C/2026/2803

20.5.2026

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 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/2803)

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 EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Segarcea“

PDO-RO-A1214-AM02

Datum der Antragstellung: 23.1.2024

1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

BERUFSVERBAND „DOMENIILE SEGARCEA“

Der Berufsverband „Domeniile Segarcea“ vertritt das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Segarcea“.

2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Kategorie des Weinbauerzeugnisses

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Vermarktungsbeschränkungen

3. Beschreibung und Begründung der Änderung

1. *Einführung einer neuen Weinkategorie: Qualitätsschaumwein*

Zwischen 2004 und 2020 wurden im abgegrenzten Gebiet der g.U. „Segarcea“ umfangreiche Rebflächen neu bepflanzt. Bei den angepflanzten Rebsorten handelt es sich in der Regel um heimische Sorten. Sie werden um weitaus hochwertigere Klone gängiger Sorten ergänzt, die ihr Potenzial in Weinen entfalten, die unter Einsatz modernisierter Technologien hergestellt werden. Die Erzeugung von Weinen der neuen Kategorien im Gebiet Segarcea, in dem das regionale Klima – wie in allen anderen europäischen Weinbauregionen – durch den globalen Klimawandel beeinflusst wird, ist notwendig, um auf die Diversifizierung der Verbraucherpräferenzen zu reagieren, die sich in den vergangenen Jahren auf neue Arten von Erzeugnissen ausgerichtet haben, die sich durch besondere Verbindungen zum Erzeugungsgebiet oder zu den Erzeugungsmethoden auszeichnen.

In den vergangenen Jahren wurden Investitionen in die Modernisierung der Produktionsinfrastruktur und -technologien im Gebiet der g.U. getätigt, die von der Tradition und dem Wert der auf nationaler und europäischer Ebene anerkannten Stillweine mit der g.U. „Segarcea“ beeinflusst wurden. Dadurch wurde die Erzeugung weiterer Weinarten möglich, wobei Qualitätsschaumweine derzeit besonders im Interesse vieler Erzeuger in dem Gebiet stehen, die beabsichtigen, sowohl den Grundwein für Schaumwein als auch das Enderzeugnis innerhalb dieses geografischen Gebiets zu erzeugen.

([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).

Bereits vor über einem Jahrhundert wurde im abgegrenzten Gebiet der g.U. „Segarcea“ Qualitätsschaumwein nach der traditionellen Methode der zweiten Gärung in der Flasche hergestellt. Der Schaumwein wurde auf dem inländischen und ausländischen Markt verkauft. Auch auf dem Weingut der königlichen Familie in Segarcea wurde schon vor dem Ersten Weltkrieg Schaumwein von höchster Qualität hergestellt (laut der Veröffentlichung „Buletinul Agriculturii“ (Landwirtschaftsbulletin), Band IV, 1923).

Vor diesem Hintergrund beabsichtigen die Erzeuger, Schaumweine sowohl nach dem Verfahren der Flaschengärung als auch nach der neueren Methode der Gärung in druckresistenten Tanks („Acrotofor“-Tanks oder Autoklaven) herzustellen, die deutlich besser zugänglich ist.

Die Erzeuger von Stillweinen im Gebiet der g.U. „Segarcea“ haben sich zum Ziel gesetzt, eine Tradition wieder zum Leben zu erwecken und gleichzeitig das Weinpotenzial des Gebiets durch die Herstellung einer neuen Art von Erzeugnis auszuschöpfen, das auf dem Weinmarkt von den Verbrauchern nachgefragt wird, nämlich Qualitätsschaumwein.

Kapitel I der Produktspezifikation und Punkt 3 des Einzigen Dokuments werden geändert.

2. *Angabe der Sorten für die Erzeugung von Qualitätsschaumwein*

Da sich der Antrag auf die Erzeugung von Qualitätsschaumwein im Gebiet der g.U. „Segarcea“ bezieht, werden in der Spezifikation die für diese Weinkategorie zugelassenen Rebsorten aufgeführt, und zwar:

— Weiße Sorten: Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay, Viognier;

— Aromatische Sorten: Tămâioasă românească, Tămâioasă roză;

— Rote Sorten: Pinot noir, Fetească neagră, Merlot.

