C/2024/3411

28.5.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2024/3411)

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 ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Garda“

PDO-IT-A1320-AM02

Datum der Antragstellung: 9.2.2017

1. Rechtsgrundlage der Änderung

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

2. Beschreibung und gründe der Änderung

2.1. *Aufnahme neuer Weintypen*

Beschreibung: Drei neue Weintypen – Garda Bianco, Garda Rosso und Garda Rosé, einschließlich Passito (Rosinenwein) – wurden zu folgenden Kategorien hinzugefügt: Schaumwein, Qualitätsschaumwein und Perlwein, jeweils bei den Weiß- und Roséweinen. Die Aufnahme in die Kategorie Perlwein ist auch für Weintypen mit Spezifikationen für Rebsorten wie Garganega, Chardonnay und Pinot Grigio vorgesehen; dabei kann es sich bei Letzterem auch um Schaumwein handeln.

Gründe: Diese drei neuen Weintypen wurden hinzugefügt, um im Wesentlichen auch die Erzeugung von Schaumweinen und Perlweinen als Ausdruck des gesamten Weinbaugebiets Garda zu ermöglichen; um die Nachfrage auf den internationalen Märkten zu decken, werden auch die erzeugten Mengen erhöht werden. Je nach Weinkategorie ergeben sich folgende neue Weintypen:

1. Garda Bianco in den Kategorien Wein (1), Schaumwein (4), Qualitätsschaumwein (5) und Perlwein (8);

2. Garda Rosé/Rosato in den Kategorien Schaumwein (4), Qualitätsschaumwein (5) und Perlwein (8);

3. Garda Rosso nur in der Kategorie Wein (1).

In der Kategorie Perlwein (8) ist die Angabe der Rebsorte bei Garganega, Chardonnay und Pinot Grigio zulässig.

Diese Änderung betrifft: alle Artikel der Produktspezifikation und die Punkte 4 „Beschreibung der Weine“, 5.2 „Höchsterträge“ und 7 „Wichtigste Keltertraubensorten“ 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).

2.2. *Streichung von zwei Typen mit Angabe der Rebsorte*

Beschreibung: Zwei Typen mit Angabe der Rebsorte – Tocai Friulano (Synonym Tai oder Tuchì) und Barbera – wurden gestrichen.

Gründe: Die Typen Tocai Friulano (Synonym Tai oder Tuchì) und Barbera wurden im Rahmen der g. U. Garda weder in Anspruch genommen noch verwendet und daher gestrichen.

Diese Änderung betrifft: die Artikel 1, 2 und 6 der Produktspezifikation und die Punkte 4 „Beschreibung der Weine“, 5.2 „Höchsterträge“ und 7 „Wichtigste Keltertraubensorten“ des Einzigen Dokuments.

2.3. *Verwendung von Synonymen der Rebsorten Cabernet und Riesling*

Beschreibung: Zur Vereinfachung werden Weine aus Trauben der Rebsorten Riesling Italico und/oder Riesling B. als Riesling bezeichnet, während Weine aus Trauben der Rebsorten Cabernet Sauvignon und/oder Cabernet Franc und/oder Carmenere als Cabernet bezeichnet werden.

Gründe: Es wurde festgelegt, dass der Typ mit Angabe der Rebsorte Cabernet aus Trauben der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Carmenere hergestellt werden kann und dass der Typ mit Angabe der Rebsorte Riesling aus Trauben der Rebsorten Riesling B. und Riesling Italico hergestellt werden kann.

Diese Änderung betrifft: alle einschlägigen Artikel der Produktspezifikation und Punkt 7 „Wichtigste Keltertraubensorten“ des Einzigen Dokuments.

2.4. *Aufnahme eines Typs aus zwei Rebsorten*

Beschreibung: Es wurde ein Typ aus zwei Rebsorten aufgenommen, bei dem zwei Rebsorten mit gleicher Farbe angegeben sind.

Gründe: Die Rebsorten, die für den Typ aus zwei Rebsorten verwendet werden dürfen, sind in Artikel 1 Buchstabe a aufgeführt. Die verwendeten Rebsorten müssen die gleiche Farbe haben. Der Typ aus zwei Rebsorten ist bereits weitverbreitet und wurde unter anderen entsprechenden Bezeichnungen für Weinbaugebiete und Sorten zertifiziert, die sich auch für die g. U. Garda eignen, insbesondere in der Provinz Verona.

Diese Änderung betrifft: Artikel 2 der Produktspezifikation.

2.5. *Streichung des Untergebiets „Classico“*

Beschreibung: Das Untergebiet „Classico“ wurde gestrichen.

Gründe: Das gestrichene Untergebiet „Classico“ bezog sich ausschließlich auf den Teil des Weinbaugebiets mit der g. U. „Garda“, der aus der Provinz Brescia besteht und bereits vollständig unter die g. U. „Riviera del Garda Bresciano“ fällt.

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

2.6. *Geänderte Rebsortenmischung für Garda Bianco und Rosso*

Beschreibung: Beim Typ Garda Bianco muss die Rebsortenmischung zu mindestens 50 % aus folgenden Rebsorten bestehen: Garganega, Trebbiano, Chardonnay und Pinot Grigio, allein oder im Verschnitt; bei den Typen Garda Rosso und Rosé muss die Rebsortenmischung zu mindestens 50 % aus folgenden Rebsorten bestehen: Corvina, Merlot, Cabernet oder Pinot Noir, allein oder im Verschnitt.

