C/2024/5686

24.9.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2024/5686)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Jidvei

PDO-RO-02854

Datum der Antragstellung: 5.7.2022

1. **Einzutragender Name**

Jidvei

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
6. Aromatischer Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

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

4.1. *Weißweine*

Die stillen Weißweine sind ausgewogen und mineralisch, weisen einen gut integrierten Säuregehalt auf, der ihnen Frische und Fruchtigkeit verleiht, und sind grünlich-gelb, goldgelb bis orange/bernsteinfarben. Sie sind elegant, fein und angenehm rund, mit blumigen Aromen und einem fruchtigen Geschmack.

Die Weine weisen Aromen von Rebblüten, Holunder, Akazien, Waben, frischen Äpfeln, Birnen, Aprikosen, Pfirsichen und Quitten, Zitrusaromen von Zitrone, Limette und Pampelmuse, pflanzliche Aromen von Paprika, Brennnessel, Spargel, Gras und Stachelbeeren sowie würzige und aromatische Aromen von Basilikum, Thymian, Rosmarin und Rose auf. Mit der Reifung wandeln sich die Aromen zu reifen, überreifen und kandierten Früchten, Fruchtkonfitüren und Honig, und die Weine werden geschmeidig und vollmundig.

Eisweine – Aromen und Geschmack tendieren zu honigartigen, frischen, beständigen Aromen, wie Rosenkonfitüre und süßen exotischen Früchten. Die Weine sind golden bis leuchtend bernsteinfarben oder Rosa mit kristallinem Schimmer (wenn der Eiswein durch Mazeration aus Traminer roz gewonnen wird). Sie enthüllen Noten von Melonen, Mangos, Aprikosen, kandierten Früchten, Rosenblüten und Hagebutten und besitzen einen ausgeprägten und lang anhaltenden Abgang.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

4.2. *Roséweine*

Die stillen Roséweine sind frisch und samtig, haben einen hohen Säuregehalt und eine rosa oder lachsrosa Farbe. Die Weine sind aromatisch und erfrischend und haben einen starken fruchtigen (Waldfrüchte, wilde Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, rote Früchte, Süßkirschen, Sauerkirschen, Erdbeeren, Himbeeren) und blumigen Charakter (Kirschblüten, Noten von wilden Erdbeeren, Rosenblätter) mit würzigen Noten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	200

4.3. *Rotweine*

Die stillen Rotweine haben eine leuchtende Farbe von dunkelrot bis granatrot, kirschrot oder ziegelrot. Sie weisen Aromen von Waldfrüchten, Pflaumen, Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Süßkirschen, Sauerkirschen, Himbeeren und Mandeln mit Noten von aromatischen Kräutern, Gewürzen, Kaffee, Vanille und Schokolade auf. Der Geschmack der Weine ist intensiv mit einem lang anhaltenden Abgang und einer ausgewogenen Struktur.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	150

4.4. *Qualitätsschaumwein*

Die Qualitätsschaumweine sind frisch und fruchtig und weisen eine für das Terroir Jidvei spezifische Säure und eine ausgeprägte Mineralität auf, wobei die Gärungsaromen durch ein feines, lang anhaltendes Sprudeln (mineralisch, fruchtig) verstärkt werden. Die Weißweine sind strohgelb oder grünlich-gelb, während die Roséweine einen lachsrosa Farbton aufweisen.

Der Geruch weist spezifische intensive Noten von Hefeextrakt auf, je nachdem, wie lange der Wein mit der Hefe in Kontakt war (Teig, Brot, Brotkruste, Brioche, Gebäck, Plätzchen und Mandeln); bei längerer Lagerung auf der Hefe prägen sich Noten von Gebäck, Plätzchen und Mandeln aus.

Der Geschmack ist fein und fruchtig, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Pampelmusen, Limetten und Früchten (grüne Äpfel, Birnen und Quitten), er ist ausgewogen, mit einem an Hefeextrakt erinnernden Geschmack und Aroma, und dank der Kohlensäure lebendig. Mit einem hohen Säuregehalt, der durch den Restzuckergehalt und die cremige Textur ausgeglichen wird, verfügen diese Weine über einen klar definierten Körper und werden im Laufe der Zeit samtig und rund.

Überdruck bei 20 °C: mindestens 3,5 bar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,00
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	185

4.5. *Qualitätsschaumwein*

Die Qualitätsschaumweine sind frisch und weisen eine für das Terroir Jidvei typische Säure sowie eine ausgeprägte Mineralität auf, wobei die Gärungsaromen durch ein feines, lang anhaltendes Sprudeln verstärkt werden (mineralisch, fruchtig). Sie haben einen rubinroten Farbton.