Kapitel II der Produktspezifikation wird geändert, jedoch nicht das Einzige Dokument.

3. *Angabe des önologischen Verfahrens für die Erzeugung von Qualitätsschaumwein*

Die Spezifikation wird um önologische Verfahren für die Erzeugung von Qualitätsschaumwein ergänzt, um dessen Erzeugung zu diversifizieren.

Kapitel IX der Produktspezifikation wird geändert, jedoch nicht das Einzige Dokument.

4. *Angabe des technologischen Verfahrens für die Erzeugung von Qualitätsschaumwein*

Die Spezifikation wird um einige Einzelheiten zum technologischen Verfahren für die Erzeugung von Qualitätsschaumwein ergänzt, wie beispielsweise die Gärung in druckresistenten Tanks, die Flaschengärung und die Dosage, bei der Versanddosage hinzugefügt wird.

Kapitel X der Produktspezifikation wird geändert, jedoch nicht das Einzige Dokument.

5. *Angabe der analytischen und organoleptischen Eigenschaften von Qualitätsschaumwein*

Um die Einhaltung der für eine g.U. geltenden Rechtsvorschriften in Bezug auf die Angabe der analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Weinkategorien zu gewährleisten, wird die Spezifikation um diese Parameter für die zur Erzeugung beantragte Kategorie „Qualitätsschaumwein“ ergänzt.

Kapitel XI der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments werden geändert.

6. *Angabe der Kennzeichnungs- und Vermarktungsbedingungen für Qualitätsschaumwein*

Um die Einhaltung der Rechtsvorschriften zur Kennzeichnung von Weinkategorien zu gewährleisten, müssen bestimmte obligatorische und fakultative Angaben in die Spezifikation für Qualitätsschaumwein aufgenommen werden.

Kapitel XII der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments werden geändert.

7. *Ergänzung des Zusammenhangs mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet für Qualitätsschaumwein*

Um den für eine g.U. geltenden Rechtsvorschriften hinsichtlich der Beschreibung des Zusammenhangs zwischen der Erzeugniskategorie und dem geografischen Gebiet nachzukommen, wird die Spezifikation um diesen Zusammenhang für Qualitätsschaumwein ergänzt, und es werden Angaben hinzugefügt, die den ursächlichen Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Qualitätsschaumwein belegen.

Kapitel II der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments werden geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Segarcea

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

Code der Kombinierten Nomenklatur

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

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

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

1. *Stille Weißweine*

Die Weißweine sind hell strohgelb mit grünlichen Reflexen und weisen intensive Aromen von frisch aufgeblühten Akazien- und Holunderblüten auf. Der Ausbau in Tanks auf Feinhefen zusammen mit einer langen Gärung verleiht ihnen Noten von Gras und Holunder, exotischen Früchten, Pfirsichen und Melone, sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Der Geschmack ist geprägt durch Frische und Knusprigkeit, mit überdurchschnittlicher zitrusartiger Säure, blumigen und fruchtigen Noten und einem lang anhaltenden Abgang mit einer soliden Struktur von reifen Früchten, Butter, warmer Brioche, Zitrusfrüchten und frisch gerösteten Haselnüssen. Die „aromatischen" Weine (trocken/halbtrocken) haben ein Bouquet von Rosen, süßen Früchten und weißen Blüten, weisen die klassischen Muskataromen auf und zeichnen sich durch erfrischenden Geschmack, Säure, Lebhaftigkeit und eine körperreiche Struktur aus.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	4,0 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

2. *Stille Rotweine*

Die Farbe der Rotweine reicht von violettrot und purpurrot bis zu tief dunkel rubinrot, rubinrot mit violetten Reflexen, leuchtend, intensiv granatrot und ziegelrot (auch bei kurzem Ausbau). Es werden Weinbereitungsverfahren angewendet, die eine stärkere Extraktion von Farbe und Tanninen sowie feine Geruchs-/Geschmacksaromen von Holz und Vanille mit einem von Früchten (Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren) oder Gewürzen geprägten Bouquet ermöglichen. Im Geschmack herrscht ein Gleichgewicht zwischen fruchtigen Noten und Süßholznoten, mit zarten Röstanklängen von Holz und gut integrierten, runden Tanninen. Die Weine sind köperreich, es dominieren Aromen von Waldfrüchten, Konfitüre, aromatischen Kräutern, Holz und Vanille (bei Barrique-Weinen).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	4,0 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