Gründe: Bei Garda Bianco sind Garganega, Trebbiano, Chardonnay und Pinot Grigio die vier wichtigsten weißen Rebsorten, die im Gebiet mit der Bezeichnung Garda angebaut werden, während Corvina, Merlot und Cabernet die drei wichtigsten roten Rebsorten sind, die in diesem Gebiet für Garda Rosso angebaut werden. Zu diesen drei Rebsorten wurde die Rebsorte Pinot Nero hinzugefügt, weil ihre Eigenschaften sich für Schaumwein eignen.

Diese Änderung betrifft: Artikel 2 der Produktspezifikation.

2.7. *Geänderte Traubenerträge je Hektar*

Beschreibung: Die Höchsterträge je Hektar wurden erhöht, insbesondere für die wichtigsten Rebsorten, die im Veroneser Weinanbaugebiet mit der g. U. Garda am weitesten verbreitet sind.

Weiße Rebsorten:

von 16 auf 18 Tonnen je Hektar für Garganega,

von 12 auf 15 Tonnen je Hektar für Pinot Grigio,

von 12 auf 15 Tonnen je Hektar für Chardonnay.

Rote Rebsorten:

von 13 auf 15 Tonnen je Hektar für Corvina,

von 12 auf 15 Tonnen je Hektar für Cabernet,

von 13 auf 15 Tonnen je Hektar für Merlot.

Für die Typen Garda Bianco, Garda Rosso und Garda Rosé wurde der Traubenertrag je Hektar auf der Grundlage der Höchsterträge der beiden wichtigsten Rebsorten angepasst, d. h. 18 Tonnen je Hektar für Garganega für Garda Bianco und 15 Tonnen je Hektar für Corvina oder Merlot für Garda Rosso und Rosé.

Gründe: Die Traubenerträge je Hektar wurden um höchstens 15 % erhöht. Diese Steigerung der Traubenproduktion ist notwendig, um die Weinerzeugung unter Berücksichtigung der bestehenden Rebpflanzungen an die tatsächlichen Erträge und den Klimawandel anzupassen. Dies gilt insbesondere für das Veroneser Gebiet, auf das 80 % der Weinanbaufläche der gesamten g. U. Garda entfallen. Konkret musste zunächst der Ertrag von weißen Rebsorten angepasst werden, die für die Herstellung des Grundweins für Schaumwein geeignet sind, vor allem von Garganega, worauf dann eine Anpassung der im Verschnitt enthaltenen anderen, internationaleren Sorten wie Chardonnay und Pinot Grigio erfolgte. Bei roten Trauben ist die Anpassung des Hektarertrags hauptsächlich durch die Änderung der Rebflächenbewirtschaftung gerechtfertigt, die eine höhere Pflanzdichte pro Hektar zur Folge hat. Die Typen Garda Bianco und Garda Rosé eignen sich am besten für die Verarbeitung zu Perl- und Schaumweinen.

Diese Änderung betrifft: Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 5 „Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

2.8. *Anbauverfahren für Passito Bianco und Passito Rosso*

Beschreibung: Für die Typen Passito Bianco und Passito Rosso ist das Sortieren der geernteten Trauben im Weinberg für bis zu 65 % des für jede Rebsorte festgelegten maximalen Ertrags pro Hektar zulässig.

Gründe: Das Sortieren der Trauben im Weinberg ist ein traditionelles Weinbereitungsverfahren im Gebiet mit der g. U. Garda. Es ist nur für die Typen mit der g. U. Garda Passito Bianco und Passito Rosso zulässig.

Beim traditionellen Sortieren der Trauben im Weinberg, das nur für die geernteten Trauben zur Erzeugung der Typen Passito Bianco und Passito Rosso zulässig ist, werden auf den jeweiligen Flächen die (intakten und eher lockeren) Traubenbüschel ausgewählt, die sich am besten zum Trocknen eignen.

Diese Änderung betrifft: Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 5.2 „Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

2.9. *Trocknen der Trauben für Passito-Weine*

Beschreibung: Das Trocknen wurde als Weinbereitungsverfahren hinzugefügt.

Gründe: Im Weinbereitungsgebiet Garda wird das Trocknen der Trauben als traditionelles Verfahren angesehen.

Diese Änderung betrifft: Artikel 5 der Produktspezifikation.

2.10. *Ausnahme in Bezug auf die Weinbereitung*

Beschreibung: Die Weinbereitungsverfahren können auch von Kellereien und Winzergenossenschaften in der Gemeinde Montecchio Maggiore durchgeführt werden, wie dies bereits in der Gemeinde Gambellara der Fall war.

Gründe: Die Aufnahme der Gemeinde Montecchio Maggiore wurde von einer Gruppe von Winzergenossenschaften beantragt, die ihre Weinbereitungsbetriebe durch Zusammenschlüsse optimiert haben.

