C/2024/2129

14.3.2024

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

(C/2024/2129)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Gigondas“

PDO-FR-A0143-AM04

Datum der Mitteilung: 18.12.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Gigondas“ wird Nummer IV (Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden) Abschnitt 1 (Geografisches Gebiet) und Abschnitt 3 (Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft) ergänzt, um den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2023 zu aktualisieren.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2023 Bezug genommen und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Das Einzige Dokument wird in den Punkten „Geografisches Gebiet“ und „Weitere Bedingungen – Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ durch diesen Verweis ergänzt.

2. Abgegrenztes Parzellengebiet

Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Gigondas“ wird ohne Änderung von Nummer IV (Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden) Abschnitt 2 (Geografisches Gebiet) ergänzt, um das Datum der Genehmigung des abgegrenzten Parzellengebiets im geografischen Erzeugungsgebiet durch die zuständige nationale Behörde zu aktualisieren. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich für die Erzeugung von Weinen mit der in Rede stehenden geschützten Ursprungsbezeichnung eignen. Das geografische Gebiet wird nicht geändert.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Gigondas

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1 Wein

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

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

1. Stille Roséweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12,5 % vol auf.

Bei der Abfüllung beträgt der Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) höchstens 3 g/l.

Die anderen Analysekriterien entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

Die Rot- und Roséweine werden hauptsächlich aus den Rebsorten Grenache N, Syrah N und Mourvèdre N erzeugt. Der Anteil der Rebsorte Grenache N in den Weinen wird auf mindestens 50 % festgelegt.

Die Rebsorte Grenache N sorgt bei Verschnitten für Tannine und verleiht ihnen Rundheit. In moderaten Mengen wird die Rebsorte Syrah N hinzugefügt, die für eine stärkere Farbgebung, ein intensiveres Aroma und eine bessere Alterungsfähigkeit sorgt, den Charakter des Weines jedoch nicht verändert. Die Rebsorte Mourvèdre N ist aufgrund ihrer stärkeren antioxidativen Wirkung die ideale Ergänzung zur Rebsorte Grenache N. Sie verstärkt die aromatische Komplexität, sorgt für Gewürznoten und ist gut für den Ausbau in Holzfässern geeignet. Der Roséwein macht nur einen sehr geringen Anteil an der Erzeugung aus, verdient jedoch insbesondere aufgrund seiner Fülle am Gaumen höchstes Interesse. Er verfügt über eine intensive rosarote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeichnet er sich durch ein Bouquet von Mandeln und gekochtem Kleinobst aus. Am Gaumen ist er sowohl schwer als auch ausgewogen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	14,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	14,28
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. Stille Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12,5 % vol auf.

Bei der Abfüllung beträgt:

— der Apfelsäuregehalt höchstens 0,3 g/l,

— der Gesamt-Polyphenolgehalt mindestens 45,

— der Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) höchstens 3 g/l.

Die anderen Analysekriterien entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

Die Rot- und Roséweine werden hauptsächlich aus den Rebsorten Grenache N, Syrah N und Mourvèdre N erzeugt. Der Anteil der Rebsorte Grenache N in den Weinen wird auf mindestens 50 % festgelegt.

Die Rebsorte Grenache N sorgt bei Verschnitten für Tannine und verleiht ihnen Rundheit. In moderaten Mengen wird die Rebsorte Syrah N hinzugefügt, die für eine stärkere Farbgebung, ein intensiveres Aroma und eine bessere Alterungsfähigkeit sorgt, den Charakter des Weines jedoch nicht verändert. Die Rebsorte Mourvèdre N ist aufgrund ihrer stärkeren antioxidativen Wirkung die ideale Ergänzung zur Rebsorte Grenache N. Sie verstärkt die aromatische Komplexität, sorgt für Gewürznoten und ist gut für den Ausbau in Holzfässern geeignet. Beim Rotwein handelt es sich um lagerfähigen Wein mit einer schimmernden Farbgebung von Rubinrot bis Dunkelgranat. Er ist vollmundig, körperreich und verfügt in seiner Jugend über ein Bouquet von sehr reifen roten und schwarzen Früchten. Im Laufe der Zeit entwickelt er kräftige Unterholz- und Trüffel-Noten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	14,5

Allgemeine Analysemerkmale	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	17,30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. Stille Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12 % vol auf.

Der Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) beträgt höchstens 3 g/l.

Die anderen Analysekriterien entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

Die Weißweine werden aus Beeren oder Weinen bereitet, die zu mindestens 70 % von der Rebsorte Clairette blanc stammen.