3. *Stille Roséweine*

Der Ausbau auf Feinhefen mit Bâtonnage verleiht den Weinen einen frischen und fruchtigen Charakter, mit Noten von roten Johannisbeeren, bitteren und weißen Kirschen. Die Weine weisen intensive Aromen von roten Waldfrüchten, Konfitüre, Himbeeren und bitteren Kirschen auf, sind rund und ausgewogen und haben eine frische Säure. Die Farbe reicht von intensiv lachsrosa bis zwiebelschalenrosa. Die Weine haben Aromen von weißen Kirschen, Rosenblütenblättern, grünem Pfeffer, Honig oder wilden Erdbeeren. Der Geschmack ist frisch und intensiv fruchtig mit anregender Säure und intensivem Abgang. Auch die Roséweine werden nach traditionellen Weinbereitungsverfahren erzeugt, wodurch Aromen entstehen, die von fruchtigen Noten wie Kirsche, Himbeere und Erdbeere geprägt sind. Am Gaumen zeigen sie fruchtige Aromen (vollreifer Pfirsich und weiße Aprikose) sowie Frische, ergänzt durch intensive Noten von Waldfrüchten, die durch langsame Gärung und Reifung auf der Feinhefe entstehen. Der Abgang ist lang anhaltend mit Anklängen von Rosenblättern und Rosenblütenkonfitüre.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

4. *Qualitätsschaumweine*

Die Qualitätsschaumweine sind fein und weisen eine anhaltende Perlage auf, mit zunächst lebhaften Bläschen, die später feiner werden. Die Farben reichen von grünlich-gelb bis leuchtend strohgelb; Rosé-Schaumweine weisen je nach verwendeten Rebsorten Nuancen auf, die von blass- bis mittelrosa reichen, manchmal mit Korallentönen. Die Aromen sind blumig – Rosenblüten und Kirschblüten – mit Noten von weißen Kirschen und wilden Erdbeeren, gelegentlich mit einem subtilen Hauch von Gewürzen. Diese Weine weisen eine gute Balance zwischen fruchtigen und blumigen Elementen, eine lebhafte Säure und einen ausgeprägten Abgang auf, der von Kirschen und wilden Erdbeeren geprägt ist. Sie weisen zudem Gäraromen von Blumen, Honig und leicht getrocknetem Heu auf. Weine,

die länger als neun Monate auf der Hefe reifen, entwickeln Autolyse-Aromen von Brotkruste, während eine längere Hefereifung Nuancen von Gebäck und Brioche hervorbringt. Die Weiß- und Roséweine weisen zudem Noten von Mandeln, gelbem Apfel und Rose auf, während die Rotweine Aromen von Waldfrüchten (wilde Erdbeere, Brombeere, Heidelbeere) und Erdbeeren aufweisen. Am Gaumen zeichnen sich die Qualitätsschaumweine durch dominante Fruchtaromen (Apfel, Pfirsich, Pomelo und Melone) aus, die in einen langen Abgang übergehen, in dem bei den Weiß- und Roséweinen florale Akzente von Akazie und Zitronengras wiederkehren, ergänzt durch Noten reifer Waldfrüchte (Brombeere und Heidelbeere) und Konfitüre. Der Säuregehalt ist ausgewogen, mit einem langen Nachgeschmack und einer allgemeinen Harmonie zwischen Frische und Reife.

Bei einer Temperatur von 20 °C weist der Wein einen Überdruck von mindestens 3,5 bar auf (gelöstes Kohlendioxid).

Sein Gehalt an flüchtiger Säure liegt innerhalb der nach geltenden EU-Vorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	3,5 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	185

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Die Anreicherung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Segarcea“ ist nicht gestattet.