Das intensive Bouquet weist hauptsächlich Noten von roten Früchten (Kirschen und Erdbeeren) mit feinen Anklängen von Kuchen und Brioche auf, je nachdem wie lange die Weine auf der Hefe gereift sind. Der Säuregehalt ist etwas höher, wird jedoch durch den Restzuckergehalt und die cremige Textur ausgeglichen. Die Aromen werden durch Erdbeer- und sanfte Himbeer- und Kirschnoten abgerundet.

Der Geschmack ist fein und fruchtig (rote Johannisbeeren, Granatapfel, Preiselbeeren) mit Aromen von Zitrusfrüchten, ausgewogen und dank der Kohlensäure lebendig. Die Weine verfügen über einen klar definierten Körper und werden im Laufe der Zeit samtig und rund.

Überdruck bei 20 °C: mindestens 3,5 bar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,00
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	185

4.6. *Aromatische Qualitätsschaumweine*

Die aromatischen Qualitätsschaumweine sind reichhaltig und ausdrucksstark, mit fruchtigen (Aprikosen, reife Trauben) und blumigen Noten (Rose, Jasmin, Akazie, manchmal blumig-würzig). Die Farbe reicht von leuchtendem Gelb mit grünlichen Reflexen über Goldgelb bis hin zu Rosa bei Traminer roz. Sie haben feine, langlebige Blasen.

Überdruck bei 20 °C: mindestens 3,0 bar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6,00
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	185

4.7. *Perlwein*

Die Perlweine sind extraktreich, mit guter Säure und feiner Perlage. Sie sind grünlich-weiß, grünlich-gelb, goldgelb oder blasslachsrosa (rosarot) bzw. hellrot bei den Rotweinen mit blumigen (Rosen, Holunder, Brennnesseln) oder fruchtigen Aromen (Heidelbeeren, Aprikosen, grüne Äpfel, Himbeeren). Der Schaum ist reichhaltig und fein, mit einem lang anhaltenden Sprudeln mit kleinen Bläschen bis zum oberen Rand des Glases.

Überdruck bei 20 °C: min. 1,0 bar und max. 2,5 bar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7,00
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	235

4.8. *Likörwein*

Der weiße Likörwein ist golden oder sogar bernsteinfarben und weist ein Honigaroma und einen runden, feinen Geschmack auf, während der rote Likör ziegelrote Töne, einen subtilen Geschmack nach Johannis- und Heidelbeeren sowie kräftigen Charakter hat. Die Roséweine haben eine tiefrosa Farbe und sind sehr frisch, fruchtig, samtig und geschmeidig. Die Rotweine zeichnen sich durch purpurrote Farbtöne aus. Sie haben blumige Aromen von Rosen und Jasmin sowie Aromen gut gereifter Früchte, manchmal von kandierten Früchten und Konfitüren, mit oxidativen Noten von Honig und Waben, Mandeln und Walnüssen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	22,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15,00
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	150

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

—

b. *Höchsterträge*

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (mit Überschreitung von höchstens 20 % in günstigen Jahren)

14 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (mit einer Überschreitung von höchstens 20 % in günstigen Jahren)

14 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

3. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (mit einer Überschreitung von höchstens 20 % in günstigen Jahren)

16 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

4. Eiswein (mit einer Überschreitung von höchstens 20 % in günstigen Jahren)

6 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (mit Überschreitung von höchstens 20 % in günstigen Jahren)

105 Hektoliter je Hektar

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (mit einer Überschreitung von höchstens 20 % in günstigen Jahren)

105 Hektoliter je Hektar

7. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (mit einer Überschreitung von höchstens 20 % in günstigen Jahren)

120 Hektoliter je Hektar

8. Eiswein (mit einer Überschreitung von höchstens 20 % in günstigen Jahren)

18 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Kreis Alba:

— Gemeinde Jidvei – die Dörfer Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa und Veseuș;

— Gemeinde Cetatea de Baltă – die Dörfer Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus und Tătârlaua;

— Gemeinde Șona – die Dörfer Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului und Alecuș;

— Gemeinde Valea Lungă – die Dörfer Tăuni und Făget.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos Tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească Albă B – Păsărească Albă, Poama Fetei, Mädchentraube, Leányka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească Regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Iordană B – Iordovană, Iordan

