden. De naam van het deelgebied moet worden vermeld in letters die ten minste tweemaal zo groot zijn als de benaming "Riviera del Garda Classico".

Rode wijnen uit het deelgebied “Valtènesi” mogen niet worden aangeduid met “Rosso”.

In de benaming van wijn uit het deelgebied “Valtènesi” is het gebruik van de aanduiding “Chiaretto” facultatief.

Link naar het productdossier

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