Es ist verboten, den natürlichen Alkoholgehalt von Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost oder Jungwein zu erhöhen.

2. Anbauverfahren

Anbauverfahren

— Auf neu angelegten Rebflächen beträgt die Pflanzdichte mindestens 4 132 Rebstöcke pro Hektar.

— Die Reberziehung erfolgt an Stämmen in nicht geschützten oder halbgeschützten Anbausystemen; empfohlen wird die Guyot-Erziehung an einem Stamm mit einfachem oder doppeltem Kordon und Schnitt mit regelmäßigem Ersatz.

— Langer oder gemischter Schnitt mit höchstens 15 Augen pro Quadratmeter.

b. *Höchsterträge*

1. Fetească alba, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

14 000 kg Trauben pro Hektar

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 kg Trauben pro Hektar

3. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

   12 000 kg Trauben pro Hektar

4. Fetească alba, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

   112 Hektoliter pro Hektar

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

   112 Hektoliter pro Hektar

6. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

   96 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Kreis Dolj:

— Stadt Segarcea;

— Gemeinde Lipovu, bestehend aus den Dörfern Lipovu und Lipovu de Sus;

— Gemeinde Cerat, bestehend aus den Dörfern Cerat und Malaica.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

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

Fetească regală B – Konigliche Mädchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Marcelan N

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Negru de Drăgășani N

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

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

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

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

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Touriga Nacional R

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Tămâioasă roză Rs – Muscat rouge de Frontignan

Viognier B – Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier

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

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

Natürliche Faktoren

Das Weinbaugebiet Segarcea ist Teil der Weinbauregion „Dealurile Munteniei şi Olteniei“ (Hügel von Muntenien und Oltenien) in der rumänischen Tiefebene 29 km südlich von Craiova auf einer Höhe von überwiegend 145 m ü. d. M. Segarcea liegt auf 44°10′ nördlicher Breite und 23°72′ östlicher Länge. Es befindet sich im mittleren Teil der Câmpia Olteniei (oltenische Tiefebene) im Gebiet zwischen den Flüssen Jiu (im Osten) und Desnățui (im Westen), das Teil der Desnățui-Ebene ist. Dieses Zwischenstromgebiet heißt Câmpia Segarcei (Ebene von Segarcea), die zusammen mit der Câmpia Băileștiului (Ebene von Băilești) die Câmpia Desnățui bildet. Die Câmpia Segarcei, in der keine äolischen Formationen auftreten, besteht aus dem Gebirgsvorland von Sălcuța und den Donauterrassen, von denen sich nur fünf (von insgesamt acht) über den Desnățui nach Osten erstrecken.

Die Rebflächen liegen am südlichen Rand des Gebirgsvorlands von Sălcuța und auf einem überwiegend nach Süden ausgerichteten Hang zwischen der dritten Donauterrasse und dem Hochland von Sălcuța. Tatsächlich befinden sich hier auch die höchsten Erhebungen des Gebiets: Dealul Viilor mit 151,7 m und Dealul Robului mit 150,3 m. Das Weinbaugebiet Segarcea weist Bodentypen wie typische Cambisole, erodierte Cambisole und Erodisole (an den Hängen) auf. Geologisch und lithologisch gesehen stammen die Oberflächenablagerungen in der oltenischen Tiefebene aus dem Levantin (Entstehung in der ersten Trockenphase) bzw. aus dem Quartär (im Anschluss daran erfolgte Modellierung).

Das lithologische Material besteht hauptsächlich aus lössartigen Ablagerungen, schluffig-tonigen Sedimenten aus dem Pleistozän sowie carbonatreichen sandigen Tonen. Das alluviale bzw. deluviale Material wurde im Quartär in den Zwischeneiszeiten abgelagert. Diese Ablagerungen, die eine Stärke von wenigen Zentimetern bis zu 8-15 Metern aufweisen, liegen auf älteren sandig-lehmigen, sandigen oder sandig-mergeligen Ablagerungen aus dem Levantin auf.

