Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/6574

10.12.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe 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/2025/6574)

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

„Ravenna“

PGI-IT-A0523-AM03

Datum der Antragstellung: 19.10.2016

Art der Änderung

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

Antragsteller und berechtigtes Interesse

Consorzio vini di Romagna [Weinbauverband Romagna]

—

Beschreibung und Begründung der Änderung

1. *Einführung von zwei neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen: „Wein aus eingetrockneten Trauben“ (Passito) und „teilweise gegorener Traubenmost“*

   Infolge dieser Änderung muss der Begriff „Weine“ durch den angemesseneren und in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften verwendeten Begriff „Weinbauerzeugnisse“ ersetzt werden. Die Änderung ist lediglich redaktioneller Art und betrifft die Artikel 1, 2 und 9.

   In Bezug auf die Erzeugniskategorie „teilweise gegorener Traubenmost“, die in die Artikel 2 bis 9 der Produktspezifikation (und die entsprechenden Punkte des Einzigen Dokuments) aufgenommen wurde, die die Vorschriften für die verschiedenen Arten von teilweise gegorenem Most und die entsprechenden Weintypen enthalten, handelt es sich um eine redaktionelle Änderung zur Wiedereinführung dieser Erzeugniskategorie, die traditionell im Rahmen der g.g.A. „Ravenna“ hergestellt wurde. Sie war bereits in früheren Fassungen der Produktspezifikation vorgesehen, wurde aber bei der Ausarbeitung der konsolidierten Produktspezifikation im Jahr 2011 versehentlich weggelassen.

   Was die Kategorie „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) betrifft, so hat sich im Laufe der Zeit ein Segment von Liebhabern dieser Art von Erzeugnis herausgebildet, dessen Herstellung eine Trocknung der Trauben vorsieht. Durch die Aufnahme dieses Erzeugnisses in die Produktspezifikation wäre daher eine entsprechende Vermarktung möglich.

   Diese Änderung betrifft Artikel 2 und andere Artikel der Produktspezifikation (Artikel 3 bis 9) sowie die entsprechenden Punkte 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. *Aufnahme/Streichung von Rebsorten*

Die Rebsorte „Terrano“ wurde gemäß Artikel 100 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 aus der Produktspezifikation gestrichen, da es eine g.U. „Teran“ gibt. Diese Änderung betrifft Artikel 2 und andere Artikel der Produktspezifikation sowie die Punkte 5b (Höchsterträge) und 7 (Wichtigste Keltertraubensorten) des Einzigen Dokuments.

Die Bezeichnung der Rebsorte „Pignoletto“ wurde durch das Synonym „Grechetto Gentile“ ersetzt, um eine entsprechende Vermarktung der aus dieser in der Provinz Ravenna traditionell verwendeten Rebsorte gewonnenen Weine mit g.g.A. zu ermöglichen.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 [der Produktspezifikation] sowie die Punkte 5b (Höchsterträge) und 7 (Wichtigste Keltertraubensorten) des Einzigen Dokuments.

3. *Weinbaunormen*

Für die Kategorie „teilweise gegorener Traubenmost“ wurden die Traubenerträge pro Hektar (Tonnen/Hektar) und der natürliche Alkoholgehalt der Trauben (in % vol) hinzugefügt.

Für die Rebsorte „Grechetto Gentile“ wurde ein Höchstertrag von 24 Tonnen je Hektar festgelegt.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 5b des Einzigen Dokuments.

4. *Vorschriften für die Weinbereitung*

Für die neue Kategorie „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) wurde ein Weinertrag der Trauben von höchstens 50 % hinzugefügt.

Im Einklang mit den geltenden EU-Rechtsvorschriften wurde die Möglichkeit der Weinbereitung und der Verarbeitung zu Schaumwein außerhalb des Erzeugungsgebiets hinzugefügt, um die mittlerweile traditionellen Verfahren zu schützen, bei denen diese Arten von Weinen in Verwaltungseinheiten erzeugt und verarbeitet werden, in denen Einrichtungen vorhanden sind, die technisch für die zweite Gärung geeignet sind.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 9 (Weitere wesentliche Bedingungen – Ausnahmen in Bezug auf das Weinbereitungsgebiet) des Einzigen Dokuments.