Die Weißweine werden in drei verschiedenen Gebieten erzeugt und zeichnen sich durch ihre Mineralität und Ausgewogenheit sowie durch ihre helle, glänzende Robe mit grünen Reflexen aus, die bei der Alterung etwas dunklere und goldene Töne annehmen kann.

In den hohen Lagen profitieren die weißen Rebsorten, bzw. im Wesentlichen die Rebsorte Clairette, von einer langsamen Reifung, dank der sie ihre Frische entwickeln. Die Mineralität entsteht durch das Substrat aus Kalkstein. Die Kombination dieser beiden Elemente verleiht den Weinen eine luftige Dimension.

Auf der Kuppe der Kolluvien erhalten die weißen Rebsorten eine dichtere Substanz und bringen gleichzeitig den Einfluss des Kalksteins zur Geltung, der überall in Gigondas zu finden ist.

In den Sandböden aus dem Miozän zeichnen sich die weißen Rebsorten, und insbesondere Clairette, durch salzige Noten und ihre aromatische Komplexität aus.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	14,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	17,30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Erziehung der Reben

Anbauverfahren

— Der Abstand zwischen den Zeilen darf nicht mehr als 2,50 m betragen.

— Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,50 m^2. Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation der Abstände zwischen den Reihen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken ein und derselben Reihe.

— Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile muss zwischen 0,80 m und 1,25 m betragen.

— Die Reben werden kurz geschnitten (Gobelet- oder Cordon-Royat-Schnitt), mit höchstens sechs Zapfen. Jeder Zapfen trägt höchstens zwei Augen.

— Die Anlage und Verjüngung des Cordon-Royat ist auf einen Zeitraum von zwei Jahren begrenzt. Während dieses Zeitraums ist der einfache Guyot-Schnitt zulässig, mit einem Strecker mit höchstens acht Augen und mit einem Zapfen mit höchstens zwei Augen, oder auch der doppelte Guyot-Schnitt mit zwei Flachbögen mit fünf Augen und zwei Ersatzzapfen mit jeweils zwei Augen.

— Die Rebsorten Syrah N und Viognier B können im einfachen Guyot-Schnitt mit einem Strecker mit höchstens acht Augen und mit einem oder zwei Zapfen mit höchstens zwei Augen geschnitten werden.

Die Bewässerung kann zugelassen werden.

2. Önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

— Jegliche thermische Behandlung des Leseguts bei einer Temperatur von mehr als 40 °C ist untersagt.

— Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

— Bei der Bereitung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren allen Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la Pêche maritime) genügen.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rot- und Roséweine

   40 Hektoliter je Hektar

2. Weißwein

   44 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Traubenlese, Weinherstellung, Weinbereitung und der Weinausbau finden auf dem Gebiet der Gemeinde Gigondas im Departement Vaucluse statt (Gebiet nach dem amtlichen Gemeindeschlüssel des Jahres 2023).

7. **Keltertraubensorte(n)**

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Brun argenté N — Vaccarèse

Cinsault N – Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris

Marsanne B

Mourvèdre N – Monastrell

Muscardin N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

Terret noir N

Ugni blanc B

Viognier B

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

8.1. *Beschreibung der natürlichen und menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Das Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Gigondas“ gehört zu der südlichen Rebfläche des Rhônetals und ist als „Cru des Côtes du Rhône“ anerkannt. Es ist untrennbar mit dem bemerkenswerten Kalksteinmassiv der Dentelles de Montmirail verbunden, einem imposanten und spektakulären Relief, das durch die Auswirkungen der Erosion entstanden ist. Das abgegrenzte geografische Gebiet beschränkt sich auf die Gemeinde Gigondas im Departement Vaucluse. Die Rebfläche liegt in einer Höhe zwischen 160 und 400 m und ist so ausgerichtet, dass sie vor der starken Sonneneinstrahlung im Sommer abgeschirmt wird. Die Hanglage schützt sie vor dem Nebel und den Frühjahrsfrösten und sorgt jedes Jahr für eine gleichbleibende Ernte. Es handelt sich um ein typisch provenzalisches Klima, gekennzeichnet durch den Kontrast zwischen dem heißen mediterranen Sommer und dem stürmischen Mistral-Wind. Wie im gesamten Mittelmeerraum kann es um die Tagundnachtgleiche zu sintflutartigen Regenfällen kommen.

Seit zweitausend Jahren lebt das Dorf Gigondas am Fuße der Dentelles de Montmirail hauptsächlich vom Weinbau. Die Gründung der ersten Weingüter wird den Soldaten der zweiten römischen Legion zugeschrieben. Während des 19. Jahrhunderts nahmen die Erzeugung und die Bekanntheit der Weine aus „Gigondas“ immer weiter zu. Aufgrund ihres guten Rufs dürfen die Weine seit 1924 gemäß dem Gesetz vom 6. Mai 1919 die Ursprungsbezeichnung „Gigondas“ tragen.