In diesem Gebiet gibt es Zonen mit stark ausgeprägten deluvialen Prozessen. Die deluvialen Ablagerungen stehen im Zusammenhang mit der Verschiebung bereits bestehender pleistozäner Ablagerungen durch diffus abfließendes Wasser (Regenfälle, Schneeschmelze) und unter dem Einfluss der Schwerkraft (Einstürze, Erdrutsche). Auf manchen Flächen bedecken deluviale Ablagerungen das gesamte Tal ohne lineare Längsentwässerung, dessen Hänge leicht stabilisiert und landwirtschaftlich genutzt werden können. Das Klima ist gemäßigt kontinental mit schwachen mediterranen Einflüssen, die sich durch heiße, trockene Sommer und milde Frühjahrs- und Herbstmonate auszeichnen und auf häufig auftretende westliche und südwestliche Luftmassen zurückzuführen sind, wobei sich auch tropische Luftmassen aus dem Süden sowie Luftmassen aus Osteuropa bemerkbar machen. Der mehrjährige Temperaturmittelwert beträgt 11,6 °C, der Temperaturmittelwert des wärmsten Monats liegt bei 24,1 °C mit Schwankungen zwischen 22,7 °C und 26,8 °C. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt 565 mm (50-Jahresmittel), wovon 281 mm auf die Vegetationsperiode entfallen.

Menschliche Faktoren

Durch die Lese, gefolgt von einer Maischegärung in Remontage-Vinifikatoren unter sorgfältiger Kontrolle der Gärtemperaturen und der Anzahl der Remontagen, werden fruchtige Weine mit weniger Tanninen gewonnen. Der Ausbau erfolgt hauptsächlich in Edelstahltanks und teilweise in Eichenfässern über einen Zeitraum von durchschnittlich sechs bis acht Monaten. Das breite Aromenspektrum, das der langen Mazeration von fast acht Wochen und dem Ausbau von acht bis 18 Monaten in Eichenfässern zu verdanken ist, reicht von Konfitüren bis zu frischen Waldfrüchten und Vanille. Nach der Lese werden die Trauben für Weißweine einer Hülsenmaischung bei einer Temperatur zwischen 8 °C und 10 °C und einer langsamen Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 15 °C bis 18 °C unterzogen. Der Ausbau auf Feinhefen dauert in der Regel drei bis fünf Monate, kann jedoch in einigen Fällen auf 21 bis 30 Tage beschränkt werden. Die Winzer wählen für die Rebflächen geeignete Rebsorten aus und gestalten den Triebwuchs so, dass der Ertrag pro Rebstock optimiert wird. Das Ausdünnen von Traubenbüscheln und das selektive Entfernen von Blättern rund um die Traubenbüschel sind wichtige Faktoren, die die Traubenqualität beeinflussen, da sie die Sonnenexposition verbessern und eine gleichmäßige Reifung sowie die Bildung von Zucker fördern. Es wird ein moderater Ansatz verfolgt, um Sonnenbrand und ein Einschrumpfen der Trauben zu verhindern und eine optimale Zuckerkonzentration zu gewährleisten.

Um eine optimale Weinbereitung zu erzielen, wird die Erntequalität durch strenge Überwachung von Parametern wie Zuckergehalt und Säuregehalt sorgfältig gesteuert. Dieser Ansatz liefert ausgewogene Qualitätsschaumweine mit feiner Perlage, lebhaften Bläschen und Gäraromen von Blumen, Honig und leicht getrocknetem Heu, die durch Autolyse-Aromen von Mandeln und gelbem Apfel ergänzt werden. Durch die Fertigkeiten der Önologen und die

angewandten Weinbereitungsverfahren werden in Verbindung mit den pedoklimatischen Bedingungen eine Reihe von Faktoren geschaffen, die die Herstellung vollmundiger, fruchtiger Weine mit einer leicht erkennbaren sortentypischen Note ermöglichen. Die Erzeuger wählen den optimalen Erntezeitpunkt aus, um sicherzustellen, dass die Sortenmerkmale durch die Qualität der Kultur bewahrt werden. Der Anbau von Weintrauben durch das Pfropfen von *Vitis vinifera* auf Unterlagen mit sorgfältiger Positionierung je nach der besonderen Eignung des Geländes kann bei der Herstellung von Qualitätsweinen zu bemerkenswerten Ergebnissen führen.