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Neuburger B – Neuburg

Petit Manseng – Mansengou, Manseng Blanc

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B – Weißer Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer roz Rs – Rosetraminer, Savagnin rosé, Gewürztraminer

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

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

Das Weinbaugebiet Jidvei befindet sich in einer Höhe von 250 bis 500 m an Hängen mit südwestlicher Exposition, wo sich die Hitze der Sonne in den Sommermonaten über lange Zeit hält und die Luftströmungen zur Qualität der Trauben beitragen. Die Boden- und Klimabedingungen des abgegrenzten Gebiets Jidvei, das durch höhere Lagen, große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, Sonneneinstrahlung und Spätnebel gekennzeichnet ist, wirken sich positiv auf die Merkmale der Trauben aus, da sie die besonderen Eigenschaften der Rebsorten hervorbringen. Das gemäßigte kontinentale Klima mit ausreichend warmen Sommern, kalten und feuchten Wintern sowie langen und schönen Herbsten, während derer die Täler in dem Gebiet oft im Nebel liegen, tragen zur überraschenden Entwicklung der fruchtig-würzigen Aromen und des Säuregehalts und dazu bei, dass in den Trauben ein Zuckergehalt von mehr als 220 g/kg akkumuliert werden kann. Die braunen, eubasischen und mesobasischen Böden, typische braune illuviale Tonböden und Luvisole mit mittlerer Textur, die von einer fruchtbaren Humusschicht bedeckt sind, verleihen eine zusätzliche Qualität.

Das Klima ist in der Regel kontinental mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 9,7 °C. Der tatsächliche Sonnenscheinkoeffizient beträgt 8,9-9,0, und mehr als zwei Drittel der Sonnenstunden (1 426 Stunden) werden während der Vegetationsperiode der Reben verzeichnet; die jährlichen Niederschläge betragen (durchschnittlich) 617 mm, davon 459 mm während der Vegetationsperiode. Synthetische ökologische Indikatoren: realer heliothermaler Index IHr=1,75, hydrothermischer Koeffizient (HTC), bioklimatischer Weinbauindex Ibcv=6,32 und önologischer Eignungsindex (IAOe)=4 359. Diese Faktoren gewährleisten die natürlichen Bedingungen für Rebsorten mit mittlerer Vegetationsperiode (170–175 Tage).

Das abgegrenzte Gebiet Jidvei umfasst eine Hügelkette mit allgemeiner südwestlicher Ausrichtung. Das Gelände ist sehr uneinheitlich und deckt alle Landformen ab. Die Strecke von Lunca Târnava Mici (250–270 m) zum hügeligen Bereich (300–460 m) führt durch ein leicht hügeliges Gelände, das von sandigen Sümpfen und mergeligem Lehm bedeckt ist.

Der vorherrschende Bodentyp ist Braunerde. Auf den Mergeln, bei denen das Grundwasser 3–5 m tief ist, haben sich schwarze Chernozem-Böden mit einer Lehm-Ton-Textur und einem hohen Humusgehalt gebildet. Kolluvisole mit Karbonat sind am Fuß der Hänge und in den Kessellöchern zu finden. Vertisole sind ebenfalls weit verbreitet, während Sandböden sehr selten sind.

8.2. *Angaben zum Erzeugnis*

Die stillen Weißweine sind ausgewogen und weisen einen gut integrierten Säuregehalt auf, der ihnen Frische und Fruchtigkeit verleiht. Die Farbe reicht von grünlich-gelb, strohgelb und goldgelb bis bernsteingelb oder orange, wenn sie mit dem Trester mazeriert werden. In der Nase zeigen sich blumige Aromen (Rebblüten, Holunder, Akazien, Waben), fruchtige Aromen (Äpfel, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche, Quitten), Zitrusaromen (Zitronen, Limetten, Pampelmusen), pflanzliche Aromen (Paprika, Brennnesseln, Tomatenblätter, Spargel, Gras, Stachelbeeren) sowie würzige und aromatische Aromen (Basilikum, Thymian, Rosmarin, Rosen).

Mit der Reifung der Weine wandeln sich die Aromen zu reifen, überreifen und kandierten Früchten, Fruchtkonfitüren und Honig und werden geschmeidig und abgerundet.

Die Roséweine sind frisch und komplex und weisen außergewöhnliche Aromen von Waldfrüchten, wilden Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Süßkirschen, Sauerkirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Rosenblättern, Gewürzen und aromatischen Pflanzen auf. Sie zeichnen sich durch ihre Farbe aus, die von Rosarot bis Lachsrosa reicht.

