C/2025/298

10.1.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/298)

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.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER UNIONSÄNDERUNG

„Fiano di Avellino“

PDO-IT-A0232-AM03

Datum der Antragstellung: 3.1.2022

ÄNDERUNG

Antragsteller und berechtigtes Interesse

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia (Verband zum Schutz der Irpinia-Weine)

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (Verband zum Schutz der Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung sowie kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung)

Beschreibung und Begründung der Änderung

1. HINZUFÜGUNG DER KATEGORIE „SCHAUMWEIN“ FÜR DIE VARIANTEN SPUMANTE UND SPUMANTE RISERVA

   Beschreibung: Für die neuen Varianten „Fiano di Avellino“ Spumante und „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva wurde die Kategorie 4 („Schaumwein“) hinzugefügt. Daher wurden alle Artikel der Produktspezifikation angepasst, um die Unterscheidungsmerkmale der Kategorien von Weinbauerzeugnissen miteinzubeziehen.

   Begründung: Mit dieser Änderung soll die g. U. „Fiano di Avellino“ besser geschützt und gefördert werden, indem ihr spezifisches Potenzial für die Herstellung von Schaumwein hervorgehoben wird. Da Schaumweine in dem Gebiet Tradition haben, wurden die beiden Spumante-Varianten hinzugefügt, um dem Gebiet, der Rebsorte Fiano und der Bezeichnung zu mehr Bedeutung zu verhelfen.

   Diese Änderung betrifft die Artikel 1, 2, 4, 5, 6, 7 und 8 der Produktspezifikation sowie die Abschnitte „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Spezifische önologische Verfahren“, „Höchsterträge“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2. REIFUNG VON SPUMANTE-(SCHAUM)WEIN IM SELBEN GEOGRAFISCHEN GEBIET

   Beschreibung: Das Wort „Reifung“ wurde hinzugefügt, um festzulegen, dass auch diese Phase im selben geografischen Gebiet wie die Phasen der Weinherstellung und der Weinbereitung erfolgen muss.

   Begründung: Da nach traditionellem Verfahren hergestellter Schaumwein hinzugefügt wurde, muss festgelegt werden, dass auch die Reifungsphase im selben geografischen Gebiet wie die Phasen der Weinherstellung und der Weinbereitung erfolgen muss.

   Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation sowie den Abschnitt „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments.

([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).

3. HERSTELLUNGSVERFAHREN UND REIFUNGSZEITEN FÜR DIE VARIANTEN SPUMANTE UND SPUMANTE RISERVA

Beschreibung: Es wurden Angaben über das Verfahren zur Herstellung von Schaumweinen hinzugefügt. Für den Wein mit dem Prädikat „Riserva“ wird festgelegt, dass nur das traditionelle Verfahren angewandt werden darf.

Begründung: Die Spumante-Varianten wurden hinzugefügt, um festzulegen, dass nur das Verfahren mit zweiter Gärung in der Flasche angewandt werden darf. Daher wurde ein entsprechender Absatz hinzugefügt, um dies zu präzisieren. Mit dieser Änderung soll die g. U. „Fiano di Avellino“ geschützt werden. Angesichts der hervorragenden Qualität des Schaumweins, der in dem Gebiet aus Fiano-Trauben hergestellt wird, soll sichergestellt werden, dass die neu hinzugefügten Varianten aus Qualitätserzeugnissen bestehen, damit ihr Profil geschärft wird und sie besser gefördert werden können.

Beschreibung: Es wurden Angaben zu den Mindestreifezeiten (mindestens 18 Monate) für Schaumweine hinzugefügt.

Begründung: Nach technischen Bewertungen der in dem Gebiet durchgeführten Versuche mit Schaumweinen wurde es als angemessen erachtet, den Wein nach der Dosage (Abfüllung in Flaschen) mindestens 18 Monate lang reifen zu lassen, um die Qualität zu maximieren. Die organoleptischen Eigenschaften dieses angesehenen Schaumweins können sich dementsprechend entwickeln und es entstehen komplexere Aromen und ein eleganter und vollkommen ausgewogener Geschmack.

Beschreibung: Es wurden Angaben über die Mindestreifezeiten (mindestens 36 Monate) für Weine mit dem Prädikat „Spumante Riserva“ hinzugefügt.