8.2. *Angaben zum Erzeugnis*

Die Weißweine sind strohgelb bis grünlich und weisen intensive Aromen von Akazienblüten auf, die durch Noten von Gras und Holunder (aufgrund der langen Gärung) sowie von exotischen Früchten und Pfirsichen ergänzt werden. Der Geschmack ist geprägt durch Frische, überdurchschnittliche zitrusartige Säure und Geschmacksaromen von Akazienblüten, Honig und reifen Früchten, die zu einem langen, ausgedehnten Abgang mit einer soliden Struktur von Früchten und Butter, warmer Brioche, Zitrusfrüchten und frisch gerösteten Haselnüssen führen. Die „aromatischen" Weine haben ein komplexes Bouquet von Rosen und süßen Früchten, weisen die klassischen Muskataromen auf, sind lebhaft frisch und aufgrund ihrer charakteristischen Säure voll strukturiert. Die Rotweine und Roséweine haben ein Bouquet, in dem rote Früchte (Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren) und Gewürze dominieren. Es herrscht ein Gleichgewicht zwischen fruchtigen Noten und Süßholznoten, mit gut integrierten runden, moderaten Tanninen und einem körperreichen Mundgefühl. Die im Barrique gereiften Weine weisen Noten von Waldfrüchten, aromatischen Kräutern, Holz und Vanille auf. Das breite Aromenspektrum, das der langen Mazeration von fast acht Wochen und dem Ausbau von acht bis 18 Monaten in Eichenfässern zu verdanken ist, reicht von Konfitüren bis zu frischen Waldfrüchten und Vanille.

Bereits vor über einem Jahrhundert wurde in dem Gebiet Segarcea nach dem klassischen Verfahren durch eine zweite Gärung in der Flasche Qualitätsschaumwein hergestellt und auf dem heimischen Markt sowie auf ausländischen Märkten verkauft. Auch auf dem Weingut der königlichen Familie in Segarcea wurde schon vor dem Ersten Weltkrieg Schaumwein von höchster Qualität hergestellt (laut der Veröffentlichung „Buletinul Agriculturii" (Landwirtschaftsbulletin), Band IV, 1923).

Schaumweine werden sowohl nach dem Verfahren der Flaschengärung als auch nach der neueren Methode der Gärung in Tanks („Acrotofor"-Tanks oder Autoklaven) hergestellt, die deutlich besser zugänglich ist. Die Qualitätsschaumweine weisen eine feine, anhaltende Perlage auf, mit zunächst lebhaften Bläschen, die später feiner werden. Die Farbe der weißen Schaumweine reicht von grünlich-gelb bis leuchtend strohgelb, während die Rosé-Schaumweine je nach der/den für ihre Herstellung verwendeten Rebsorte(n) verschiedene Nuancen aufweisen, die von blass- bis mittelrosa reichen, manchmal mit Korallentönen. Die Weine weisen ein Bouquet mit blumigen oder fruchtigen Noten und einer deutlichen Frische auf, mit mäßiger Fruchtintensität. Blumige Aromen von Rosenblüten und Kirschblüten gehen mit Noten von weißen Kirschen und wilden Erdbeeren einher, gelegentlich mit einem subtilen Hauch von Gewürzen. Es besteht eine gute Balance zwischen fruchtigen und blumigen Elementen. Der Abgang ist ausgeprägt und zeichnet sich durch Aromen von reifen roten Früchten (Kirsche, wilde Erdbeere und Himbeere) aus. Zudem weisen die Weine Gäraromen von Honig und leicht getrocknetem Heu auf. Weine, die länger als neun Monate auf der Hefe reifen, entwickeln Autolyse-Aromen von Brotkruste, während eine längere Hefereifung Nuancen von Gebäck und Brioche hervorbringt. Die Weiß- und Roséweine weisen zudem Noten von Mandeln, gelbem Apfel und Rose auf, während die Rotweine Aromen von Waldfrüchten (wilde Erdbeere, Brombeere, Heidelbeere) und Erdbeeren aufweisen. Am Gaumen zeichnen sich die Qualitätsschaumweine durch dominante Fruchtaromen (Apfel, Pfirsich, Pomelo und Melone) aus, die in einen langen Abgang übergehen, in dem bei den Weiß- und Roséweinen florale Akzente von Akazie und Zitronengras wiederkehren, ergänzt durch Noten reifer Waldfrüchte (Brombeere und Heidelbeere) und Konfitüre. Der Säuregehalt ist ausgewogen, mit einem langen Nachgeschmack und einer allgemeinen Harmonie zwischen Frische und Reife.