Diese Änderung betrifft: Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Wesentliche weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2.11. *Erhöhter Trauben-/Weinertrag*

Beschreibung: Nur für zwei Weintypen – die g. U. Garda Bianco und die g. U. Garda Garganega – wurde der Trauben-/Weinertrag von 70 % auf 75 % erhöht, insbesondere für die Erzeugung von Schaum- und Perlweinen.

Gründe: Im Gebiet von Verona gilt ein Trauben-/Weinertrag von 75 % als etablierter technischer Parameter für die Rebsorte Garganega. Infolgedessen wurde dieser Ertrag sowohl für den Typ mit der g. U. Garda Garganega als auch für den Typ mit der g. U. Garda Bianco, bei denen die Garganega die am häufigsten verwendete Sorte ist, angepasst.

Diese Änderung betrifft: Artikel 5 der Produktspezifikation.

2.12. *Betriebs- und Stabilisierungsvorschriften zur Reaktion auf Markterfordernisse*

Beschreibung: Um auf den Markt reagieren zu können, wurden Vorschriften für die Regulierung und Stabilisierung der Produktion hinzugefügt.

Gründe: Diese Vorschriften regeln die Produktion auf der Grundlage der objektiven Marktnachfrage und sind in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt.

Diese Änderung betrifft: Artikel 4 und 5 der Produktspezifikation.

2.13. *Ausnahme in Bezug auf das Erzeugungsgebiet von Schaumwein*

Beschreibung: Was die zweite Gärung von Schaum- und Perlweinen betrifft, so wurde das Erzeugungsgebiet auf das gesamte Verwaltungsgebiet der Regionen Lombardei und Venetien sowie an diese Regionen angrenzende Gebiete erweitert.

Gründe: Die Festlegung eines größeren Erzeugungsgebiets für die zweite Gärung von Schaum- und Perlweinen erfüllt die Anforderungen an die Schaumweinerzeugung gemäß den Zielen eines verstärkten internationalen Absatzes von Wein mit der g. U. Garda.

Diese Änderung betrifft: Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Wesentliche weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2.14. *Geänderte chemische und physikalische Deskriptoren für trinkfertige Weine*

Beschreibung: Es wurden Beschreibungen der chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften der neuen Typen Garda Bianco, Garda Rosso und Garda Rosé hinzugefügt, aufgeschlüsselt nach Kategorie (Perlwein, Schaumwein und Passito). Gleiches gilt für die neuen Typen mit Angabe der Rebsorte Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante und Chardonnay Frizzante. Außerdem wurden einige zu allgemein gehaltene Deskriptoren geändert und präzisiert.

Gründe: Die chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften der einzelnen Typen und Versionen – wie z. B. stille Weine, Perlweine, Schaumweine und Passito – wurden mithilfe von Deskriptoren und chemischen und physikalischen Parametern, die auf objektiven Vergleichsdaten der sensorischen Analyse beruhen, genauer beschrieben.

Diese Änderung betrifft: Artikel 6 der Produktspezifikation und Punkt 4 „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

2.15. *Keine Angabe des Erzeugungsjahrs bei Schaumweinen und Perlweinen*

Beschreibung: Alle Perl- und Schaumweine werden von der Verpflichtung zur Angabe des Erzeugungsjahrs auf dem Etikett befreit.

Gründe: Das Weinbaujahr wird auf dem Etikett von Perl- und Schaumweinen üblicherweise nicht angegeben.

Diese Änderung betrifft: Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Wesentliche weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2.16. *Zusätzliche Bedingungen für die Kennzeichnung*

Beschreibung: Die Kennzeichnung und Aufmachung von Weinen mit der g. U. Garda Bianco Spumante darf nicht das Wort „bianco“ (weiß) enthalten.

Gründe: Gemäß der Vermarktungsstrategie für Schaumweine sollte nur die geografische Angabe „Garda“ hervorgehoben werden.

Diese Änderung betrifft: Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2.17. *Inverkehrbringen von Passito Bianco und Passito Rosso*

Beschreibung: Die Typen mit der g. U. Garda Passito Bianco und Passito Rosso dürfen erst nach dem 1. September des auf das Weinbaujahr folgenden Jahres vermarktet werden.

Gründe: Diese Passito-Weine betreffende Entscheidung wurde im Einklang mit anderen Bezeichnungen des Gebiets Garda aus rein qualitativen Gründen getroffen.

Diese Änderung betrifft: Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2.18. *Besondere Vorschriften für die Verpackung*

Beschreibung: Neben Glasflaschen können als Behältnisse und Materialien auch Bag-in-Box-Verpackungen und Stahlfässer verwendet werden.

Gründe: Angesichts des internationalen Handels und unterschiedlicher Gegebenheiten auf den Märkten stellt die Verwendung von anderen Behältnissen als Glasflaschen die gebotene strategische Reaktion dar.

Diese Änderung betrifft: Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2.19. *Zusätzliche Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet*

Beschreibung: Dem Abschnitt über den ursächlichen Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses, dem geografischen Gebiet sowie den natürlichen und menschlichen Einflüssen wurde ein Absatz hinzugefügt, in dem die Merkmale des Erzeugnisses für jede spezifische Weinkategorie dargelegt werden.