Begründung: Da auch eine Variante mit dem Prädikat „Spumante Riserva“ hinzugefügt wurde, muss zwischen den Mindestreifezeiten für die beiden Schaumweinvarianten unterschieden werden, wobei für die Riserva-Weine eine längere Mindestreifezeit erforderlich ist. Angesichts der örtlichen Herstellungsbräuche und da die Schaumweine nach dem Verfahren der zweiten Gärung in der Flasche hergestellt werden, wurde es für angezeigt erachtet, eine Mindestreifezeit von 36 Monaten ab dem Datum der Dosage (Abfüllung in Flaschen) festzulegen. Dadurch wird sichergestellt, dass die organoleptischen Eigenschaften dieser Schaumweinvariante mit dem besonderen „Riserva“-Prädikat hohen Qualitätsstandards entsprechen und eleganter und komplexer als die normale Schaumweinvariante sind.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation sowie den Abschnitt „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments.

4. AUFNAHME ANALYTISCHER UND ORGANOLEPTISCHER EIGENSCHAFTEN FÜR SPUMANTE UND SPUMANTE RISERVA

Beschreibung: Die chemisch-physikalischen und organoleptischen Eigenschaften, die beim Genuss der neuen Variante „Fiano di Avellino“ Spumante zutage treten, wurden hinzugefügt.

Begründung: Da die neue Weinvariante „Fiano di Avellino“ Spumante hinzugefügt wurde, mussten ihre chemisch-physikalischen und organoleptischen Eigenschaften, die beim Genuss zutage treten, definiert werden. Die sorgfältig geprüften Daten und Beschreibungen beziehen sich auf ein hochwertiges Erzeugnis mit einer mittelfristigen Reifung im Weinkeller.

Beschreibung: Die chemisch-physikalischen und organoleptischen Eigenschaften, die beim Genuss der neuen Variante „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva zutage treten, wurden unten hinzugefügt.

Begründung: Da die neue Weinvariante „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva hinzugefügt wurde, mussten ihre chemisch-physikalischen und organoleptischen Eigenschaften, die beim Genuss zutage treten, definiert werden. Die sorgfältig geprüften Daten und Beschreibungen beziehen sich auf ein hochwertiges Erzeugnis mit einer langfristigen Reifung im Weinkeller.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation sowie den Abschnitt „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments.

5. HINZUFÜGUNG VON KENNZEICHNUNGSVORSCHRIFTEN FÜR SPUMANTE UND SPUMANTE RISERVA

Beschreibung: Der Wortlaut wurde hinzugefügt, um festzulegen, dass der Jahrgang bei Schaumweinen nicht angegeben werden muss. Daher wurden die Worte „Außer bei Schaumweinen, die nicht als ‚Millesimato‘ (mit dem Jahrgang) gekennzeichnet werden“ zu der Beschreibung der Bedingung hinzugefügt, wonach auf den Flaschen für den Wein mit der g. U. „Fiano di Avellino“ das Jahr der Erzeugung der Trauben angegeben werden muss.

Begründung: Die Hinzufügung der neuen Schaumweinkategorie des „Fiano di Avellino“, bei dem das Jahr der Traubenernte nicht auf dem Etikett angegeben ist, erforderte die Hinzufügung dieses Wortlauts, um festzulegen, dass der Jahrgang bei dieser Weinkategorie nicht angegeben werden muss (bei Stillweinen ist diese Angabe verpflichtend).

Beschreibung: Es wurde ein neuer Wortlaut hinzugefügt, um festzulegen, dass für die Schaumweine keine Standardkorken verwendet werden dürfen. In der Beschreibung der Bedingung bezüglich der Behältnisse heißt es daher: „Für Schaumweine gilt, dass die Glasflaschen mit pilzförmigen Korken verschlossen werden müssen und dass für Nennvolumen von mehr als 0,200 Litern keine Korken aus Kunststoff verwendet werden dürfen."

Begründung: Diese Änderung ergibt sich aus einer technischen Anforderung an Korken. Da Schaumweine unter Druck abgefüllt werden, können sie nicht mit den für die Stillweine vorgeschriebenen Standardkorken verschlossen werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation sowie den Abschnitt „Weitere Bedingungen" des Einzigen Dokuments.

6. AKTUALISIERUNG DER BESCHREIBUNG DES ZUSAMMENHANGS MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Beschreibung: Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde infolge der Hinzufügung der neuen Kategorie „Schaumwein" aktualisiert.

