C/2025/1144

19.2.2025

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/2025/1144)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„San Gimignano“

PDO-IT-A1464-AM02

Datum der Mitteilung: 20.11.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Streichung des Anhangs 1 und der entsprechenden Verweise**

Beschreibung:

Anhang 1 der Produktspezifikation mit der Liste der Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, wurde gestrichen. Folglich wurden auch die Verweise auf diesen Anhang im Text der Produktspezifikation gestrichen.

Begründung:

Da bereits in der ampelografischen Grundlage auf die zusätzlichen Rebsorten verwiesen wird, die in das Verzeichnis der Region Toskana aufgenommen wurden, erschien es sinnvoller, die Liste in Anhang 1 zu streichen, um zu vermeiden, dass diese fortlaufend aktualisiert werden muss.

Die Änderung betrifft Anhang 1 und Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation.

2. **Aktualisierung von Rechtsvorschriften**

Beschreibung:

Mehrere Verweise auf Rechtsvorschriften wurden aktualisiert oder durch einen allgemeinen Verweis auf die geltenden Rechtsvorschriften ersetzt.

Begründung:

Aktualisierung der einschlägigen Rechtsvorschriften

Die Änderung betrifft Artikel 5 (Absatz 1), Artikel 7 (Absatz 4) und den ehemaligen Artikel 7 (Absatz 3) der Produktspezifikation.

3. **Streichung des Absatzes über die Vorschriften für die Verwendung der Angabe „Riserva“**

Beschreibung:

Es wurde der Absatz gestrichen, in dem die Vorschriften für die Verwendung der Angabe „Riserva“ festgelegt wurden.

Begründung:

Der Absatz wird als überflüssig angesehen.

Die Änderung betrifft Artikel 5 (Absatz 8). Der entsprechende Absatz wurde vollständig gestrichen.

4. **Hinzufügung des Begriffs „trocken“ in die Eigenschaften beim Genuss**

Beschreibung:

Es wurde der Begriff „trocken“ in die Beschreibung des Geschmacks aller Weinsorten der g. U. „San Gimignano“ hinzugefügt, bei denen dieser Begriff fehlte. Infolgedessen wurde auch die Angabe des Restzuckers gestrichen.

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

Begründung:

Der Text wurde entsprechend geändert, um ihn an die geltenden einschlägigen gemeinschaftlichen und nationalen Vorschriften anzupassen.

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

5. **Änderung der Eigenschaften beim Genuss der Weinsorte „San Gimignano“ Vin Santo**

Beschreibung:

Es wurden die Eigenschaften beim Genuss der Weinsorte „San Gimignano“ Vin Santo dahin gehend geändert, dass das Wort „kräftig“ durch „intensiv“ und das Wort „lieblich“ durch „süß“ ersetzt wurden. Es wurde außerdem der Wert für den minimalen zuckerfreien Extrakt von 21,0 auf 23,0 g/l erhöht und der maximale Gehalt an flüchtiger Säure wurde in meq/l anstatt in g/l angegeben.

Begründung:

Die Änderung war notwendig, um einheitliche Begriffe zu verwenden und die Beschreibung und die Werte zu aktualisieren.

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

6. **Änderung der Eigenschaften beim Genuss der Weinsorte „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice**

Beschreibung:

Es wurden die Eigenschaften beim Genuss der Weinsorte „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice in Bezug auf die Farbe geändert und der maximale Gehalt an flüchtiger Säure wurde in meq/l anstatt in g/l angegeben.

Begründung:

Die Änderung war notwendig, um die Beschreibung und die Werte zu aktualisieren.

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

7. **Aufnahme der Verpflichtung, den geografischen Begriff „Toscana“ auf dem Etikett anzugeben**

Beschreibung:

Es wurde die Verpflichtung hinzugefügt, den geografischen Begriff „Toscana“ auf dem Etikett anzugeben, und es wurden die entsprechenden Vorschriften für die Verwendung festgelegt.

