C/2024/7284

6.12.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/7284)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Lessini Durello/Durello Lessini“

PDO-IT-A0447-AM03

Datum der Mitteilung: 10.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Streichung der Sorte Spumante Metodo Classico

Beschreibung: Streichung der nach dem klassischen Verfahren bereiteten Schaumweinsorte.

Begründung: Die Entscheidung ergibt sich aus einer grundlegenden Neuordnung, die eine Trennung zwischen der Erzeugung von Schaumwein nach dem italienischen Verfahren und der Erzeugung von Schaumwein nach dem klassischen Verfahren vorsieht; daher wurde beschlossen, die Erzeugung von Schaumwein nach dem klassischen Verfahren nicht mehr einzubeziehen, sondern nur noch die Erzeugung durch zweite Gärung in Drucktanks.

Diese Änderung betrifft die Nummern 1, 5, 6 und 9 der Produktspezifikation und die Punkte „Beschreibung der Weine“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

2. Änderung der Reberziehungssysteme

Beschreibung: Vereinfachung der Reberziehungssysteme.

Begründung: Man hat sich dazu entschieden, die Beschreibungen zu vereinfachen und modernere Erziehungsmethoden zuzulassen, um den Weinbau an die Innovationen der letzten Jahre anzupassen.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation.

3. Spezifikation der Gärmethode

Beschreibung: Streichung der Teile, die sich auf die nach dem klassischen Verfahren bereiteten Sorten beziehen, und Anpassung an die Schaumweinbereitung in Drucktanks.

Begründung: Die Spezifikation wurde an die Weinbereitung durch Zweitgärung in Drucktanks angepasst.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und den Punkt „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments.

4. Streichung der chemischen und organoleptischen Beschreibung des nach dem klassischen Verfahren bereiteten Schaumweins

Beschreibung: Streichung der Teile, die sich auf die nach dem klassischen Verfahren bereiteten Sorten beziehen.

Begründung: Die Spezifikation wurde an die Merkmale von Schaumweinen aus zweiter Gärung in Drucktranks angepasst.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

5. **Aktualisierung des Zusammenhangs mit der Umwelt**

Beschreibung: Streichung der Teile, die sich auf die nach dem klassischen Verfahren bereiteten Sorten beziehen.

Begründung: Die Spezifikation wurde an die Merkmale der Schaumweinbereitung in Drucktanks angepasst; dabei wurde der Inhalt der Nummer rationalisiert und umstrukturiert.

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation und den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine**

Schaumwein „Lessini Durello“ oder „Durello Lessini“ nach dem Martinotti- oder Charmat-Verfahren

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein, lang anhaltend

Farbe: zartstrohgelb mit grünlichen Reflexen

Geruch: zart, charakteristisch und leicht fruchtig

Geschmack: naturherb oder pas dosè, extra herb, herb, extra trocken, trocken und halbtrocken

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle Analysewerte, 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: 6,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Schaumweinbereitung nach dem Martinotti- oder Charmat-Verfahren (Drucktankgärung)

Spezifisches önologisches Verfahren

Zweitgärung im Drucktank nach dem Martinotti- oder Charmat-Verfahren gemäß den geltenden Vorschriften für die Erzeugung von Schaumweinen.

5.2. *Höchsterträge*

2. Schaumwein „Lessini Durello o Durello Lessini“ nach dem Martinotti- oder Charmat-Verfahren

16 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lessini Durello o Durello Lessini“ umfasst:

a) Provinz Verona: das gesamte Gebiet der Gemeinden: Vestenanova und San Giovanni Ilarione sowie Teile des Gebiets der Gemeinden: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

b) Provinz Vicenza: das gesamte Gebiet der Gemeinden Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino sowie Teile des Gebiets der Gemeinden Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio, Zermeghedo.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Durella B.

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

Schaumwein „Lessini Durello o Durello Lessini“ nach dem Martinotti- oder Charmat-Verfahren

a) Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren

Das Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung des Weins „Lessini Durello“ „Durello Lessini“ umfasst mehr als 30 000 Hektar im hügeligen Teil der östlichen Lessinischen Berge, die sich an der Grenze zwischen den Provinzen Verona und Vicenza erstrecken.

Typisch für die physiografische Struktur, die in den gesamten Lessinischen Bergen zu finden ist, sind die lang gestreckten und zuweilen engen Täler, die sich, durch in einem entsprechenden Muster angeordnete Bergkämme getrennt, überwiegend von Nordnordwesten nach Südsüdosten auffächern und sich in südlicher Richtung erstrecken, bis sie unter den Schwemmablagerungen der Poebene auslaufen. Die Höhenunterschiede in dem Gebiet betragen etwa 800 m.