Begründung: Die Abschnitte über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet, also die „Angaben zu den Merkmalen des Erzeugnisses, die im Wesentlichen auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind" und die „Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den Eigenschaften des geografischen Gebiets und der Qualität des Erzeugnisses", mussten aktualisiert werden, um Verweise auf die neue Kategorie „Schaumwein" aufzunehmen.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation sowie den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Fiano di Avellino

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 1. 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

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

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

1. *„Fiano di Avellino"*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma: angenehm, intensiv, fein, charakteristisch

Geschmack: trocken, frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— 2. Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— 3. Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— 4. Mindestgesamtsäure: 5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— 6. Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *„Fiano di Avellino" Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma: angenehm, intensiv, fein

Geschmack: trocken, frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. *Nach traditionellem Verfahren hergestellter „Fiano di Avellino" Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und langanhaltend

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität mit blassgrünen Reflexen

Aroma: charakteristisch, angenehm, mit zarter Hefenote

Geschmack: fein und harmonisch, von naturherb bis süß

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol.;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

4. *Allgemeine Analysemerkmale*

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. *Nach traditionellem Verfahren hergestellter „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und langanhaltend

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma: charakteristisch, angenehm, mit zarter Hefenote

Geschmack: fein und harmonisch, von naturherb bis süß

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. „Fiano di Avellino“ Riserva – Mindestreifezeit

Spezifisches önologisches Verfahren

Für die Variante „Fiano di Avellino“ Riserva beträgt die Mindestreifezeit 12 Monate.

2. „Fiano di Avellino“ Spumante – in der Flasche gereift

Spezifisches önologisches Verfahren

Herstellung von Schaumweinen nach dem Verfahren der zweiten Gärung in der Flasche (traditionelles Verfahren) und Reifung in der Flasche über einen Zeitraum von mindestens 18 Monaten nach der Dosage.

3. „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva – in der Flasche gereift

Spezifisches önologisches Verfahren

Herstellung von Schaumweinen nach dem Verfahren der zweiten Gärung in der Flasche (traditionelles Verfahren) und Reifung in der Flasche über einen Zeitraum von mindestens 36 Monaten nach der Dosage.

5.2. *Höchsterträge:*

1. „Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ Riserva, „Fiano di Avellino“ Spumante und „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva

10 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet für Weine mit der g. U. „Fiano di Avellino“ liegt um die Stadt Avellino. Es umfasst den westlichen Teil der gleichnamigen Provinz und erstreckt sich bis zur Grenze mit der Provinz Benevento. Das Gebiet setzt sich aus 26 Gemeinden zusammen: Atripalda, Avellino, Cesinali, Aiello del Sabato, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, San Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, Sant'Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Lapio, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, San Michele di Serino, Santa Lucia di Serino und Montefalcione. Diese Gemeinden umfassen eine Gesamtfläche von 276 km^2 und liegen allesamt in der Provinz Avellino.

7. **Keltertraubensorten**

Coda di Volpe Bianca B. – Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

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

8.1. *„Fiano di Avellino" g. U. – Angaben zum geografischen Gebiet*

Kategorien Wein (1) und Schaumwein (4)

Natürliche Faktoren:

Das abgegrenzte geografische Gebiet, in dem die Weine mit der g. U. „Fiano di Avellino" erzeugt werden, liegt zwischen den Tälern Valle del Calore und Valle del Sabato, den Berghängen des Monte Partenio und den Hügeln um das Tal Vallo di Lauro. Orografisch gesehen ist die Morphologie vorwiegend durch ausgedehnte Hügellagen zwischen den Hängen der umliegenden Bergreliefs geprägt. Die Lage der vorwiegend nach Südosten und Südwesten ausgerichteten Weinberge in Gebieten, die sich besonders für den Weinanbau eignen, sorgt für eine ausreichende Besonnung und gute Luftzirkulation, die eine ausgewogene vegetative und produktive Entwicklung der Pflanzen begünstigen.

Das Anbaugebiet zeichnet sich durch seine große geologische Vielfalt aus, die auch auf die beträchtliche Ausdehnung des Areals zurückzuführen ist. Hier finden sich kalkhaltige Lehmböden mit vulkanischen Elementen, in anderen Teilen hartes und kompaktes Felsgestein, während anderswo lehmhaltige Böden vorwiegen.

Historische und menschliche Faktoren:

Der seit alters praktizierte Weinanbau im Erzeugungsgebiet hängt mit dem Fluss Sabato zusammen, der durch die charakteristischen Hügelformationen fließt und nach dem Volk der Sabiner benannt wurde, dessen Name wiederum auf „Sabus" oder „Sabatini" zurückgeht, einen Volksstamm der Samniten, der sich im Becken des Flusses Sabatus niederließ.

Historischen Quellen zufolge geht der Name „Apiano" auf den Wein zurück, der in dem landwirtschaftlich genutzten Gebiet mit dem antiken Namen „Apianum" (der heutigen Gemeinde Lapio) in den Hügeln östlich von Avellino auf einer Höhe von 590 Metern über dem Meeresspiegel erzeugt wurde. Andere Quellen weisen wiederum darauf hin, dass der Name „Apiano" auch vom Wort „Api" (Bienen) abgeleitet sein könnte, weil die Reben wegen ihrer süßen Trauben eine hohe Anziehungskraft für Bienen besitzen.