Die Rotweine sind diskret, mit verführerischen Farbtönen, die von Rubinrot mit violetten Reflexen bis hin zu Ziegelrot reichen. Sie zeichnen sich durch Aromen von roten und schwarzen Früchten, Pflaumen, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Süßkirschen, Sauerkirschen, Himbeeren, Mandeln, aromatischen Kräutern und Gewürzen, Vanille und Schokolade mit einem lang anhaltenden Abgang, jedoch mit gebietsspezifischer Säure und Mineralität sowie einer klar definierten und ausgewogenen Struktur aus.

Eisweine – Aromen und Geschmack tendieren zu honigartigen, frischen, beständigen Aromen, wie Rosenkonfitüre und süßen exotischen Früchten. Die Weine sind golden bis leuchtend bernsteinfarben oder rosa mit kristallinem Schimmer (wenn der Eiswein durch Mazeration aus Traminer roz gewonnen wird). Sie enthüllen Noten von Melonen, Mangos, Aprikosen, kandierten Früchten, Rosenblüten und Hagebutten und besitzen einen ausgeprägten und lang anhaltenden Abgang.

Die Qualitätsschaumweine weisen ein feines, intensives und langanhaltendes Sprudeln auf und spiegeln das Gleichgewicht zwischen der für das Terroir des Weinbaugebiets Jidvei spezifischen Säure und der unverwechselbaren Mineralität und Fruchtigkeit wider. Im Geruch zeichnen sich die Weine, je nachdem wie lange sie in Kontakt mit der Hefe waren, durch spezifische intensive Noten von Hefeextrakt aus. Weine, die neun Monate auf der Hefe gelagert wurden, weisen Noten von Teig, Brot, Brotkruste und Brioche auf, die sich bei Weinen, die über einen längeren Zeitraum von drei Jahren auf der Hefe gereift sind, zu Noten von Gebäck, Plätzchen und Mandeln entwickeln. Am Gaumen behalten sie die Frische aus den Aromen von Zitrusfrüchten, Pampelmusen, Limetten, grünen Äpfeln, Birnen und Quitten, aber auch subtile Noten von getrockneten Kräutern. Der hohe Säuregehalt wird durch den Restzuckergehalt und die cremige Textur ausgeglichen. Die Weine verfügen über eine elegante Struktur und einen klar definierten Körper und werden im Laufe der Zeit samtig und rund.

Die aromatischen Qualitätsschaumweine sind frisch, mit einem verführerischen Bouquet und einem feinen, langanhaltenden Sprudeln. Sie weisen ein überwiegend blumiges Bouquet mit zarten Noten von Jasmin, Akazienblüten und subtilen Ausprägungen von Teig und Brot sowie lang anhaltende Aromen von weißen Blüten, Rosenblättern, Aprikosen und reifen Trauben auf.

Die Farbpalette der Perlweine reicht von Grünlich-weiß, Grünlich-gelb oder Strohgelb bei weißen Perlweinen über Rosa bei Roséperlweinen bis hin zu leuchtendem Rot bei den roten Perlweinen. Der Geschmack ist fein, ausgewogen, frisch, mit genau definierten Sortenaromen (fruchtig oder blumig je nach Rebsorte, aus der der Wein hergestellt wird). Die Perlage ist stark, mit einem lang anhaltenden Sprudeln mit kleinen Bläschen bis zum oberen Rand des Glases.

Die Likörweine sind vollmundig, geschmeidig und samtig und haben einen langen Abgang; weiße Likörweine sind goldgelb bis bernsteinfarben, Rosélikörweine tiefrosa und rote Likörweine purpurrot mit ziegelroten Farbtönen. Die Aromen sind blumig, von Rosen, Jasmin und gut gereiften und überreifen Früchten, und entwickeln sich zu Aromen von Konfitüren mit oxidativen Noten von Honig und Waben, Mandeln und Walnüssen.

8.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem Gebiet und dem Erzeugnis*

Die besonderen Boden- und Klimaverhältnisse und insbesondere der Herbstbeginn, der moderate Temperaturen, manchmal mit anhaltendem Nebel und zuweilen mit Sonnenschein, mit sich bringt, begünstigen die Anreicherung von frischen fruchtigen und blumigen Zuckern und Aromen und sorgen dafür, dass der Säuregehalt innerhalb der Grenzen eines harmonischen Gleichgewichts für Qualität sorgfältig aufrechterhalten wird.