Gründe: Zur Erläuterung der neuen Kategorien in Bezug auf die einzelnen Weintypen wurden die Merkmale des Weins sowie der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet dargelegt, um die bestehende Beschreibung im geltenden Text zu vervollständigen.

Diese Änderung betrifft: Artikel 9 der Produktspezifikation und Punkt 8 „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Garda

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

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

1. Garda Bianco

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, bisweilen mit Tendenz zu einer grünlich-gelben Farbe,

Geruch: zart, fein, mit dem Duft weißer Blüten und/oder weißer Früchte,

Geschmack: trocken bis halbtrocken, harmonisch, vollmundig, nach weißen Früchten, bisweilen halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 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	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. Garda Garganega (mit Angabe der weißen Rebsorte, auch Typen aus zwei Rebsorten)

Farbe: strohgelb, bisweilen mit Tendenz zu einer grünlich gelben Farbe,

Geruch: fein, mit Anklängen an weiße Früchte,

Geschmack: frisch, harmonisch, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. Garda Pinot Bianco (mit Angabe der weißen Rebsorte)

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: angenehm, mit Anklängen an weiße Früchte und bisweilen auch aromatische Kräuter,

Geschmack: frisch, aromatisch, harmonisch, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4. Garda Pinot Grigio (mit Angabe der weißen Rebsorte, auch Typen aus zwei Rebsorten)

Farbe: strohgelb, bisweilen mit kupferfarbenen oder leicht rosafarbenen Reflexen,

Geruch: angenehm, fein, mit Anklängen an weiße Früchte,

Geschmack: frisch, harmonisch, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Garda Chardonnay (mit Angabe der weißen Rebsorte, auch Typen aus zwei Rebsorten)

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: angenehm, mit Anklängen an weiße Blüten und exotische Früchte,

Geschmack: frisch, aromatisch, harmonisch, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

6. Garda Riesling (mit Angabe der weißen Rebsorte)

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: angenehm, mit Anklängen an Zitrusfrüchte und bisweilen auch aromatische Kräuter,

Geschmack: frisch, harmonisch, nachhaltig, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

7. Garda Cortese (mit Angabe der weißen Rebsorte)

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: fein, mit Anklängen an weiße Früchte,

Geschmack: frisch, ausgewogen, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

8. Garda Sauvignon (mit Angabe der weißen Rebsorte)

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: zart, leicht aromatisch,

Geschmack: intensiv, aromatisch, trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

9. Garda Bianco Passito

Farbe: goldgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: intensiv, mit Anklängen an getrocknete weiße Früchte, typisch für teilweise eingetrocknete Früchte,

Geschmack: trocken bis süß, harmonisch, lang anhaltend, bisweilen leicht aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 14 % vol, davon 12 % vol vorhandener Alkohol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 28 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

10. Garda Rosso

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: weinig, mit dem Duft roter Fruchtkonfitüre,

Geschmack: harmonisch, mäßig sauer, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

11. Garda Cabernet (mit Angabe der roten Rebsorte)

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: weinig, mit dem Duft roter Früchte, bisweilen leicht grasig,

Geschmack: harmonisch, bisweilen leicht tanninhaltig, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (mit Angabe der roten Rebsorte)

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: intensiv, mit dem Duft roter Früchte, bisweilen leicht würzig und mit möglichen pflanzlichen Anklängen,

Geschmack: harmonisch, bisweilen leicht tanninhaltig, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

13. Garda Merlot (mit Angabe der roten Rebsorte)

Farbe: rubinrot, bisweilen intensiv,

Geruch: weinig, mit dem Duft roter Fruchtkonfitüre,

Geschmack: vollmundig, harmonisch, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

14. Garda Pinot Nero (mit Angabe der roten Rebsorte)

Farbe: rubinrot, bisweilen hell, mit möglichen Orangetönen,

Geruch: fein mit dem Duft kleiner Waldfrüchte, bisweilen würzig,

Geschmack: trocken, harmonisch und nachhaltig,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

15. Garda Marzemino (mit Angabe der roten Rebsorte)

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: intensiv mit einem Duft roter Fruchtkonfitüre, bisweilen würzig,

Geschmack: harmonisch, lang anhaltend, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

16. Garda Corvina (mit Angabe der roten Rebsorte)

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: fein, mit Aromen von roter Fruchtkonfitüre,

Geschmack: harmonisch und ausgewogen, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

17. Garda Rosso Passito [Rotwein aus eingetrockneten Trauben]

Farbe: rubinrot, bisweilen mit granatroten Reflexen,

Geruch: intensiv, mit charakteristischen Noten getrockneter roter Früchte, bisweilen würzig,

Geschmack: trocken bis süß, angenehm, samtig, harmonisch, vollmundig,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 14 % vol, davon 12 % vol vorhandener Alkohol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 28 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

18. Garda Bianco Spumante

Schaum: fein und lang anhaltend,

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, bisweilen mit grünlichen Reflexen,

Geruch: wohlriechend, mit fruchtigen Noten von Äpfeln/Birnen bei Herstellung nach dem Charmat-Verfahren,

Geschmack: von naturherb bis halbtrocken, frisch, harmonisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 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	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Schaum: fein, lang anhaltend,

Farbe: strohgelb, bisweilen mit kupferfarbenen oder leicht rosafarbenen Reflexen,