Die Änderung wurde vorgenommen, um klarzustellen, dass die in den geltenden (EU- und nationalen) Rechtsvorschriften vorgesehenen önologischen Verfahren während des gesamten Erzeugungsprozesses zulässig sind.

Diese Änderung betrifft nur Artikel 5 der Produktspezifikation.

5. *Eigenschaften beim Genuss*

Die analytischen und organoleptischen Merkmale wurden für die neuen Kategorien „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) und „teilweise gegorener Traubenmost“ sowie für den Weintyp „Rosé“ mit Angabe der Rebsorte beschrieben. Der letztgenannte Weintyp war bereits berücksichtigt, aber nicht ausreichend beschrieben worden.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

6. *Beschreibung und Aufmachung der Weine: Aufnahme einer besonderen Bestimmung für den neuen Typ „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben)*

Für die Kategorie „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) wurde eine besondere Bestimmung aufgenommen, um die optionale Verwendung des Begriffs „appassimento“ (Trocknen von Trauben) auf dem Etikett zu ermöglichen, und zwar in gleich großen oder kleineren Schriftzeichen als der Name „Ravenna“, entsprechend den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 9 (Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften) des Einzigen Dokuments.

7. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Die Beschreibung der für die Qualität der Weinbauerzeugnisse maßgeblichen ökologischen und historisch-kulturellen Aspekte wurde in Bezug auf die Boden- und Klimaverhältnisse des Gebiets sowie auf die im Laufe der Jahrhunderte gewachsene Tradition des Traubenanbaus und der Traubenverarbeitung verbessert.

Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation und Punkt 8 (Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge) des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Ravenna

2. **Art der geografischen Angabe**

g.g.A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

11. Teilweise gegorener Traubenmost

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 des Weines/der Weine**

1. *„Ravenna“ Bianco [Weißwein]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: mit blumigen und/oder fruchtigen Noten, die je nach verwendeter Rebsorte und Anbauumgebung variieren;

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

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

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

— 3. Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— 5. Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *„Ravenna“ Bianco Vivace [lebhafter Weißwein]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb;

Geruch: mit blumigen und fruchtigen Noten;

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *„Ravenna“ Bianco Frizzante [weißer Perlwein]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb;

Geruch: mit blumigen und fruchtigen Noten;

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *„Ravenna“ Bianco Spumante [weißer Schaumwein]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb;

Geruch: mit frischen blumigen bzw. fruchtigen Noten, zuweilen in Kombination mit Aromen von Brotkruste unterschiedlicher Intensität, je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe;

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch, tendenziell aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *„Ravenna" Rosso [Rotwein]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: weinig, mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen Noten, meistens Veilchen, und würzigen Noten, je nach verwendeten Rebsorten und Anbaugebiet,

Geschmack: von trocken bis süß, angenehm weich und mit optimaler Säure,

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,00 % vol;

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

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

6. *„Ravenna" Rosso Passito [Rotwein aus eingetrockneten Trauben]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten;

Geschmack: von trocken bis süß, charakteristisch, ausgewogen;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

7. *„Ravenna“ Rosso Vivace [lebhafter Rotwein]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten von je nach Kombination der Rebsorten und Anbaugebiet unterschiedlicher Zusammensetzung,

Geschmack: von trocken bis süß, angenehm weich und mit optimaler Säure;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,00 % vol;

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

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

8. *„Ravenna“ Rosso Frizzante [roter Perlwein]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten;

Geschmack: von trocken bis süß, geschmacksreich mit angenehmer Frische;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,00 % vol;

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

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

9. *„Ravenna“ Rosso Novello [roter Jungwein]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot;

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten;

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol;

