C/2024/3933

20.6.2024

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

(C/2024/3933)

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

„Cotnari“

PDO-RO-A0135-AM02

Datum der Antragstellung: 16.2.2023

1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

Erzeugerorganisation „Domeniile Cotnari“

Die Erzeugerorganisation „Domeniile Cotnari“ erschließt das Potenzial der Erzeugung von unter der g. U. „Cotnari“ eingetragenen Weinen auf nationaler Ebene.

Die Organisation „Cotnari“, die die Ursprungsbezeichnung exklusiv verwaltet, ist Mitglied der nationalen interprofessionellen Weinbauorganisation (ONIV), die 2011 als Branchenverband der landwirtschaftlichen Erzeuger (OIPA) für den Weinsektor anerkannt wurde und in der auf freiwilliger Basis Erzeugerorganisationen zusammengeschlossen sind, die in den Bereichen Erzeugung, Verarbeitung, Vertrieb, Lagerung, Beförderung und Verkauf von Trauben, Wein und Verarbeitungserzeugnissen aus Trauben oder Wein aus allen rumänischen Weinbauregionen tätig sind.

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

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Kategorie des Weinbauerzeugnisses

☐ Zusammenhang

☐ Vermarktungsbeschränkungen

3. Beschreibung und Begründung der Änderung

3.1. *Aufnahme einer neuen Weinkategorie – Perlwein*

Die Produktspezifikation wurde geändert, um eine neue Kategorie von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 aufzunehmen, und zwar Perlwein, der ausschließlich in dem für die g. U. „Cotnari“ abgegrenzten Gebiet gemäß den geltenden Rechtsvorschriften gewonnen wird und die g. U. „Cotnari“ führen darf.

Die Änderung betrifft die Kapitel I, II, IV, XI und XII der Produktspezifikation sowie die Punkte 3, 4, 7 und 8 des Einzigen Dokuments.

Mit der neu einzuführenden Kategorie werden das Weinbaupotenzial des Gebiets Cotnari weiter erschlossen und das Ansehen der g. U. gemehrt. Seine Aufnahme ergibt sich aus der in den letzten Jahren gestiegenen Nachfrage nach feinperligen Weinen.

([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).

Die Entscheidung, Weine dieser Kategorie in diesem Gebiet herzustellen, ergab sich aus der Absicht, einheimische Rebsorten mit hohem Aromapotenzial (Primäraromen, Fruchtigkeit) in vollem Umfang zu nutzen, indem diese bei der Erzeugung von Weinen dieser Kategorie eingesetzt werden.

3.2. *Angabe der analytischen/organoleptischen Eigenschaften von Perlwein*

Die Produktspezifikation wurde um Informationen über die analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Perlweine ergänzt, deren Einführung beantragt wird, damit die Einhaltung der Rechtsvorschriften über Ursprungsbezeichnungen durch die Beschreibung dieser Parameter gewährleistet wird.

Kapitel XI der Produktspezifikation und Abschnitt 4 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

3.3. *Beschreibung des Zusammenhangs von Perlwein mit dem geografischen Gebiet*

Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde dahin gehend geändert, dass sie nunmehr alle Weinarten enthält, die unter der g. U. „Cotnari" erzeugt werden können, sobald die neue Kategorie „Perlwein" in die Produktspezifikation aufgenommen wurde, sodass der ursächliche Zusammenhang für jede Erzeugniskategorie angegeben ist, was den gesetzlichen Vorschriften entspricht.

Kapitel II der Produktspezifikation und Abschnitt 8 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

3.4. *Aufnahme von Angaben zur Kennzeichnung von Weinen der Kategorie „Perlwein"*

Die Produktspezifikation wurde um spezifische Kennzeichnungsvorschriften für die neu eingeführte Weinkategorie (Perlwein) ergänzt, die die Angabe der gesetzlich vorgeschriebenen Parameter zum Zuckergehalt (naturherb, herb, extra herb, extra trocken, trocken, halbtrocken) betreffen.