Begründung:

Diese Änderung wurde vorgenommen, um eine bessere Identifizierung der Weine der geschützten Ursprungsbezeichnung mit dem Erzeugungsgebiet zu ermöglichen und den geschützten Namen zu stärken, da der Name „Toskana“ einer der bedeutendsten und weltweit geschätzten Begriffe ist. Darüber hinaus soll den Weinen aus der Toskana auf gemeinschaftlicher Ebene mehr Anerkennung auf den ausländischen Märkten verschafft werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation, dem der entsprechende Absatz 7.2 hinzugefügt wurde, sowie den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

8. **Aktualisierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet**

Beschreibung:

Der Artikel über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde aktualisiert und durch die Anmerkungen in Bezug auf die Änderungen der Eigenschaften beim Genuss der Weinsorte „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice ergänzt.

Begründung:

Die Änderung dieses Artikels war infolge der Aktualisierung der Eigenschaften beim Genuss der Weinsorte Vin Santo Occhio di Pernice notwendig. Außerdem wurde es für notwendig erachtet, den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments umzuformulieren, um ihn an den Wortlaut der Produktspezifikation anzugleichen. Diese Umformulierung ist rein formeller Art.

Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

9. **Korrektur der Anschrift der Kontrollstelle**

Beschreibung:

Es wurde die Anschrift des Rechtssitzes der Kontrollstelle aktualisiert.

Begründung:

Änderung der Adresse.

Die Änderung betrifft Artikel 10 (Absatz 1) der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

San Gimignano

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *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 der Weine**

1. *„San Gimignano“ Rosso und „San Gimignano“ Rosso Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität mit violetten Reflexen, mit zunehmendem Alter eher granatrot.

Geruch: weinig, delikat.

Geschmack: trocken, harmonisch, körperreich, angenehm tanninhaltig.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ 12,50 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

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

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20,00

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

2. *„San Gimignano“ Sangiovese und „San Gimignano“ Sangiovese Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, nach langer Reifung mit granatroten Reflexen.

Geruch: weinig, intensiv und elegant.

Geschmack: trocken und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ 12,50 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

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

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20,0

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

3. *„San Gimignano“ Merlot und „San Gimignano“ Merlot Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot.

Geruch: weinig mit Noten von Beeren.

Geschmack: trocken, harmonisch und vollmundig.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ 12,50 % vol.

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 23,0 g/l.

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

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

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20,00

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

4. *„San Gimignano“ Cabernet Sauvignon und „San Gimignano“ Cabernet Sauvignon Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv rubinrot, nach der Reifung mit granatroten Reflexen.

Geruch: intensiv, charakteristisch und würzig.

Geschmack: trocken, vollmundig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ 12,50 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

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

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20,00

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

5. *„San Gimignano“ Pinot Nero und „San Gimignano“ Pinot Nero Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot.

Geruch: intensiv und weinig mit möglichen Noten von Zitrusfrüchten.

Geschmack: trocken, vollmundig und charakteristisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ 12,50 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

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

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 2,00

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

6. *„San Gimignano“ Vinsanto Occhio di Pernice bzw. Vin Santo Occhio di Pernice*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: blassrosa bis rosa bis hin zu orangefarben.

Geruch: mild, warm und charakteristisch.

Geschmack: weich, rund und samtig.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 16,50 % vol, davon mindestens 14,50 % vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

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

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 30,00

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

7. *„San Gimignano" Rosato*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rosa von unterschiedlicher Intensität.

Geruch: mild, frisch und fruchtig.

Geschmack: trocken, frisch, harmonisch und fruchtig.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

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

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

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

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18,00

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

8. *„San Gimignano" Vinsanto bzw. Vin Santo*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv gelb bis goldgelb.

Geruch: ätherisch, intensiv und charakteristisch.

Geschmack: trocken bis süß, harmonisch und samtig mit langem Abgang.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 16,50 % vol, davon mindestens 14,50 % vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

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

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 30,00

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

9. *„San Gimignano" Syrah und „San Gimignano" Syrah Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: zinnoberrot.

Geruch: charakteristisch und elegant mit Noten von Waldbeeren.

Geschmack: trocken und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva" 12,50 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

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

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20,00

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

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezielle önologische Verfahren*

1. San Gimignano - Weinbereitung, Reifung, Ausbau und Abfüllung

Spezielles önologisches Verfahren

Die Verfahren für die Weinbereitung, die Reifung, den Ausbau und die Abfüllung sowie das Eintrocknen der Trauben müssen im Verwaltungsgebiet der Provinzen Siena und Florenz erfolgen.