Geruch: fein, vollmundig, nachhaltig,

Geschmack: von naturherb bis halbtrocken, frisch, harmonisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 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	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

20. Garda Rosé Spumante

Schaum: fein, lang anhaltend,

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: fein, bisweilen mit Anklängen an Zitrusfrüchte und kleine rote Früchte,

Geschmack: von naturherb bis halbtrocken, frisch, harmonisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 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	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

21. Garda Bianco Qualitätsschaumwein (klassisches Verfahren)

Schaum: fein und lang anhaltend,

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: durch Flaschengärung gewonnenes Bouquet, vollmundig, anhaltend,

Geschmack: von naturherb bis extra trocken, aromatisch, gut strukturiert, frisch, harmonisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 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	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

22. Garda Pinot Grigio Qualitätsschaumwein (klassisches Verfahren)

Schaum: fein, lang anhaltend,

Farbe: strohgelb, bisweilen mit kupferfarbenen oder leicht rosafarbenen Reflexen,

Geruch: typisch für die Flaschengärung, fein, körperreich und nachhaltig,

Geschmack: von naturherb bis halbtrocken, frisch, harmonisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 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	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

23. Garda Rosé Qualitätsschaumwein (klassisches Verfahren)

Schaum: fein und lang anhaltend,

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: feines, körperreiches Bouquet, typisch für die Flaschengärung,

Geschmack: von naturherb bis extra trocken, aromatisch, gut strukturiert und frisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 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	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

24. Garda Bianco Frizzante

Schaum: fein, perlig,

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, bisweilen mit Tendenz zu einer grünlich gelben Farbe,

Geruch: fein, mit Anklängen an exotische Früchte und bisweilen an weißfleischige Früchte,

Geschmack: trocken bis mittelsüß, harmonisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol, davon 10 % vol vorhandener Alkohol,

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	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

25. Garda Garganega Frizzante

Schaum: fein, perlig,

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, bisweilen mit Tendenz zu einer grünlich gelben Farbe,

Geruch: fein, mit Anklängen an exotische Früchte,

Geschmack: trocken bis mittelsüß, harmonisch und aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol, davon 10 % vol vorhandener Alkohol,

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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Schaum: fein, perlig,

Farbe: strohgelb, bisweilen mit kupferfarbenen oder leicht rosafarbenen Reflexen,

Geruch: fein, mit Anklängen an weiße Blüten,

Geschmack: trocken bis mittelsüß, harmonisch und aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Schaum: fein, perlig,

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: fein, mit Anklängen an weiße Blüten und weiße Früchte,

Geschmack: trocken bis mittelsüß, harmonisch und aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % 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	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

28. Garda Rosé Frizzante

Schaum: fein, perlig,

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: fein, mit Anklängen an kleine rote Früchte,

Geschmack: trocken bis mittelsüß, harmonisch, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 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	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

–

b. *Höchsterträge*

1. Garda Bianco, Garda mit Angabe der weißen Rebsorte, auch Typen aus zwei Rebsorten

   18 000 kg Trauben je Hektar

2. Garda Spumante, Garda Spumante Qualitätsschaumwein, Garda Frizzante, alle aus weißen Trauben hergestellt

   18 000 kg Trauben je Hektar

3. Garda Rosso, Garda mit Angabe der roten Rebsorte, auch Typen aus zwei Rebsorten

   15 000 kg Trauben je Hektar

4. Garda Rosé Spumante, Garda Rosé Spumante Qualitätsschaumwein und Garda Rosé Frizzante

   15 000 kg Trauben je Hektar

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

   11 700 Kilogramm Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. U. Garda umfasst Teile der Provinzen Verona, Brescia und Mantua in den Regionen Venetien und Lombardei. Es ist wie folgt abgegrenzt:

— in der Provinz Verona umfasst es das gesamte Gebiet folgender Gemeinden: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpolicella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano und Tregnago sowie Teile des Gebiets der Gemeinden: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fuomane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova und Villafranca;

— in der Provinz Mantua umfasst es das gesamte Gebiet folgender Gemeinden: Monzambano und Ponti sul Mincio sowie Teile des Gebiets der Gemeinden: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino und Volta Mantovana;

— in der Provinz Brescia umfasst es das gesamte Gebiet folgender Gemeinden: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo und Sirmione.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Ancellotta N.

Barbera N.

Bellagna B.

Bianchetta trevigiana B. – Bianchetta

Bonarda N.

Bussanello B.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Carmenère N. – Cabernet

Casetta N.

Chardonnay B.

Corbina N.

Cortese B.

Cortese B. – Bianca Fernanda

Corvina N.

Corvinone N.

Croatine N

Dindarella N.

Dolcetto N.

Durella B.

Erbaluce B.

Erbamat B.

Forsellina N.

Fortana N.

Franconia N.

Freisa N.

Garganega B.

Grapariol B.

Grappello Ruberti N.

Groppello di Mocasina N. – Groppello

Groppello di S. Stefano N. – Groppello

Groppello Gentile N. – Groppello

Incrocio Terzi n.1 N.

Invernenga B.

Kerner B.

Lagrein N.