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

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

10. *„Ravenna" Rosato [Roséwein]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen;

Geruch: mit vorherrschenden fruchtigen Noten;

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Weichheit und Frische, aromatisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

11. *„Ravenna" Rosato Vivace [lebhafter Roséwein]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen;

Geruch: mit vorherrschenden fruchtigen Noten;

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Weichheit und Frische, aromatisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

12. *„Ravenna“ Rosato Frizzante [Rosé-Perlwein]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen;

Geruch: mit leichten blumigen Noten, begleitet von ausgeprägteren fruchtigen Noten;

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Weichheit und Frische, aromatisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

13. *„Ravenna“ Rosato Spumante [Rosé-Schaumwein]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen;

Geruch: mit blumigen und fruchtigen Noten, begleitet von Hefenoten, je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe;

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch und aromatisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

14. *„Ravenna“ mit Angabe einer weißen Rebsorte oder zweier weißer Rebsorten (einschließlich Weinen vom Typ Frizzante, Spumante und Vivace)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: angenehm intensiv, mit einer breiten Palette an blumigen und/oder fruchtigen Noten, die je nach Rebsorte und Anbaugebiet in ihrer Zusammensetzung und Intensität variieren. Beim Weintyp Spumante können sich je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe auch Hefenoten zeigen. Weine mit Angabe der Rebsorten Famoso, Moscato und Malvasia können mehr oder weniger ausgeprägte Muskat- und Rosennoten aufweisen,

Geschmack: von trocken bis süß, mit unterschiedlich ausgeprägter Frische, aromatisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

15. *„Ravenna" mit Angabe einer roten Rebsorte oder zweier roter Rebsorten (einschließlich Weinen vom Typ Frizzante, Spumante und Vivace)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten;

Geschmack: von trocken bis süß, je nach Weintyp von unterschiedlicher Weichheit und Frische, aromatisch und vollmundig;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol;

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

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

16. *„Ravenna" Rosato mit Angabe der Rebsorte, auch Weine vom Typ Frizzante und Vivace*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen;

Geruch: mit blumigen Noten und Noten von frischen Früchten, zuweilen begleitet von Hefenoten, je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe;

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch und aromatisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

17. *„Ravenna“ Passito mit Angabe einer oder zweier roter Rebsorten (Uva Longanesi, Malbo Gentile und Sangiovese)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten;

Geschmack: von trocken bis süß, charakteristisch, ausgewogen;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

18. *„Ravenna“ Novello [neu] mit Angabe einer oder zweier roter Rebsorten*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot von unterschiedlicher Intensität und je nach Rebsorte mit roten bis violetten Reflexen;

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten;

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol;

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

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

19. *„Ravenna“ Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [roter teilweise gegorener Traubenmost]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: recht intensiv purpurrot;

Geruch: fruchtig mit guter Intensität;

Geschmack: süß, harmonisch und ausgewogen.

Der vorhandene Alkoholgehalt (in % vol) muss mehr als 1 % und weniger als 3/5 des Gesamtalkoholgehalts betragen.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

20. *„Ravenna" Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [weißer teilweise gegorener Traubenmost]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis goldgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: fruchtig, blumig;

Geschmack: süß, harmonisch und ausgewogen.

Der vorhandene Alkoholgehalt (in % vol) muss mehr als 1 % und weniger als 3/5 des Gesamtalkoholgehalts betragen.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

21. *„Ravenna" Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [roséfarbener teilweise gegorener Traubenmost]*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen;

Geruch: fruchtig, blumig;

Geschmack: süß, harmonisch und ausgewogen.

Der vorhandene Alkoholgehalt (in % vol) muss mehr als 1 % und weniger als 3/5 des Gesamtalkoholgehalts betragen.

Alle Analysewerte, die nicht in der 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: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anreicherung – Süßung und zweite Gärung

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Der natürliche Alkoholgehalt (in % vol) von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Ravenna“ kann innerhalb der Grenzen und nach den Verfahren, die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind, durch Anreicherung erhöht werden.