Bei den Weinen „San Gimignano" Rosso, „San Gimignano" Sangiovese, „San Gimignano" Cabernet Sauvignon, „San Gimignano" Merlot, „San Gimignano" Syrah und „San Gimignano" Pinot Nero, die mindestens 24 Monate gereift sind, davon mindestens 7 Monate in Holzfässern, darf die Angabe „Riserva" verwendet werden.

5.2. *Höchsterträge*

1. San Gimignano Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Pinot Nero

56 Hektoliter je Hektar

2. San Gimignano Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Pinot Nero

8 000 kg Trauben pro Hektar

3. „San Gimignano“ Vinsanto bzw. Vin Santo und Vin Santo Occhio di Pernice bzw. Vinsanto Occhio di Pernice

35 Hektoliter je Hektar

4. „San Gimignano“ Vinsanto bzw. Vin Santo und Vin Santo Occhio di Pernice bzw. Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 kg Trauben pro Hektar

5. „San Gimignano“ Rosato

70 Hektoliter je Hektar

6. „San Gimignano“ Rosato

10 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Gebiet, in dem die Trauben für die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „San Gimignano“ erzeugt werden, liegt in der Region Toskana, insbesondere in der Provinz Siena, und umfasst die für einen Qualitätsanbau geeigneten Flächen im gesamten Verwaltungsgebiet der Gemeinde San Gimignano.

7. **Keltertraubensorten**

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvoisier

Merlot N.

Pinot Nero N. – Pinot

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano Toscano B. – Procanico

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

8.1. *A) Angaben zum geografischen Gebiet*

1) Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Das gesamte Erzeugungsgebiet liegt in der Gemeinde San Gimignano im nordwestlichen Teil der Provinz Siena im Herzen der Toskana – auf halbem Weg zwischen der tyrrhenischen Küste und der Gebirgskette des Apennins. Das hügelige Gebiet liegt auf einer Höhe zwischen 67 und 629 m über dem Meeresspiegel. Die Böden sind im Pliozän vor 6,8 bis 1,8 Millionen Jahren entstanden.

Die Böden, auf denen die Trauben zur Erzeugung aller Weinsorten mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „San Gimignano“ angebaut werden, haben sich auf marinen Sedimenten aus dem Pliozän gebildet und bestehen aus gelbem Sand (Tuff) und gelbem und grauem Lehm, die sich vielfach auf tiefer liegenden kompakten, Lehmschichten gebildet haben. Zudem sind die Böden vor allem durch das Vorhandensein von Sand mit grobkörnigen Bestandteilen und Tonschiefer gekennzeichnet, deren Kombination günstige Bedingungen für die Durchwurzelung der Reben schafft. Die Böden verfügen in der Regel über organische Substanz, was auch auf die wiederholten Bearbeitungen und die Fruchtfolgen im Laufe der Jahrhunderte zurückzuführen ist. Die unterschiedliche anteilmäßige Zusammensetzung aus Sand, Lehm, organischer Substanz und grobkörnigen Bestandteilen, die die einzelnen Böden kennzeichnen, ist aus önologischer und weinbaulicher Sicht der entscheidende bodenkundliche Faktor, um den würzigen Geschmack und die Lagerfähigkeit zu verbessern - Eigenschaften, die die verschiedenen Weinsorten der g. U. „San Gimignano“ gemeinsam haben.

Die Rebflächen liegen auf einer Höhe zwischen 70 und 500 m über dem Meeresspiegel, an Hängen mit unterschiedlich starker Neigung und Sonneneinstrahlung.

Im Erzeugungsgebiet herrscht submediterranes Klima mit eher trockenen Sommermonaten, ziemlich kalten Wintermonaten und Niederschlägen, die sich auf die zwei Zeiträume vom Spätherbst bis zum Winterbeginn und vom Winterende bis zum Frühlingsbeginn konzentrieren.

Es herrschen für die entsprechende Klimazone typische Temperaturen. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 700 mm, die durchschnittlich auf 83 Regentage verteilt ist, mit relativen Tiefstwerten im Sommer und Höchstwerten im Herbst. Das Gebiet weist ganzjährig eine gute Durchlüftung auf. Phasen mit Nebel sind selten.

2) Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Von entscheidender Bedeutung sind die menschlichen Faktoren im Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet, die aufgrund der langen Tradition dazu beigetragen haben, Rotweine in San Gimignano zu erzeugen: Die Anfänge des Weinbaus im Gebiet von San Gimignano reichen bis zur Etruskerzeit zurück, was durch zahlreiche archäologische Funde belegt ist. Über Jahrhunderte hinweg waren die Erzeugung und der Verkauf von Wein die wichtigsten landwirtschaftlichen und wirtschaftlichen Tätigkeiten, wobei nicht nur der berühmte „Vernaccia di San Gimignano“, sondern

auch Rotweine erzeugt wurden. Es wurde sogar schon immer mehr Rotwein als Weißwein erzeugt.

In der Zeit zwischen dem Mittelalter und der Renaissance wurde in den Weinbergen von San Gimignano sowohl Weißwein als auch der „Vermiglio“ erzeugt, ein körperreicher Rotwein, der bereits damals geschätzt wurde.

Auch die Erzeugung des Vin Santo in San Gimignano blickt auf eine alte Tradition zurück: Die ersten historischen Belege stammen aus dem Jahr 1348, als ein Franziskanermönch versuchte, die Qualen der Pestkranken mit einem süßen Wein zu lindern, der so den Namen „Vin Santo“ (heiliger Wein) erhielt.

Die Landgüter von San Gimignano sind den Weinhändlern wegen der Qualität und des Charakters der erzeugten Rotweine seit jeher bekannt. Im zwanzigsten Jahrhundert wurden dank des Engagements der Winzer und ihres Forschergeistes eine Reihe an Versuchen durchgeführt, die dazu geführt haben, dass auf den Hügeln um San Gimignano internationale rote Rebsorten wie Merlot, Cabernet, Syrah und Pinot Nero ständig angebaut werden und die traditionellen Weinbereitungsverfahren mit der Verwendung von Holzbehältnissen mit unterschiedlichem Fassungsvermögen verbessert wurden.

Ausgehend von dieser Realität wurde 1996 eine erste Produktspezifikation verfasst, um den in diesem Gebiet erzeugten Rotweinen und dem Vinsanto mehr Sichtbarkeit und einen besonderen Status zu verleihen, indem die Verfahren der Weinbereitung verbessert und die Möglichkeit eingeführt wurde, zusätzlich zur Rebsorte Sangiovese auch andere rote Rebsorten zu verwenden. Dies alles hat schließlich zur heutigen Realität geführt, die in der geltenden Produktspezifikation beschrieben ist. Sie ist das Ergebnis von Tradition und Innovation, deren Ziel es ist, Weine von höchster Qualität zu erzeugen.

Die Produktspezifikation sieht weitreichende Freiheit bei der Verwendung der traditionellen toskanischen Formen der Reberziehung vor, mit Ausnahme von extensiven Anbauformen, die in hügeliger Umgebung mit submediterranem Klima nicht vereinbar sind.

Die Weinbereitung erfolgt nach Verfahren, die sich in diesem Gebiet bei der Bereitung von Rotwein, Roséwein und Vinsanto bewährt haben, wobei entsprechend zwischen den Weinsorten differenziert wird.

8.2. *B) Angaben zur Qualität und zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind*

Die beschützte Ursprungsbezeichnung „San Gimignano“ gilt für sechs Rotweinsorten (einschließlich Riserva), einen Roséwein und zwei Sorten Vinsanto, die aus analytischer und organoleptischer Sicht sehr ausgeprägte und besondere Merkmale aufweisen, die in Artikel 6 der Produktspezifikation beschrieben sind und eine klare Identifizierung mit dem geografischen Gebiet ermöglichen.

Insbesondere die Farbe: bei Rotweinen rubinrot von unterschiedlicher Intensität mit violetten Reflexen, mit zunehmendem Alter eher granatrot, bei Roséweinen rosa von unterschiedlicher Intensität, bei den Weinsorten San Gimignano Vinsanto intensiv gelb bis goldgelb und beim „San Gimignano“ Vinsanto Occhio di Pernice „San Gimignano“ Vinsanto Occhio di Pernice bzw. Vin Santo Occhio di Pernice blassrosa bis rosa bis hin zu orangefarben. In der Nase entfalten sich milde, intensive und je nach Weintyp sortentypische Aromen. Alle Weine haben einen trockenen und harmonischen Geschmack, bis auf die Weinsorten Vinsanto, die samtig und weich schmecken.