Ursprünglich gehörten die Erzeugnisse aus „Gigondas“ zum geografischen Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côtes du Rhône“ (per Dekret vom 19. November 1937), sie machten sich jedoch aufgrund ihrer Qualität und des besonderen Charakters der Weine schnell einen eigenen Namen. Seit 1951 konnte der Name der Gemeinde ganz selbstverständlich zusammen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côtes du Rhône“ verwendet werden. Durch das Dekret vom 6. Januar 1971 erfolgte die Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Gigondas“, die nun zur Familie der „Crus des Côtes du Rhône“ gehört.

Im Jahr 2009 umfasste das Weinbaugebiet eine Fläche von 1 230 Hektar mit einer durchschnittlichen Produktion von 32 500 Hektolitern.

Die Weine liegen in drei Farben vor, wobei 99 % der Erzeugung auf Rotweine und der verbleibende Anteil auf Rosé- und Weißweine entfallen. 80 % der Weine werden von privat geführten Kellereien erzeugt.

8.2. *Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge*

Die Gemeinde Gigondas trug früher den lateinischen Namen „jucunditas“, was „Freude und Fröhlichkeit“ bedeutet. Sie gilt also zu Recht seit Langem als bevorzugter Ort für die Erzeugung von Weinen mit einer starken Identität und von langjährig anerkannter Qualität.

Die Bewohner dieser Gemeinde haben es bereits in der Vergangenheit verstanden, die natürlichen Qualitäten dieser Anbaufläche, einem vorzüglichen Standort für Reben, herauszustellen. Sie wissen zudem, wie sie die durch die Bodenbearbeitung entstandene Einzigartigkeit der Trauben bewahren können.

Inmitten einer üppigen Landschaft mit Steineichen und Olivenbäumen, die sich dank des von ihr erzeugten Mesoklimas begünstigend auswirkt, wurde die Rebfläche auf durchlässigen Böden angelegt. Diese reduzieren die Erosion durch abfließendes Wasser und ermöglichen eine schnelle Abtrocknung der sorgfältig ausgewählten Parzellen. Die Böden bestehen im Allgemeinen aus einer Kombination aus Ton, der für einen kontrollierten Wasserhaushalt sorgt, und vielen Steinen, die zum Abtrocknen beitragen und einen sehr günstigen thermischen Einfluss während der Reifungsphase der Trauben haben. Die Höhe der Hänge (zwischen 160 und 400 m) über den Nebelbänken der Rhône sowie ihre Neigung (Nordnordwest) schützen die Pflanzen vor übermäßiger Sonneneinstrahlung und Frühjahrsfrösten.

Die Gemeinde Gigondas bietet so sämtliche Vorzüge des provenzalischen Klimas: Sonneneinstrahlung und Mistral, ein kalter und trockener Wind, der die Entwicklung von Pilzkrankheiten im Zaum hält und die natürliche Konzentration der Trauben begünstigt. Gleichzeitig wird die Gemeinde durch die Bergkette der Dentelles de Montmirail vor den nachteiligen Auswirkungen dieses Windes geschützt.

Diese Faktoren sowie die Arbeit und das Fachwissen der Winzer, die sich insbesondere in der Auswahl des Rebsortenbestands und in der Qualitätssicherung der Ernte durch eine obligatorische Sortierung niederschlagen, sorgen seit zwei Jahrtausenden für die Anerkennung, das zunehmende Renommee und vor allem für die Wahrung der Identität der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Gigondas“.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das die Ausnahmegenehmigung für die Weinherstellung, Weinbereitung und den Weinausbau gilt, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Vaucluse auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2023:

Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthezon, Le Crestet, Entrechaux, Faucon, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès und Visan.

Zusätzliche Angaben für die Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

a) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern

   — es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt und

   — diese in der Erntemeldung angegeben ist.

b) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung können die größeren geografischen Einheiten „Cru des Côtes du Rhône“ oder „Vignobles de la Vallée du Rhône“ angegeben werden. Die Bedingungen für die Verwendung der größeren geografischen Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ sind in der Vereinbarung zwischen den beteiligten Schutz- und Verwaltungsvereinigungen (Organismes de Défense et de Gestion – ODG) festgelegt.

Link zur Produktspezifikation

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-439e2397-7b57-4a70-b1c8-f4a8a3a3aff6