5.2. *Höchsterträge:*

1. Ravenna Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

2. Ravenna Rosso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

208 Hektoliter je Hektar

3. Ravenna Rosato (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

208 Hektoliter je Hektar

4. Ravenna Rosso Passito

130 Hektoliter je Hektar

5. Ravenna Malbo Gentile Passito

110 Hektoliter je Hektar

6. Ravenna Uva Longanesi Passito

115 Hektoliter je Hektar

7. Ravenna Sangiovese Passito

125 Hektoliter je Hektar

8. Ravenna Alicante (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

160 Hektoliter je Hektar

9. Ravenna Ancellotta (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

160 Hektoliter je Hektar

10. Ravenna Barbera (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

11. Ravenna Bombino Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

12. Ravenna Bonarda (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

13. Ravenna Cabernet Franc (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

14. Ravenna Cabernet Sauvignon (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

15. Ravenna Canina Nera (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

208 Hektoliter je Hektar

16. Ravenna Centesimino (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

120 Hektoliter je Hektar

17. Ravenna Chardonnay (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

192 Hektoliter je Hektar

18. Ravenna Ciliegiolo (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

19. Ravenna Famoso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

20. Ravenna Fortana (auch Vivace, Frizzante und Novello)

208 Hektoliter je Hektar

21. Ravenna Garganega (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

22. Ravenna Grechetto Gentile (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

192 Hektoliter je Hektar

23. Ravenna Malvasia (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

24. Ravenna Malbo Gentile (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

25. Ravenna Marzemino (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

200 Hektoliter je Hektar

26. Ravenna Merlot (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

27. Ravenna Montù (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

28. Ravenna Moscato Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

29. Ravenna Negretto (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

176 Hektoliter je Hektar

30. Ravenna Pinot Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

192 Hektoliter je Hektar

31. Ravenna Pinot Nero (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

32. Ravenna Raboso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

33. Ravenna Refosco dal Peduncolo Rosso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

34. Ravenna Riesling (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

192 Hektoliter je Hektar

35. Ravenna Sangiovese (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

200 Hektoliter je Hektar

36. Ravenna Sauvignon (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

192 Hektoliter je Hektar

37. Ravenna Syrah (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

38. Ravenna Trebbiano (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

39. Ravenna Uva Longanesi (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

184 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Gebiet, in dem die Trauben für die Erzeugung der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Ravenna“ angebaut werden, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinz Ravenna in der Region Emilia-Romagna.

7. **Wichtigste Keltertraubensorten**

Alicante N.

Ancellotta N.

Barbera N.

Bombino Bianco B.

Bonarda N.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Canina Nera N. – Canina

Centesimino N.

Chardonnay B.

Ciliegiolo N.

Famoso B.

Fortana N.

Malbo Gentile N.

Malvasia Istriana B. – Malvasia

Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisie

Malvasia di Candia Aromatica B. – Malvasia

Marzemino N.

Merlot N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Negretto N.

Pignoletto B. – Grechetto Gentile

Pinot Bianco B.

Pinot Nero N.

Raboso Veronese N. – Raboso

Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Refosco

Riesling Italico B. – Riesling

Riesling Renano B. – Riesling

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

Uva Longanesi N.

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

8.1. *„Ravenna" – alle Kategorien von Weinbauerzeugnissen (1, 4, 5, 8, 11)*

Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren:

Zwei Drittel der Provinz Ravenna liegen in einer Ebene, der Rest beginnt oberhalb der Via Emilia und erstreckt über die Hügel und Berge im Südwesten der Via Emilia. Die Berge sind nicht besonders hoch, und der hügelige Teil besteht aus sanften Hügeln, die mit den Tälern von Senio, Lamone und Marzeno verbunden sind.