Die Gründung der Königlichen Schule für Weinbau und Önologie (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia) in Avellino, die den Anbau der Rebsorte Fiano im gesamten Gebiet des mittleren Flusstals förderte, hatte einen großen Anteil daran, dass das Gebiet zu einem der wichtigsten Weinbauzentren Italiens wurde.

Durch die Weinbauschule als treibende Kraft für den gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Fortschritt wurde das Gebiet um Avellino mit seinen Weinerzeugern zu einer der stärksten italienischen Weinerzeugungs- und Weinexportregionen.

Die technische und wirtschaftliche Bedeutung der Erzeugung des „Fiano di Avellino" wurde in allen bisherigen ampelografischen und önologischen Studien wissenschaftlich anerkannt.

Die g. U. „Fiano di Avellino" ist ein herausragendes Beispiel für die gekonnte Weißweinbereitung Süditaliens: Die Weine zeichnen sich durch ihren frischen, feinen und zugleich angenehm mineralischen Charakter aus und werden auch als Riserva-Weine erzeugt, da sie sich gut zur Reifung eignen.

Die beschriebenen natürlichen Faktoren, zusammen mit der tief verwurzelten Weinbautradition in diesem Gebiet in der Provinz Avellino, deren Erzeuger nunmehr auf die kontinuierliche technische und wissenschaftliche Unterstützung zählen können und wichtige Anbauergebnisse und technologische Erfolge erzielen konnten, haben dazu beigetragen, die Qualität der Weine zu verbessern und der g. U. „Fiano di Avellino" auf den nationalen und internationalen Märkten Bekanntheit zu verschaffen.

8.2. *„Fiano di Avellino" g. U. – Angaben zu den Merkmalen des Erzeugnisses, die im Wesentlichen auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind*

Kategorie: Wein (1)

Die hügelige Topografie des Erzeugungsgebiets und die Lage der vorwiegend nach Südosten und Südwesten ausgerichteten Weinberge in Gebieten, die sich besonders für den Weinanbau eignen, sorgt für eine ausreichende Besonnung und gute Luftzirkulation, die eine ausgewogene vegetative und produktive Entwicklung der Pflanzen begünstigen.

Zahlreiche Manuskripte und historische Quellen bezeugen die uralte Geschichte des Weinbaus im Erzeugungsgebiet des „Fiano di Avellino", dessen Anfänge bis ins Altertum zurückreichen. Im Römischen Reich entwickelte sich der Weinbau in dieser Gegend schließlich zu einer eigenständigen sozioökonomischen Aktivität. Dies ist ein wichtiger Beleg für den engen Zusammenhang und das Zusammenspiel zwischen den menschlichen Faktoren, der Qualität und den spezifischen Merkmalen des Weins mit der g. U. „Fiano di Avellino".

Er zeugt von der Art und Weise, in der die Menschen in diesem Gebiet im Laufe der Jahrhunderte die technischen Weinbautraditionen und önologischen Fähigkeiten an die nachfolgenden Generationen weitergegeben haben. In der heutigen Zeit wurde dieses Vermächtnis dank des unaufhaltsamen wissenschaftlichen und technologischen Fortschritts verfeinert und perfektioniert.

Kategorie: Schaumwein (4)

Die oben genannten topografischen Eigenschaften, die Zusammensetzung des Bodens und die spezifischen klimatischen Merkmale im Erzeugungsgebiet sowie die Wachstumsbedingungen sind ideal für den Anbau von Trauben, die sich für die Schaumweinerzeugung eignen.

Mit den Trauben der Sorte Fiano, die in dem Gebiet angebaut und zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden, lassen sich Grundweine für Schaumweine herstellen, die ein perfektes Gleichgewicht zwischen Apfelsäure und Weinsäure, intensiv frische, blumige und fruchtige Noten sowie einen starken Geschmack aufweisen.

Darüber hinaus ist es im Gebiet der g. U. „Fiano di Avellino" bewährte Tradition, für die Herstellung von Schaumweinen das Verfahren der zweiten Gärung in Autoklaven und in der Flasche zu befolgen. Bei diesen Weinen ist es in dem Gebiet üblich, eine zweite Gärung mit unterschiedlichen Reifungszeiten durchzuführen, wobei bisweilen das Inverkehrbringen des Weins hinausgezögert wird. So kann er besondere Merkmale entwickeln, die typisch für das Prädikat „Riserva" sind, wie etwa umfassendere und komplexere Noten, eine feine und lang anhaltende Perlage oder ein ausgewogeneres Aroma.