Aufgrund der mäßigen Temperaturen während der Reifungsphase der Trauben finden die Oxidationsreaktionen langsam statt, was dazu beiträgt, dass sich Zucker und Primäraromen bis zum Ende der Reifezeit kontinuierlich bis zu einem hohen Niveau anreichern und ein hoher Säuregehalt aufrechterhalten wird. Der hohe Säuregehalt sorgt für die Frische, die für Qualitätsschaumwein und Perlwein aus Jidvei wesentlich ist.

Târnava Mică schafft ein spezifisches Mikroklima aufgrund der Landformen, die ausreichend Licht im Jidvei-Gebiet gewährleisten, damit die Trauben reifen können, während der Humusgehalt des Bodens, der ihm eine dunkle Farbe verleiht, dazu beiträgt, die Absorption von Sonnenstrahlung zu erhöhen, was sich positiv auf das Temperaturmuster des Bodens auswirkt. Humus kann auch zur Bildung struktureller Granulate beitragen, da seine Zementierungskapazität die Bildung der Bodenkrume und der Granularstruktur ermöglicht. Dadurch werden die Belüftung und die Hydrationseigenschaften des Bodens indirekt verbessert, indem die Porosität und Durchlässigkeit für Wasser und Luft erhöht werden. Saure organische Verbindungen aus Humus geben H+-Ionen in den Boden ab und erhöhen dadurch den Säuregehalt des Bodens, was zu einem natürlichen Säuregehalt und einer spezifischen Mineralität führt, die anschließend in den Trauben und dann im Most und im Wein vorzufinden sind und ideal für die Herstellung von Qualitätsschaumweinen, aromatischen Qualitätsschaumweinen und Perlweinen, aber auch für stille Weine sind, da sie ihnen Frische verleihen und ihr Alterungspotenzial gewährleisten.

Da keine extrem hohen Temperaturen (Hitzewellen) vorkommen, verbleiben die organischen Säuren in den Trauben, sodass ein Wein mit hoher Gesamtsäure, niedrigem pH-Wert und erfrischendem Geschmack entsteht. Geografisch spielt das Makroklima in Verbindung mit den Eigenschaften der angebauten Sorten eine Schlüsselrolle bei der Herstellung von Likörwein. Die südliche Ausrichtung der Terrassen in Verbindung mit der natürlichen Fruchtbarkeit des Bodens begünstigen die Anreicherung von Zuckern sowie die fruchtigen (reife und überreife Früchte, die sich zu kandierten Früchten und Konfitüren wandeln) und blumigen Aromen (Rosen, Jasmin), die die Likörweine prägen.

8.4. *Menschliche Faktoren*

Die Rebflächen weisen hinsichtlich ihrer Größe und der Art und Weise, wie die Parzellen angelegt sind und gepflegt werden, besondere Merkmale auf. Die Rebflächen umfassen sowohl große Parzellen mit langen Reihen, die maschinelle Ernte- und Pflegearbeiten ermöglichen, als auch Terrassen und Plattformen mit südlicher Exposition, die für die Erzeugung von Trauben für Premium- und Superpremium-Weiß- oder Roséweine sowie für Grundweine für Qualitätsschaumweine, aromatische Qualitätsschaumweine und Perlweine vorteilhaft sind. Die Ernte erfolgt sowohl manuell als auch maschinell, und die Pflegearbeiten werden teilweise maschinell durchgeführt.

Das Qualitätsziel der Ursprungsbezeichnung ist die Erhaltung der lokalen Tradition des Weinbaus und der Weinbereitung sowie der Einsatz innovativer Technologien auf den Rebflächen und bei der Weinbereitung.

Die Auswahl und Verbesserung der Rebsorten im Hinblick auf eine höhere Qualität der Weine, die Auswahl der Wurzelstöcke und der angebauten Sorten, die Pflanzdichte, der Schnitt und die Regulierung der Erzeugung, die Ausbringung von Düngemitteln, die Bodenpflege und die Anwendung pflanzengesundheitlicher Behandlungen haben allesamt Einfluss auf die Qualität der Trauben, die zur Erhaltung der Besonderheit der Weine mit dieser Bezeichnung gewonnen werden.