Aus geologischer Sicht treffen wir von den höchsten Punkten aus betrachtet zunächst auf eine Mergel-Sandstein-Formation, dann auf eine Reihe von Ablagerungen aus der Spätphase des Miozäns, wobei es sich in erster Linie um die Vena del Gesso („Kreideader") handelt; es folgen eine Schicht von grau-blauem Ton, der eine schwammartige Formation beinhaltet, und schließlich gelber Sand bis hin zur Ebene. Die Ebene selbst besteht aus Schwemmland kontinentaler Herkunft, nämlich aus groben Materialien, die von einer jüngeren alluvialen Ablagerung bedeckt sind, aus der feine Materialien wie Sand, Schluff und Ton entstanden sind. Diese bilden die fruchtbare Schicht, die für den Anbau geeignet ist. Aufgrund der geologischen Beschaffenheit des Substrats sind die Böden des Weinbaugebiets Ravenna oft lehmig oder schlammig, und sie weisen einen hohen Kalkgehalt auf; sie sind subalkalisch und weisen bei der Entwässerung keine nennenswerten Probleme auf.

Zwischen der Ebene und den Hügeln besteht ein erheblicher Unterschied beim Winkler-Indexwert (der die Regionen nach klimatischen Gesichtspunkten kategorisiert und in der Regel mit der Qualität des Mostes korreliert), wobei das Küstengebiet über eine größere durchschnittliche Energieverfügbarkeit für die Traubenreifung verfügt als die Ebene oder die Hügel (die Werte variieren zwischen 2 000 und 1 600 Gradtagen). Die Winzer verfügen über entsprechende Erfahrungswerte, die sie bei der Rebsortenwahl berücksichtigen: Sie pflanzen späte Sorten in der Ebene und den niedrigen Lagen sowie frühe und aromatische Sorten in den kühlsten Gebieten an.

Für den Zusammenhang maßgebliche historische und menschliche Faktoren

In der Provinz Ravenna gibt es seit Hunderten von Jahren Reben und Wein. Strabo erwähnt den Weinbau im Gebiet um Ravenna bereits im ersten Jahrhundert v. Chr., und „Faventinum" zählte schon in der Römerzeit zu den bekannten, angesehenen italienischen Weinen. In der Stadt Russi sind die Überreste einer römischen Villa mit einer bemerkenswerten Traubenpresse heute noch zu sehen.

Im vergangenen Jahrhundert war es für das Gebiet um Ravenna typisch, dass an den Grenzen kleiner landwirtschaftlicher Betriebe neben Obstbäumen, Blattwerk oder Holz auch Rebzeilen standen und jeder Landwirt Wein für den persönlichen Verbrauch erzeugte. Diese kleinbetriebliche Struktur des Agrarsektors mit der daraus resultierenden betriebsübergreifenden Zusammenarbeit hat wesentlich zur Entwicklung des Weinbaus in Ravenna beigetragen, dessen Marktorientierung seit dem Zweiten Weltkrieg verstärkt wurde. Die Verbesserung der Anbauverfahren und die Entwicklung der Önologie seit den 1980er Jahren führten zu einer deutlichen Steigerung der Qualität des Weinbaus in Ravenna.

Das Vorkommen von *Vitis vinifera subsp. silvestris* in den historischen Kiefernwäldern von Ravenna und das Vorhandensein einer relativ gut entwickelten Weinbautradition bereits in der Römerzeit deuten darauf hin, dass in dem Gebiet neben der Einführung bereits domestizierter Rebsorten aus dem Nahen Osten eine gewisse Domestikation stattfand. Die Kreuzung einheimischer Rebsorten mit den von Migranten mitgebrachten Rebsorten muss zu hochwertigen Biotypen geführt haben, die gut an sehr spezifische Bedingungen (Kälte und hohe Luftfeuchtigkeit) angepasst waren, weshalb sie von der örtlichen Bevölkerung ausgewählt wurden.