In den letzten zehn Jahren hat die Herstellung von Schaumweinen aus Fiano-Trauben in der Provinz Avellino mehr Verbreitung gefunden und es wurden mehr Erzeuger und Erzeugnisse in der Kategorie „Schaumwein" registriert.

8.3. *„Fiano di Avellino" g. U. – Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den Merkmalen der Umgebung und der Qualität des Erzeugnisses*

Kategorie: Wein (1)

Aus analytischer und organoleptischer Sicht haben die Weine, die unter diese Spezifikation fallen, unverkennbare und markante Eigenschaften, die eindeutig mit dem Boden und dem Klima in dem Gebiet zusammenhängen.

Genauer gesagt weisen alle Varianten von Weinen mit der g. U. „Fiano di Avellino" ausgewogene chemisch-physikalische Eigenschaften auf. Die harmonischen und angenehmen Noten der Rebsorte, aus der sie hergestellt werden, sowie die jeweiligen Weinbautechniken schlagen sich in Geschmack und Aroma nieder, was das Zusammenspiel zwischen den Reben, der Umwelt und den menschlichen Einflüssen belegt.

Für „Fiano di Avellino" lassen sich vier ausgewählte Terroirs unterscheiden, in denen die Sorteneigenschaften der Fiano-Trauben zum Ausdruck kommen. Obwohl sie alle einen gemeinsamen Nenner haben, verfügen sie je nach Höhe, Ausrichtung und Bodenzusammensetzung über ihre eigenen Ausprägungen und Nuancen.

Lapio: Die hier erzeugten Weine sind gehaltvoll und gut strukturiert und weisen eine außerordentliche Säure und Mineralität auf. Aufgrund der intensiven Aromen ähneln die in diesen Gebieten erzeugten Weine mit der g. U. „Fiano di Avellino" häufig Bergweinen.

Summonte: In dieser Gegend ist das Land schwer zu bestellen. Die Weine sind konzentriert und wuchtig mit stark fruchtigen und wenig mineralischen Noten. Die Weine sind wuchtig und merklich fruchtig.

Montefredane: Hügeliges Gelände mit lehmigem, kalkigem Boden, der – wie hier erläutert – die typischen mineralischen Noten von Weinen mit guter Alterungsfähigkeit zur Geltung bringt.

Dieses hügelige Gebiet östlich von Avellino beschränkt sich nicht auf eine einzige Gemeinde, da es hier viele Ansiedlungen gibt, in denen Weinbau betrieben wird. Die hier vorhandenen sandigen Böden verleihen typische Noten von gerösteten Haselnüssen, mit einem rauchigen Duft nichtmineralischen Ursprungs.

Kategorie: Schaumwein (4)

Die hügelige Topografie des Erzeugungsgebiets, die Ausrichtung und Höhenlage der Weinberge und die besondere Eignung des Gebiets für den Weinbau schaffen gemeinsam eine Umgebung, die ideale Bedingungen für den Anbau der Reben bietet.

Der ausgeprägt hügelige – und bisweilen nahezu bergige – Rebflächentypus in dem Gebiet bringt es mit sich, dass die Trauben qualitativen Anforderungen genügen, die auch für die Frühlese zum Zwecke der Erzeugung von Grundweinen für Schaumweine ideal sind.

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

„Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ Riserva, „Fiano di Avellino“ Spumante und „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva

Rechtsrahmen:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Das Jahr, in dem die Trauben angebaut wurden, muss stets auf den Flaschen oder anderen Behältnissen für den Wein mit der g. U. „Fiano di Avellino“ angegeben werden, außer bei Schaumweinen, die nicht als „Millesimato“ (mit dem Jahrgang) gekennzeichnet werden.

Weine mit der g. U. „Fiano di Avellino“ dürfen nur in Flaschen oder anderen Glasbehältnissen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 6 Litern in Verkehr gebracht werden, die die für Weine mit kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung vorgeschriebenen Kennzeichnungen tragen.

Außer bei Schaumweinen müssen die im vorstehenden Absatz genannten Behältnisse mit Standardkorken aus nach geltenden Rechtsvorschriften zulässigem Material verschlossen werden. Für Füllmengen bis zu 0,187 Litern sind alle nach geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Verschlusssysteme erlaubt.

Für Schaumweine gilt, dass die Glasflaschen mit pilzförmigen Korken verschlossen werden müssen und dass für Nennvolumen von mehr als 0,200 Litern keine Korken aus Kunststoff verwendet werden dürfen.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17531