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

Die Länge der Sonneneinstrahlung, die Umgebungstemperatur und die Niederschläge sind wesentliche klimatische Merkmale des Weinbaugebiets und wirken sich entscheidend auf die biologischen, physiologischen und biochemischen Prozesse in den Weinreben aus, welche die Qualität der in Segarcea erzeugten Weine prägen. Die Weinbauböden haben zumeist einen hohen Gehalt an Calciumcarbonat und sind reich an Eisenoxiden, was den erzeugten Rotweinen eine leuchtend rote Farbe und einen sehr feinen Charakter mit ausgeprägter Persönlichkeit verleiht. Die Weine eignen sich gut für die Reifung. Die Rebflächen haben in der Regel eine günstige südliche, südwestliche oder südöstliche Ausrichtung und liegen zumeist auf relativ sanften Hängen und Plateaus.

Das Weinanbaugebiet Segarcea ist wie ein nach Süden ausgerichtetes Amphitheater angelegt, das während des gesamten Vegetationszyklus – vom Austrieb im Frühjahr bis zum Einsetzen der Ruhephase – für eine sehr hohe Anzahl an Sonnenstunden sorgt. Die Tschernosem-Böden, die auf Kalkstein und ehemaligen Meeresablagerungen liegen, verfügen über einen ausreichenden Säuregehalt, um den Charakter gut gereifter Früchte auszugleichen, insbesondere bei Rebsorten, die eine stärkere Sonneneinstrahlung bevorzugen. Die starke Sonneneinstrahlung, die

hohe Sonnenwärme und die geringen Niederschläge sind wichtige Faktoren für die Qualität der Weine und sorgen für intensive Aromen von roten Früchten, Robustheit und Frische. Die Kombination von Boden- und Klimabedingungen begünstigt die Erzeugung von Weinen, die einen ausgeprägten regionalen Charakter, intensive fruchtige Noten und eine hohe Alterungsfähigkeit aufweisen. Der Anbau von Weintrauben durch das Pfropfen von *Vitis vinifera* auf Unterlagen mit sorgfältiger Positionierung je nach der besonderen Eignung des Geländes ermöglicht das Heranreifen von Qualitätsweinen.

Die Weißweine, die aus Trauben gewonnen werden, die einer Hülsenmaischung bei einer Temperatur von bis zu 10 °C und einer langsamen Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur und einem Ausbau auf Feinhefen für drei bis fünf Monate unterzogen werden, weisen eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und intensive Aromen von frisch blühenden Akazienblüten auf. Der Ausbau in Tanks auf Feinhefen zusammen mit einer langen Gärung verleiht ihnen Noten von Gras und Holunder, exotischen Früchten und Pfirsichen, sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Der Gaumen ist geprägt durch Frische und Knusprigkeit, mit überdurchschnittlicher zitrusartiger Säure, einer guten Balance zwischen blumigen und fruchtigen Noten und einem lang anhaltenden Abgang mit einer soliden Struktur von reifen Früchten, Butter, warmer Brioche, weißen Früchten, Zitrusfrüchten und frisch gerösteten Haselnüssen.