8.2. *Ravenna – Kategorie: Wein (1)*

Angaben zur besonderen Qualität des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen ist, und zum ursächlichen Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Zusammensetzungsmerkmale der Moste haben eine genetische Grundlage, sie hängen aber auch von der phänotypischen Ausprägung der Rebsorten ab, die von den Boden- und Klimabedingungen beeinflusst wird. Im Allgemeinen schränkt die Zusammensetzung der Böden im Gebiet Ravenna das Wachstum der Reben nicht besonders ein; der Erfolg des Anbaus ergibt sich aus der Wahl der richtigen Rebsorten, die jeweils in denjenigen Zonen angebaut werden, die ihren Bedürfnissen hinsichtlich der Temperatur am besten entsprechen.

Die Böden des Ravenna-Gebiets weisen in der Regel einen hohen Kalkgehalt auf. Es sind zumeist lehmige oder schluffige Tonböden, wobei es auch Flächen mit hohem Sandgehalt gibt. Die Weine zeichnen sich daher durch eine gute Struktur und ein ansprechendes Aromaprofil aus.

Die ältesten lokalen Rebsorten haben aufgrund ihrer genetischen Merkmale oft einen hohen Säuregehalt, der zum Teil durch die Verfügbarkeit von viel Kalium in den Böden und durch die Anbauverfahren abgeschwächt wird. Deshalb zeichnen sich viele Weine durch eine angenehme Frische aus.

Die „Ravenna"-Weißweine zeigen ein Farbspektrum von strohgelb bis goldgelb mit Reflexen, die von gelb über Ton in Ton bis zu blassgrün oder kupferfarben reichen. In der Nase zeichnen sich die Weine durch ihre feinen Aromen aus, mit zarten blumigen und fruchtigen Noten, die in der Regel die verwendete Hauptrebsorte erkennen lassen. Das breite Geschmacksspektrum reicht von trocken bis süß, und die Weine sind harmonisch, gut strukturiert, frisch und aromatisch.

Die „Ravenna"-Rosato-Weine zeichnen sich durch eine rosa Farbe unterschiedlicher Intensität aus, die hauptsächlich von der Art der Weinbereitung abhängt. Im Geschmack sind sie frisch und harmonisch, die Palette reicht von trocken bis süß mit einem ausgewogenen Säuregehalt. Heute lassen sich mithilfe moderner Technologien die Aromen dieses Weintyps, die von blumigen Noten (Veilchen, Rose) bis hin zu Noten von roten Früchten (z. B. Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Johannisbeere) reichen, besser herausarbeiten.

Die „Ravenna"-Rotweine sind von rubinroter Farbe, deren Intensität je nach Rebsorte, Weinbereitungs- und Mazerationsverfahren variiert; diese beeinflussen auch die aromatische Komponente, die in fruchtigen Noten unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen Noten (vorwiegend Veilchen, aber auch Rose) und/oder würzigen Noten, zum Ausdruck kommt. Die Geschmackspalette kann von trocken bis süß reichen, und die Weine sind angenehm weich mit optimaler Säure.

In „Novello"-Rotweinen kommen die Aromen und Geschmacksnoten zum Ausdruck, die durch das besondere Weinbereitungsverfahren der Kohlensäuregärung entstehen, wodurch das weinige Profil und die rebsortentypischen Noten verstärkt werden.

„Ravenna"-„Passito"-Weine sind von rubinroter Farbe unterschiedlicher Intensität. In der Nase zeigen sie fruchtige Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten. Der Geschmack ist harmonisch und gut strukturiert mit ausgewogener Säure; die Palette reicht von trocken bis süß.

Die Qualitätsmerkmale dieser Weine werden durch die besonderen Boden- und Klimabedingungen im Erzeugungsgebiet bestimmt. Das gemäßigte Klima mit guter Durchlüftung, die gut drainierten Böden mit ausreichender Wasserverfügbarkeit und die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Reifung der Trauben lassen diese optimal reifen, sodass sie einen guten Zucker- und Säuregehalt sowie alle anderen sortentypischen Qualitätsmerkmale und organoleptischen Eigenschaften aufweisen, die in den daraus gewonnenen Weinen ihren Niederschlag finden.