Lambrusco Grasparossa N. – Lambrusco

Lambrusco Maestri N. – Groppello Maestri

Lambrusco Marani N. – Lambrusco

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. – Lambrusco

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

Maiolina N.

Malvasia Istriana B. – Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. – Malvasia

Malvasia bianca di Candia B. – Malvasia

Manzoni bianco B.

Manzoni bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B

Marzemina grossa N.

Marzemino N.

Marzemino N. – Berzemino

Merlot N.

Meunier N.

Molinara N.

Montepulciano N.

Montonico Bianco B. – Montonico

Moradella N.

Mornasca N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Moscato di Scanzo N. – Moscato

Moscato Giallo B. – Moscato

Moscato rosa Rs. – Rosenmuskateller

Müller-Thurgau B. – Riesling x Sylvaner

Nebbiolo N.

Negrara N.

Nosiola B.

Petit Verdot N.

Pignola N.

Pinot Bianco B.

Pinot Bianco B. – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot nero N.

Pinot Nero N. – Pinot

Raboso Veronese N. – Raboso

Rebo N.

Riesling italico B. – Riesling

Riesling italico B. – Welschriesling

Riesling renano B. – Riesling

Rondinella N.

Rossola nera N. – Rossola

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Sauvignon B. – Sauvignon blanc

Schiava N.

Schiava Gentile N. – Schiava

Schiava Grigia N. – Schiava

Schiava grossa N. – Schiava

Serbina N.

Spigamonti N.

Sylvaner verde B.

Syrah N.

Teroldego N.

Timorasso B.

Tocai friulano B.

Traminer aromatico Rs

Trebbiano di Soave B. – Trebbiano

Trebbiano di Soave B. – Verdicchio Bianco B.

Trebbiano giallo B. – Rossetto

Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano

Trebbiano toscano B. – Procanico

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Turchetta N.

Uva rara N.

Veltliner B.

Verdea B.

Verdea B. – Colombana bianca

Verdese B.

Vespolina N.

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

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

Angaben zum geografischen Gebiet

Für den Zusammenhang relevante natürliche Einflüsse

Der Gardasee ist mit einer Fläche von rund 370 km² der größte See Italiens. Er liegt an der Grenze der drei Regionen Lombardei (Provinz Brescia), Venetien (Provinz Verona) und Trentino-Südtirol (Provinz Trento) und verläuft parallel zum Fluss Etsch, von dem er durch das Bergmassiv des Monte Baldo getrennt wird. Das nördliche Ende des Sees ist schmal und trichterförmig, während der südliche Teil breiter und von Hügeln umgeben ist. Der Gardasee liegt in einer größeren, gemäßigten kontinentalen Klimazone, die die Poebene und die Voralpentäler umfasst, wobei die lokalen Klimaverhältnisse durch den See erheblich gemildert werden, sodass das Klima als submediterran definiert werden kann. Im Frühjahr und Herbst fallen die meisten Niederschläge, während die Sommer mediterranen Charakter haben und überwiegend trocken sind, außer bei Gewittern, die besonders häufig im August auftreten. Im Winter sind die Temperaturen in dem Gebiet milder als in den umliegenden Gebieten, mit wenigen Niederschlägen, und nur selten wird der südliche Teil des Sees in Nebel gehüllt. An den Ufern kommt es nur in sehr seltenen Ausnahmefällen zu Frost. Die letzte Frostperiode ereignete sich 1706, in einer allgemein sehr kalten Zeit, die von Historikern als Kleine Eiszeit bezeichnet wird.

Der Gardasee verläuft von Norden nach Süden in Richtung Poebene, sodass viele der typischen Winde durch unterschiedliche Wetterverhältnisse zwischen dem nördlichen und südlichen Teil des Sees entstehen und morgens über die Berge in die Ebene und nachmittags wieder in Richtung Berge wehen. Durch die Engstelle, die das Seebecken bildet, entstehen Winde, die größtenteils periodisch oder sogar täglich auftreten.

Südlich des Gardasees zwischen Verona, Mantua und Brescia befindet sich ein großer Moränengürtel, d. h. eine Reihe von Hügeln mit kleinen flachen Gebieten, mitunter auch Feuchtgebieten, die von den Bewegungen und Ablagerungen des großen Gardasee-Gletschers herrühren. Diese Moränenablagerungen entstanden während der Günz-, Mindel-, Riss- und Würm-Vergletscherungen: Zur Zeit der beiden ältesten Vergletscherungen, Günz und Mindel, bildeten sich nur sehr eingeschränkt Moränenablagerungen, während zur Zeit der Riss-Vergletscherung die äußeren und während der Würm-Vergletscherung die inneren Moränenhügel entstanden.

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

Angaben zum geografischen Gebiet

Für den Zusammenhang relevante historische und menschliche Einflüsse

Bereits seit prähistorischen Zeiten siedeln in der Gegend des Gardasees Menschen, und bereits seit dieser Zeit wird dort Wein angebaut. In den Moränenhügeln des Gardasees wurde bei Ausgrabungen der älteste von Menschenhand geschaffene Pflug gefunden; die Menschen dort waren bereits fünftausend Jahre vor Christus mit der wilden Rebe und wahrscheinlich auch mit dem Wein vertraut.