Die „aromatischen" Weine werden überwiegend trocken oder halbtrocken aus manuell gelesenen Weintrauben bereitet. Das komplexe Bouquet reicht von Rosen bis zu süßen Früchten und von weißen Blüten bis zu den klassischen Muskataromen. Die Weine sind lebhaft und zeichnen sich durch eine vollmundige Struktur aus, die von ihrer charakteristischen Säure unterstrichen wird. Für die Bereitung von Rot- und Roséweinen werden die Trauben mechanisch gelesen, und es werden traditionelle Weinbereitungsverfahren angewandt, die eine stärkere Extraktion von Farbe und Tanninen ermöglichen. Die Weine werden im Durchschnitt sechs bis acht Monate in Eichenfässern ausgebaut, um die durch den Kontakt mit Holz entstehenden Aromen zu integrieren. Bei diesem Ausbau entsteht ein Bouquet, in dem rote Früchte (Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren) und Gewürze dominieren, die sowohl in der Nase als auch am Gaumen zum Ausdruck kommen. Im Geschmack herrscht ein Gleichgewicht zwischen fruchtigen Noten und Süßholznoten, mit zarten Röstanklängen von Holz und gut integrierten, runden Tanninen. Die Weine sind köperreich und weisen Noten von Waldfrüchten, aromatischen Kräutern auf, die bei Barrique-Weinen um Holz- und Vanillenoten ergänzt werden. Durch die Lese, gefolgt von einer Maischegärung in Remontage-Vinifikatoren unter sorgfältiger Kontrolle der Gärtemperaturen und der Anzahl der Remontagen, werden fruchtige Weine mit weniger Tanninen gewonnen. Der Ausbau erfolgt hauptsächlich in Edelstahltanks und teilweise in Eichenfässern über einen Zeitraum von meist sechs bis acht Monaten. Das breite Aromenspektrum, das der langen Mazeration von fast acht Wochen und dem Ausbau von acht bis 18 Monaten in Eichenfässern zu verdanken ist, reicht von Konfitüren bis zu frischen Waldfrüchten und Vanille.

Die Einzigartigkeit des Qualitätsschaumweins beruht auf den Eigenschaften des Traubenmosts und des Grundweins, aus denen er hergestellt wird; diese sind eng mit den Rebsorten verbunden, die von einer starken Sonneneinstrahlung, hoher Sonnenwärme und geringen Niederschlägen profitieren. Die Weinbauböden, die reich an Calciumcarbonat sind und beträchtliche Kalkstein- und Eisenoxidschichten aufweisen, stellen einen wichtigen Qualitätsfaktor dar, da sie die Erzeugung von extraktreichen, gut strukturierten Qualitätsschaumweinen mit einem blumigen Aromaprofil (Akazienblüte, Kirsche und Rose) begünstigen, das durch Noten von Honig und Mandeln sowie Fruchtaromen von gelbem Apfel, Kirsche, wilder Erdbeere und Himbeere sowie Zitrusnoten ergänzt wird.

Die Kombination aus gemäßigtem kontinentalem Klima (das sowohl für Frische als auch für Reife sorgt), Bodenbedingungen (carbonatreiche Tschernoseme und typische Tschernoseme auf Lösssubstraten bieten eine gute Nährstoffbalance), Anbauverfahren (Rebsortenauswahl, Stockdichte, Ebourgoennage und Ernteentscheidungen) sowie önologischen Verfahren und den Fertigkeiten des Önologen gewährleistet die Frische und das volle, fruchtige Aroma der Weiß- und Roséweine sowie die Entwicklung sanfter Tannine. Das Weinklima – geprägt von deutlichen Kontrasten zwischen Winter und Sommer, sehr heißen Sommern, langen Herbstmonaten und seltenen, ungleichmäßigen Niederschlägen – verleiht den Qualitätsschaumweinen klar ausgeprägte sortentypische Fruchtaromen, ein perfekt ausgewogenes Verhältnis von Säure, Alkohol und Zucker, Noten von reifen Früchten und frischen Zitrusfrüchten sowie sanfte Tannine.

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

Vermarktungsbedingungen

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung

Bei der Kennzeichnung der Weine kann die geschützte Ursprungsbezeichnung „Segarcea“ je nach Ermessen der Erzeuger durch eine der folgenden Einzellagenbezeichnungen ergänzt werden: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

Link zur Produktspezifikation

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/2025-12/caiet-sarcini-doc-segarcea-modif-uniune_--cf-notif-com-02.12.2025_-no-track-changes.pdf