Bei der Herstellung von „Passito"-Wein ist die Wahl des Trocknungsverfahrens von großer Bedeutung. Die Trocknung erfolgt am Rebstock oder in Trockenhütten (traditionell dazu genutzte Räumlichkeiten). Die Trocknungsdauer variiert und hängt von den Eigenschaften ab, die der Winzer mit dieser Technik im Enderzeugnis erzielen möchte. Die Trocknung wird auch durch die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, insbesondere im Spätsommer/Herbst, sowie durch die luftigen Bedingungen im Erzeugungsgebiet begünstigt. Die Trauben, die getrocknet werden sollen, werden vor dem für andere Weintypen bestimmten Lesegut geerntet, um einen höheren Säuregehalt als Ausgleich für den Zuckergehalt des gewonnenen Weins zu gewährleisten.

Der ursächliche Zusammenhang beruht daher auf der besonderen Qualität des Erzeugnisses, die sich auf seinen geografischen Ursprung zurückführen lässt.

8.3. *Ravenna – Kategorien: Schaumwein (4), Qualitätsschaumwein (5), Perlwein (8)*

Angaben zur besonderen Qualität des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen ist, und zum ursächlichen Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Winzer im Flachland haben sich aufgrund des Temperaturgefälles zwischen Hügelland und Ebene und der höheren Luftfeuchtigkeit im Flachland für spät reifende Rebsorten entschieden, die eine höhere Fäulnisresistenz aufweisen, während die frühen Sorten dem Anbau in höheren Lagen und an den stärker nach Norden ausgerichteten Hängen des Weinbaugebiets der Romagna vorbehalten sind. Die relativ späte Weinlese, die vor allem in der Vergangenheit auf einen kühlen Herbst folgte, führte dazu, dass über den Winter ein gewisser Restzucker im Wein verblieb, der nach der Abfüllung in Flaschen bei einsetzender Frühlingswärme erneut zu gären begann und einen Perl-Effekt hervorrief. Aufgrund dieser verbreiteten Praxis schätzten die Menschen in der Romagna sowohl süßliche als auch trockene Weine, egal ob still, perlend oder schäumend. Die Erzeugung von Schaum- und Perlweinen hat eine lange Tradition, in die in jüngerer Zeit auch technische und technologische Neuerungen eingeflossen sind. Dank der besonderen Sorgfalt bei Anbau, Weinlese und Weinbereitung entstehen frische und saubere Grundweine, die bei der anschließenden kontrollierten zweiten Gärung Schaum- und Perlweine von besonderer Finesse und Eleganz ergeben. Die Qualitätsmerkmale dieser Kategorien von Weinbauerzeugnissen werden durch die besonderen Boden- und Klimabedingungen im Erzeugungsgebiet beeinflusst. Das gemäßigte, kühle und windige Klima, gut drainierte Böden mit ausreichender Wasserverfügbarkeit aufgrund der auch über die Sommermonate verteilten Niederschläge und Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Reifung der Trauben lassen diese optimal reifen, sodass sie einen guten Zucker- und Säuregehalt sowie andere sortenspezifische Qualitätsmerkmale und organoleptische Eigenschaften aufweisen, die in den daraus gewonnenen Weinen ihren Niederschlag finden. Darüber hinaus ist die Qualität der Schaum- und Perlweine stark vom Rebsortenmix des Gebiets mit Trauben abhängig, die aufgrund ihrer Eigenschaften in technologischer Hinsicht für die Erzeugung solcher Weine geeignet sind. Dies hat in Kombination mit dem Fachwissen der Erzeuger bezüglich der Auswahl der Anbau- und Weinbereitungsverfahren durch die Entwicklung von Perl- und Schaumweinbereitungsverfahren und die Verbesserung der traditionellen Verfahren (in der Flasche) und/oder durch den Einsatz modernster Anlagen wesentlich zur Verbesserung der Qualität des Enderzeugnisses beigetragen.