Das hydrographische System des Gebiets ist besonders entwickelt und besteht hauptsächlich aus den lessinischen Flüssen, die im Allgemeinen gen Süden fließen.

Das Klima des betrachteten Gebiets ist durch jährliche Niederschläge von etwa 1 063 mm und eine durchschnittliche Jahrestemperatur von etwa 13,7 °C gekennzeichnet.

Auch wenn die Geologie des Gebiets recht komplex ist, kann man sagen, dass in den heute für den Weinbau genutzten Gebieten, insbesondere an den hügeligen Hängen des Val d’Alpone und des Val di Chiampo bis zum Tal des Agno, basisches vulkanisches und vulkanisch-detritisches Gestein vorherrschend ist.

Die daraus resultierenden Böden sind mäßig tief, mit einer feinen Textur und einem an der Oberfläche spärlichen, in tieferen Schichten jedoch höheren Basaltgesteingehalt.

Die wichtigste Rebsorte hier ist die Durella, die fast ausschließlich in dem Gebiet vorkommt und von der Durasena abstammt, auf die in den Statuten von Costozza aus dem Jahr 1290 Bezug genommen wird.

Es handelt sich um eine weiße Rebsorte mit geflügelter und kompakter Traube. Der Name leitet sich aus der Härte oder Festigkeit der Schale und dem hohen Gesamtsäuregehalt ab, der für den Wein charakteristisch ist und eine lange Haltbarkeit und optimale Ergebnisse bei der Schaumweinbereitung ermöglicht.

Dank des konstanten Ertrags, der guten Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten, einer hervorragenden Eignung für die Schaumweinherstellung (aufgrund des Säuregehalts) und der starken Wuchskraft (angesichts der guten Niederschlagsmengen an den östlichen Veroneser und Vizentiner Hängen) hat die Rebsorte in diesem Gebiet Boden- und Klimaverhältnisse vorgefunden, die dazu geeignet sind, die qualitativ besten Ergebnisse zu erzielen und sicherzustellen, dass die Reben stark sind und den extremen Herausforderungen standhalten können.

Historische und menschliche Faktoren

Die über sieben Jahrhunderte zurückreichende Geschichte des Weinbaus im Gebiet der Lessinischen Berge verdeutlicht, welche Bedeutung die Menschen seit jeher den Weinbergen in diesem hochgelegenen Hügelland an der Grenze zwischen den Provinzen Verona und Vicenza in den Lessinischen Bergen beigemessen haben.

In historischen Dokumenten zur Landwirtschaft im Gebiet der Lessinischen Berge taucht häufig der Begriff „terra cum vineis“ auf, d. h. Land, das vollständig von Rebflächen bedeckt ist. Zwischen dem Mittelalter und den ersten Jahren des 19. Jahrhunderts verblieben der Weinbau und die Önologie in den Provinzen Verona und Vicenza und damit im Gebiet des Alpone und des Agno-Chiampo auf dem grundlegenden technischen Niveau des Mittelalters.

Die besten Erträge werden auf gut exponierten Böden vulkanischen Ursprungs erzielt, wobei intelligente Anbautechniken eingesetzt werden, die den lokalen Traditionen entsprechen.

Die Rebsorte Durella gedeiht bei hoher Sonneneinstrahlung, das Wichtigste aber ist eine gute Luftzirkulation am Weinberg und die Winzer sind sich dessen bewusst.

Die Reberziehungssysteme haben sich im Laufe der Jahre erheblich weiterentwickelt.

Heute sind die am häufigsten verwendeten Erziehungssysteme im Anbaugebiet der Durella die einfache oder doppelte Pergola und die Guyot-Erziehung. In jüngster Zeit hat sich die doppelte „Pergola Veronese“ durchgesetzt, die auch in der Mitte geöffnet ist und eine geringe Knospenlast aufweist. Dieses Erziehungssystem ermöglicht eine intensivere Sonneneinstrahlung, eine bessere Luftzirkulation und eine bessere Pigmentierung der Trauben.