8.3. *C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten*

Die zur Erzeugung des Rotweins und des Vinsanto verwendeten Traubenmischungen wie auch die Verfahren der Weinbereitung sind die gleichen, die im Laufe der Zeit in den toskanischen Hügeln größtenteils angewandt wurden.

Die besonderen Boden- und Klimabedingungen in San Gimignano ermöglichen jedoch die Erzeugung von Trauben mit besonderen Eigenschaften, die sich von den Trauben aus den angrenzenden Gebieten unterscheiden, wie zum Beispiel der Phenolgehalt der Rotweine und der würzige Geschmack, die sich dann auf die Weine übertragen, wodurch sie im Panorama der toskanischen Weine einzigartig und unverkennbar sind. Die unterschiedliche anteilmäßige Zusammensetzung aus Sand, Lehm, organischer Substanz und grobkörnigen Bestandteilen, die die einzelnen Böden kennzeichnen, ist aus önologischer und weinbaulicher Sicht der entscheidende bodenkundliche Faktor, um den würzigen Geschmack und die Lagerfähigkeit zu verbessern - Eigenschaften, die die verschiedenen Weinsorten der g. U. „San Gimignano" gemeinsam haben.

Den Weinhändlern sind die Landgüter von San Gimignano wegen der Qualität und des Charakters der erzeugten Weine seit jeher bekannt, die sich ständig weiterentwickelt haben, sodass im letzten Jahrhundert dank des Forschergeistes der Winzer eine Reihe an Versuchen durchgeführt wurden, die dazu geführt haben, dass auf den Hügeln um San Gimignano internationale rote Rebsorten wie Merlot, Cabernet, Syrah und Pinot Nero ständig angebaut werden und die traditionellen Weinbereitungsverfahren mit der Verwendung von Holzbehältnissen mit unterschiedlichem Fassungsvermögen verbessert wurden.

Ausgehend von dieser Realität wurde 1996 eine erste Produktspezifikation verfasst, um den in diesem Gebiet erzeugten Rotweinen und dem Vinsanto mehr Sichtbarkeit und einen besonderen Status zu verleihen, indem die Verfahren der Weinbereitung verbessert und die Möglichkeit eingeführt wurde, zusätzlich zur Rebsorte Sangiovese auch andere rote Rebsorten zu verwenden. Dies alles hat schließlich zur heutigen Realität geführt, die in der geltenden Produktspezifikation beschrieben ist. Sie ist das Ergebnis von Tradition und Innovation, deren Ziel es ist, Weine von höchster Qualität zu erzeugen, die im Panorama der toskanischen Weine einzigartig und unverkennbar sind.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Verpflichtung, auf dem Etikett den geografischen Begriff „Toscana" anzugeben

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Auf dem Etikett muss der geografische Begriff „Toscana" angegeben werden.

Bei der Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „San Gimignano" müssen folgende Angaben vollständig und in der nachstehend aufgeführten Reihenfolge angebracht werden:

San Gimignano

„Denominazione di Origine Controllata" (oder die Abkürzung DOC)

Weinsorte (falls zutreffend mit der Angabe „Riserva")

Toscana

Die Schriftzeichen des Namens „Toscana" müssen dieselbe Schriftart (Schrifttype), denselben Schriftstil, Zeichenabstand, dieselbe Schriftfarbe und Farbintensität wie die Schriftzeichen der Bezeichnung „San Gimignano" aufweisen. Der Name „Toscana" muss außerdem in einheitlichen Schriftzeichen in Groß- und Kleinbuchstaben vor einem einheitlichen Hintergrund in der gesamten Abfolge der im vorstehenden Absatz genannten Angaben erscheinen, die höchstens 2/3 (zwei Drittel) so groß sein dürfen wie die für die Bezeichnung „San Gimignano" verwendeten Buchstaben.

Die Pflicht laut dem vorangegangenen Absatz gilt unbeschadet des Verbrauchs von Etiketten ohne die Angabe „Toskana“, die sich zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der Entscheidung über die Änderung der Produktspezifikation noch im Besitz der betreffenden Erzeugerbetriebe befinden, für die Abfüllung von Weinpartien, die aus dem Weinlesejahr 2024 und früherer Ernten stammen, bis die Bestände erschöpft sind.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22156