Man kann sagen, dass das gesamte Erzeugungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda“ ein Weinbaugebiet ist, insbesondere um den südlichen und mittleren Teil des Sees, wobei die Region Venetien sowohl hinsichtlich der Rebflächen als auch der Erzeugung am produktivsten ist.

Dieses große Weinbaugebiet ist das Ergebnis einer Kombination verschiedener Traditionen und Besonderheiten, die in der aktuellen Produktspezifikation zusammengefasst sind und die technischen und produktionstechnischen Aspekte wie die Rebsortenkombination, die Anbausysteme und Weinbereitungsverfahren auf der Grundlage einer ausschließlich qualitätsorientierten Erzeugung unter Berücksichtigung des geomorphologischen Spektrums von niedrigen Moränenaufschüttungen hin zu hochgelegenen Terrassenhügeln detailliert definieren:

— Die Rebsortenkombination in den Weinbergen ist das Ergebnis einer über einen langen Zeitraum erfolgten Auswahl durch den Menschen, genauer gesagt im zur Ursprungsbezeichnung gehörenden Teil der Lombardei, in dem vermehrt die Rebsorten Trebbiano di Lugana, Merlot und Marzemino angebaut werden, während im Veroneser Teil Garganega, Pinot Grigio und Corvina Veronese weiter verbreitet sind, mit einem ebenso großen Anteil an Chardonnay und Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc und Carmenere).

— Mit den Reberziehungsmethoden, Pflanzabständen und Schnittsystemen sollen die Rebstöcke bestmöglich und möglichst sinnvoll für die Bewirtschaftung angeordnet werden, in Abhängigkeit von der jeweiligen Qualität der Sorte und der Art der Weinbereitung. Dies hat im Veroneser Gebiet zur Verbreitung von „Pergoletta“-Drahtrahmen geführt, mit Pflanzabständen von 3 bis 4 m zwischen und 0,6 bis 1 m in den Rebzeilen, wobei die Fläche zwischen den Rebzeilen vollständig begrünt wird, während in der Region Lombardei klassische schmale Spaliere mit Pflanzabständen von 2,5 m zwischen und 1 m in den Rebzeilen anzutreffen sind.

— Bei der Weinbereitung werden die traditionellen Verfahren angewandt, die sich im Laufe des 20. Jahrhunderts für stille Weiß- und Rotweine etabliert haben, sowie die Verfahren der Trocknung am Rebstock oder nach der Traubenernte. Für die Weinbereitung und Reifung des Typs Passito und auch teilweise für die Erzeugung stiller Weine werden weiße und rote Trauben verwendet. Ferner kam es in jüngerer Zeit im gesamten Gebiet zu einer raschen Ausbreitung der Erzeugungsverfahren für Perl- und Schaumweine.

8.3. *g. U. „Garda“ – Kategorie Wein*

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet unter Berücksichtigung der natürlichen und menschlichen Einflüsse

In analytischer und organoleptischer Hinsicht weisen Weine mit der g. U. „Garda“ besondere Merkmale auf, die eine Ermittlung und Einordnung der Wechselwirkungen zwischen dem geografischen Gebiet und der Rebsorte ermöglichen. Bei weißen Trauben kommen folgende drei Sorten am häufigsten zum Einsatz: Garganega, Chardonnay und Pinot Grigio; bei roten Trauben dominieren ebenfalls drei Sorten: Corvina, Merlot und Cabernet.

In der Kategorie Wein (1) weisen die weißen und roten Sorten ausgewogene chemische, physikalische und organoleptische Eigenschaften auf, die für das Mikroklima und die Moränen am Gardasee typisch sind und zu intensiven, überwiegend blumigen Aromen und einem frischen und traditionell süßen Geschmack führen.

In der Kategorie Wein (1) mit Angabe einer weißen Rebsorte weist die Rebsorte Garganega bei den drei am häufigsten erzeugten Typen sensorische Noten mit einem edlen Geschmack auf, auch nach langer Reifung, wobei die Tertiäraromen Schwefelnoten besitzen, insbesondere wenn die Trauben auf den Vulkanböden des östlichsten Teils der Ursprungsbezeichnung angebaut wurden. Bei der Rebsorte Chardonnay, die in den früh reifenden Weinbergen auf den Moränenböden in Seenähe angebaut wird, dominieren sensorisch die olfaktorischen Noten und die Geschmackskombination, die sich durch einen ausgeprägten blumigen Duft und einen starken Geschmack auszeichnet. Die Rebsorte Pinot Grigio weist stets ausgeprägte sortentypische Noten auf und wird insbesondere in den mehr im Landesinneren gelegenen, von Gletschermoränen gebildeten Tälern bis in hohe Höhenlagen angebaut, in denen die Trauben länger reifen und dadurch mehr Säure und sensorische Noten entwickeln können, die mit feineren blumigen Aromen und einem vollen Geschmack verbunden sind. Bei längerer Reifung haben sie eine intensivere Farbe mit rosa-/kupferfarbenen Tönen.