Das Zusammenspiel von natürlichen Einflüssen, Erfahrungen der Erzeuger und modernen Anbau- und Weinbereitungsverfahren ermöglicht somit die Erzeugung von Qualitätsweinen, deren Eigenschaften sowohl mit dem Erzeugungsgebiet als auch mit den verwendeten Rebsorten in Zusammenhang stehen.

8.4. *Ravenna – Kategorie: teilweise gegorener Traubenmost (11)*

Angaben zur besonderen Qualität des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen ist, und zum ursächlichen Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Teilweise gegorener Traubenmost wird durch die teilweise Gärung von Traubenmost gewonnen und zeichnet sich durch seine Frische und seine intensiven Fruchtnoten sowie einen geringen Alkoholgehalt aus (der vorhandene Alkoholgehalt muss mehr als 1 % vol und weniger als 3/5 des Gesamtalkoholgehalts (in % vol) betragen). Heute wird das Erzeugnis durch Unterbrechung der Gärung mittels Filtration oder Zentrifugation sowie durch andere zulässige Behandlungen und Verfahren gewonnen. Es hat eine lange Tradition im Weinbau der Romagna. Die Trauben werden direkt auf dem Feld zerkleinert und anschließend in die Weinkellereien in Fässern (castellata) überführt, was die Gärung unweigerlich in Gang setzt. Die Erzeugung von teilweise gegorenem Most hat in der Romagna also eine lange Tradition, und als das Erzeugnis erstmals in größerem Umfang außerhalb der Region vermarktet wurde, erfolgte dies vermutlich in Form von Most, insbesondere aus der Rebsorte Trebbiano Romagnolo.

Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts erlangten die süß gefilterten Moste von Lugo, Bagnacavallo, Massalombarda Cotignola usw. einen guten Ruf (Vite e vino in Romagna, 2007), wie auch der erste italienische Gastronomieleitfaden zeigt, der 1931 vom italienischen Touring Club veröffentlicht wurde und in dem es heißt: „In der Gegend von Lugo gibt es auch süße, gefilterte Weißweine, die als Filtrati Bianchi di Romagna bekannt sind und weithin gehandelt werden“ (Touring Club Italiano, 1931).

Wie jede Tradition ergibt sich auch die Herstellung teilweise gegorener Moste aus Gepflogenheiten, die Verbreitung finden, weil sie ideale Voraussetzungen für optimale Ergebnisse bieten. Im vorliegenden Fall waren es die Umweltbedingungen in Verbindung mit Sorten, die sich besonders für die Herstellung frischer Weine mit mäßigem Alkoholgehalt eigneten, sowie der Einführung moderner Anbau- und Weinbereitungsverfahren.

Der kausale Zusammenhang beruht somit auf der besonderen Qualität des Erzeugnisses, die auf das Terroir zurückzuführen ist, d. h. auf den geografischen Ursprung sowie die entsprechenden Umwelt- und Anbaubedingungen und den kulturellen Kontext.

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

Fakultative Angaben bei der Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei „Passito"-Weinen kann auf dem Etikett der Begriff „appassimento" (Trocknen von Trauben) angegeben werden, und zwar entsprechend den geltenden EU-Rechtsvorschriften in Schriftzeichen, die nicht größer sind als der Name „Ravenna".

Ausnahmen in Bezug auf die Weinbereitung und die zweite Gärung

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung, einschließlich der Verarbeitung zu Perlwein und Schaumwein, muss in dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet gemäß den traditionellen Verfahren des Gebiets erfolgen.

Unter Berücksichtigung der Orte, an denen die Erzeugung traditionell erfolgt ist, kann die Weinbereitung, einschließlich der Verarbeitung zu Perl- und Schaumwein, nicht nur in dem oben genannten abgegrenzten Erzeugungsgebiet, sondern in der gesamten Region Emilia-Romagna sowie nur bei der Herstellung von Perl- und Schaumweinen auch in benachbarten Verwaltungseinheiten derselben Ebene durchgeführt werden.

Link zur produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14279