Eingeführt durch Ministerialdekret 25/06/1987 (Amtsblatt Nr. 6 vom 9.1.1988). Das vom nationalen Ministerium im November 2000 anerkannte Konsortium zum Schutz des Lessini Durello (Consorzio di Tutela del Lessini Durello) hat die Aufgabe, das Profil der im Gebiet dieser Ursprungsbezeichnung hergestellten Erzeugnisse sowie die Produktions- und sozioökonomischen Bedingungen in den Tälern der Provinzen Verona und Vicenza in dem von der Produktspezifikation erfassten Gebiet zu verbessern. Die Hersteller von Erzeugnissen mit der Ursprungsbezeichnung haben gemeinsam mit dem Konsortium das Verfahren zur Bereitung des Schaumweins Lessini Durello verfeinert, sodass dieser unter den in der Region Venetien erzeugten Schaumweinen ein hohes Ansehen genießt.

b) Besonderheit des Erzeugnisses

Die Trauben der Rebsorte Durella sind mittelgroß, pyramidenförmig, kompakt und geflügelt; die Beeren haben eine eher dicke, ledrige und tannische Haut.

Der Durello-Schaumwein wird aus einer Traubenmischung erzeugt, die zu mindestens 85 % aus Durella-Trauben besteht; der Zusatz von Chardonnay, Garganega, Pinot bianco und Pinot nero ist möglich. Dank des hohen Gesamtsäuregehalts eignet sie sich gut für Schaumwein.

Dieser Wein hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum und eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Bukett zeichnet sich durch Anklänge von gips- und jodhaltigen Meeresnoten aus, die die blumigeren Noten von Holunder und Weißdorn hervorzuheben scheinen. Die lebendige Säure bestimmt den Charakter des Weines im Mund. Die typischen Meeresnoten dieses Gebiets machen sich immer wieder bemerkbar, und auch wenn der Wein nie übermäßig vollmundig ist, scheint sich sein aromatischer Geschmack, der durch einen bitteren mineralischen Nachhall noch verstärkt wird, nie zu erschöpfen. Gerade diese Merkmale machen ihn so flexibel, entweder als Aperitif oder als Begleiter zu würzigeren Gerichten mit höherem Fettgehalt.

c) Kausaler Zusammenhang zwischen Umwelt und Erzeugnis

Es steht außer Zweifel, dass sich der Weinbau des Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Lessini Durello auf einen engen Zusammenhang zwischen den Weinen und den typischen Merkmalen des Gebiets berufen kann: nämlich zwischen einer alten und autochthonen Rebsorte, der Durella, und einer noch weitgehend unberührten Umwelt mit einer Landschaft, die perfekt erhalten wurde und an ihren charakteristischsten Orten bislang unverbaut ist. Außerdem gibt es eine Fülle bibliografischer Verweise, die das unterschiedliche Verhalten der Sorte in ähnlichen oder vergleichbaren Umgebungen bestätigen.

Der Weinbau in diesem Gebiet beweist, dass das önologische Ergebnis stark von der perfekten Harmonie zwischen Rebsorte und Umwelt abhängt. Auf der einen Seite steht also das Weinbaugebiet mit seinen klar definierten Besonderheiten, auf der anderen Seite die Rebsorte mit ihrer spezifischen Abhängigkeit von Faktoren wie Wärme, Wasser, Boden und Anbaumethoden. Durch hohe Hügellagen und Böden überwiegend basaltischen Ursprungs ergeben sich sehr charakteristische Weine.

Die Pergola für die Rebsorte Durella ist nach wie vor eines der besten Erziehungssysteme und mit Gebiet und Umwelt verbunden, sie muss jedoch gut geführt werden, um eine gleichbleibend hohe Qualität der Trauben zu gewährleisten.

Während der hohe Gehalt an gebundener Säure mit den Besonderheiten der Rebsorte zusammenhängt, sind fast alle anderen Merkmale eng mit den Boden- und Klimaverhältnissen verknüpft. Tatsächlich besteht ein sehr enger Zusammenhang zwischen den vulkanischen Böden und den mineralischen Noten von Feuerstein, die fast ein besonderes Kennzeichen des Durello sind. Die übrigen Merkmale dieses Weins werden durch die Hangneigungen und Höhenlagen und die großen Temperaturschwankungen bestimmt. Die Weine werden nie durch eine robuste Struktur gekennzeichnet sein, sondern es ist der olfaktorische Aspekt, der die Identität des Durello ausmacht und gleichsam prägt. Aromen von mehr oder weniger grünem Apfel wechseln ab mit komplexeren Geruchsnoten mineralischen Ursprungs und Feuersteinnoten, einschließlich Meeresaromen von Jod und Schwefel.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Bereitung der Schaumweine

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Bereitung der Schaumweine darf nur innerhalb des Gebiets der Region Venetien erfolgen.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21934