In der Kategorie Wein (1) mit Angabe einer roten Rebsorte weist die Rebsorte Merlot bei den drei am häufigsten erzeugten Typen sensorische Noten auf, die hauptsächlich mit den blumigen und fruchtigen Aromen zusammenhängen, die dem Wein Eleganz und ein ausgewogenes Aroma und einen ausgewogenen Geschmack verleihen, auch wenn er in kleinen Fässern länger reift. Die Rebsorte Merlot wird in der hügeligen Moränenlandschaft des Sees mit mitteltiefen Böden und einem durchschnittlichen Oberflächenskelett angebaut. Bei Cabernet und insbesondere Cabernet Sauvignon beschränkt sich der Anbau auf die Hügelgebiete südlich des Sees, deren tiefere Böden eine höhere Fruchtbarkeit aufweisen. Die Weine zeichnen sich durch ein ausgeprägtes würziges Aroma und einen entsprechenden Geschmack mit wenigen Kräuteraromen, aber einem intensiven Phenolgeruch aus, der von Leder bis Schokolade reicht, insbesondere bei Reifung in kleinen Fässern. Die Rebsorte Corvina ist weitverbreitet, von der Ostseite des Sees bis in die Täler und Berggebiete der Provinz Verona. Die besonderen Merkmale dieser lokalen Rebsorte sind allseits bekannt und von großer Bedeutung und haben ihr weltweites Ansehen in diesem Weinbaugebiet erlangt.

8.4. *g. U. „Garda" – Kategorie Schaumwein und Qualitätsschaumwein*

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet unter Berücksichtigung der natürlichen und menschlichen Einflüsse

In der Kategorie Schaumwein (4) handelt es sich bei den Typen Garda Bianco, auch mit Angabe der Sorte Pinot Grigio, und Garda Rosé, die hauptsächlich nach dem Charmat-Verfahren aus Grundweinen anderer, neu eingestufter Bezeichnungen und überwiegend aus einer einzigen Rebsorte hergestellt werden, um fruchtige und aromatische Schaumweine, die aufgrund ihres süßen Geschmacks leicht trinkbar sind.

In der Kategorie Qualitätsschaumwein (5) werden die Typen Garda Bianco und Garda Rosé überwiegend nach dem traditionellen Verfahren der zweiten Gärung aus einem Grundwein erzeugt, der üblicherweise aus einem Verschnitt ausgewählter Rebsorten besteht, aus denen nach langer Hefelagerung reichhaltige und komplexe Weine erzeugt werden.

8.5. *g. U. „Garda" – Kategorie Perlwein*

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet unter Berücksichtigung der natürlichen und menschlichen Einflüsse

In der Kategorie Perlwein (8) handelt es sich bei den Typen Garda Bianco, auch mit Angabe einer Rebsorte wie Garganega, Pinot Grigio oder Chardonnay, und Garda Rosé um einfache, fruchtige und frische trinkfertige Perlweine mit den für die verwendete Sorte typischen organoleptischen Eigenschaften.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Schaumweinbereitung und -verarbeitung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

1. Die Weinbereitung aus den Trauben, einschließlich der Trocknung, muss innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen.

Um den Orten Rechnung zu tragen, in denen traditionell Wein erzeugt wird, können diese Schritte im gesamten Gebiet der Provinzen Brescia, Mantua und Verona durchgeführt werden.

Diese Schritte können auch in Kellereien und Winzergenossenschaften in den Gemeinden Gambellara und Montecchio Maggiore durchgeführt werden, sofern dort Wein aus Trauben hergestellt wurde, die von Weinbergen stammen, die für die Erzeugung von Weinen gemäß dieser Bezeichnung geeignet sind, und dies zum Zeitpunkt der Genehmigung dieser Spezifikation gegenüber der zuständigen Kontrollstelle nachgewiesen werden konnte.

2. Die Verarbeitung zu Schaum- und Perlwein, einschließlich der önologischen Verfahren der zweiten Gärung, Stabilisierung und Süßung bei den Sorten, bei denen dies zulässig ist, kann im gesamten Verwaltungsgebiet der Regionen Lombardei und Venetien sowie den an diese Regionen angrenzenden Gebieten erfolgen.

Kennzeichnung und Verpackung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Kennzeichnung und Aufmachung von Weinen mit der g. U. Garda Bianco Spumante darf nicht das Wort „bianco“ (weiß) enthalten. Wird der Begriff „Millesimato“ (Jahrgang) verwendet, so ist auch das Erzeugungsjahr anzugeben.

Was die Verpackung von Erzeugnissen mit der g. U. Garda anbelangt, so muss Wein in Glasflaschen mit einem Nennvolumen von höchstens 5 Litern und Schaumwein in Glasflaschen mit einem Nennvolumen von höchstens 18 Litern verkauft werden.

Außer bei Schaumwein und Passito können anstelle von Glasbehältern andere Behältnisse verwendet werden, die aus einem Innenbeutel aus Kunststoff mit mehrlagiger Polyethylen- und Polyesterfolie und einer Umverpackung aus Karton oder einem anderen starren Material bestehen und ein Fassungsvermögen von mindestens 2 und höchstens 12 Litern aufweisen.

Nur die Typen Garda Bianco, Rosso und Rosé dürfen in Edelstahlbehältern mit einem Fassungsvermögen von 20, 25 und 30 Litern vermarktet werden.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17343