Die Qualität der Weine wird durch die Qualität der Rebsorten, die Qualität des braunen Waldbodens und die Umweltbedingungen beeinflusst – mit einem für das Plateau typischen kontinentalen Klima, gemäßigten Temperaturen im Herbst, ohne plötzliche Temperaturumschwünge, mit Nebel am Morgen und Sonne am Nachmittag, großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, die alle eine langsame Reifung und ein breites und intensives aromatisches Profil mit Zucker- und Aromakonzentrationen sowie einem ausgewogenen Säuregehalt begünstigen. Der wichtigste Faktor sind jedoch die Winzer, die entscheiden, wie der Schnitt vor Beginn des Anbauzyklus durchzuführen ist, um die künftige Traubenerzeugung zu regulieren, und wie der Grünschnitt und die Regulierung der Erzeugung während der Reifezeit sowie die durchzuführenden Behandlungen zu erfolgen haben.

In dem Gebiet gibt es eine einzige Kellerei, die dank ihrer Lage und Bauweise über Qualitätsausrüstungen und -maschinen, Fässer und Gärungs-/Lagertanks verfügt, in denen die Winzer moderne und innovative Technologien anwenden. Die Kellerei wurde nach dem Prinzip der Schwerkraft mit miteinander verbundenen Fässern gebaut, sodass die Winzer so wenig wie möglich und nur bei Bedarf in die Weinbereitung eingreifen können.

Bei der Gestaltung und dem Betrieb der Kellerei wurde die Notwendigkeit einer nachhaltigen Entwicklung berücksichtigt und es wurde gewährleistet, dass die spezifischen Produktionsverfahren den Terroir- und Sortencharakter zur Geltung kommen lassen, insbesondere bei einheimischen Sorten wie Fetească regală, Fetească albă und der vielfältigen aromatischen Palette der anderen Rebsorten im Weinbaugebiet.

Das geografische Gebiet beherbergt auch das erste private Weinbauinstitut in Rumänien, das jährlich über die größte Kapazität an veredelten Rebstöcken (5 Millionen Stück) sowohl einheimischer als auch internationaler Sorten verfügt, die für die Erzeugung von Qualitätsweinen bestimmt sind. In Jidvei wird Pflanzgut verwendet, das im privaten Weinbauinstitut erzeugt wurde, um Folgendes sicherzustellen: Echtheit – Herkunft aus zur Vermehrung bestimmten Sorten und Klonen; Gesundheit – Stecklinge, die frei von übertragbaren Viren und Mykoplasmen sind; Qualität – Angleichung an etablierte technische Normen mit positiven Auswirkungen auf die Qualität und Quantität der Produktion.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Produktionsvorschriften

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weintrauben, aus denen Weine mit der Ursprungsbezeichnung Jidvei gewonnen werden, dürfen in dem entsprechenden abgegrenzten Gebiet oder in benachbarten Gebieten, innerhalb derselben Gebietskörperschaft oder in dessen Nähe verarbeitet werden.

Weine mit der Ursprungsbezeichnung Jidvei, die bei der Herstellung in dem abgegrenzten Gebiet gewonnen werden, dürfen in Betrieben im abgegrenzten Gebiet oder in benachbarten Gebieten, in Betrieben in derselben Gebietskörperschaft oder in den an sie angrenzenden Gebietskörperschaften im Rahmen des Abfüllvorgangs konditioniert und abgefüllt werden.

Die Weine dürfen außerhalb der Nachbarschaft des abgegrenzten Gebiets konditioniert und abgefüllt werden, wenn die in der Produktspezifikation festgelegten Produktionsvorschriften während des Verfahrens gemäß der für eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung definierten Erzeugung eingehalten werden.

Erfolgen die Verarbeitung der Trauben sowie die Konditionierung und Abfüllung der Weinbauerzeugnisse außerhalb des abgegrenzten Gebiets der Ursprungsbezeichnung, so muss der Erzeuger dies dem ONVPV [dem nationalen Amt für Rebe und Wein] mindestens 24 Stunden vor Beginn des in der Mitteilung angegebenen technischen Verfahrens mitteilen, es sei denn, die Weinbereitungszentren und/oder Abfüllungseinrichtungen gehören demselben Wirtschaftsbeteiligten und befinden sich innerhalb der Gebietskörperschaft, in der sich das Gebiet der Ursprungsbezeichnung befindet, oder in benachbarten Bezirken (dieser Wirtschaftsbeteiligte sollte Eigentümer oder Betreiber der Rebflächen, Weinbereitungszentren und Abfülleinrichtungen sein).

Link zur Produktspezifikation

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_vin_doc_jidvei_modif_cf_notificarii_com_din_31.10.2023_according_note_to_com_no_track_changes.pdf