Kapitel XII der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert, während das Einzige Dokument unverändert bleibt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Cotnari

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein
6. Aromatischer Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

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

4.1. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – stille Weißweine*

Aus organoleptischer Sicht sind die Weißweine geschmeidig und von grünlich-gelber (bei jungen Weinen) bis strohgelber und honiggelber (bei alten Weinen) Farbe. Sie weisen ein Aroma von Rosinen, Walnusskernen und Bittermandeln (Grasă de Cotnari), einen Duft von reifen Trauben mit ausgeprägten floralen Anklängen und Früchten (Frâncușă), Anklängen von Heu, Akazienblüten und frischer Butter, einen anhaltenden Geschmack von Brotkruste (Chardonnay), Frische, eine Note von tropischen Früchten sowie einen Duft von frisch geschnittenem Gemüsepaprika und Holunderblüten (Sauvignon) auf. Die besonders aromatischen Sorten sind intensiv in ihrer Farbe und verfügen über einen Duft von Basilikum, gemähtem Heu und Basilikum-Birnen und einen Geschmack von süßer Rose (Tămâioasă românească) mit Noten von Rosen und Lindenblüten, einen samtigen Geschmack, der an Vanille und Mandeln (Traminer roz) erinnert, unterschiedliche Farbtöne von rosa bis zwiebelschalenfarben und einen Duft von Basilikum oder Rose (Busuioacă de Bohotin).

Im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften wurde der maximale Schwefeldioxidgehalt bei Weinen mit einem Mindestzuckergehalt von 5 g/l, ausgedrückt als Summe aus Glucose und Fructose, für rumänische Weißweine, die die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cotnari“ verwenden dürfen, auf 350 mg/l angehoben.

Für den Höchstgehalt an Gesamtsäure gelten die in den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

4.2. *Analytische und organoleptische Merkmale – stille Roséweine*

Aus organoleptischer Sicht sind die Roséweine geschmeidig und von grünlich-gelber (bei jungen Weinen) bis strohgelber und honiggelber (bei alten Weinen) Farbe. Sie weisen ein Aroma von Rosinen, Walnusskernen und Bittermandeln (Grasă de Cotnari), einen Duft von reifen Trauben mit ausgeprägten floralen Anklängen und Früchten (Frâncușă), Anklängen von Heu, Akazienblüten und frischer Butter, einen anhaltenden Geschmack von Brotkruste (Chardonnay), Frische, eine Note von tropischen Früchten sowie einen Duft von frisch geschnittenem Gemüsepaprika und Holunderblüten (Sauvignon) auf. Die besonders aromatischen Sorten sind intensiv in ihrer Farbe und verfügen über einen Duft von Basilikum, gemähtem Heu und Basilikum-Birnen und einen Geschmack von süßer Rose (Tămâioasă românească) mit Noten von Rosen und Lindenblüten, einen samtigen Geschmack, der an Vanille und Mandeln (Traminer roz) erinnert, unterschiedliche Farbtöne von rosa bis zwiebelschalenfarben und einen Duft von Basilikum oder Rose (Busuioacă de Bohotin).

Für den Höchstgehalt an Gesamtsäure gelten die in den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

4.3. *Physikalische, chemische und organoleptische Eigenschaften – stille Rotweine*

Die Rotweine weisen in der Jugend rubinrote und im Alter ziegelrote Reflexe auf. Sie haben einen Duft von getrockneten roten Früchten, Pflaumen und schwarzen Kirschen und sind samtig im Geschmack mit wahrnehmbarer, angenehmer Fruchtigkeit.

Für den Höchstgehalt an Gesamtsäure gelten die in den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,00
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

4.4. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – Qualitätsschaumweine*

Hinsichtlich ihrer organoleptischen Eigenschaften zeichnen sich die Qualitätsschaumweine mit g. U. durch Finesse, Frische und Natürlichkeit sowie Gäraromen und florale Noten aus. Die weißen Schaumweine sind von hellgrünlich-gelbem bis hellgelbem Aussehen/Farbton mit lang anhaltender Mousse und die Roséschaumweine von mehr oder weniger intensiver Rosafärbung. Die Perlage der Schaumweine mit der g. U. „Cotnari" ist anfangs kräftig. Das Sprudeln lässt dann nach, ist aber dennoch ausreichend lang anhaltend und fein, woran sich die Erlesenheit und Raffinesse der Weine aus dem Gebiet Cotnari zeigt. Sie zeichnen sich durch einen frischen, feinen und für die verwendeten Rebsorten typischen Duft sowie einen blumigen, leichten Geschmack mit einem Aroma, das auch geschmacklich an autolysierte Hefe erinnert. Die Qualitätsschaumweine weisen bei 20 °C einen Überdruck von mindestens 3,5 bar auf.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	11,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,00
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	11
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	185

4.5. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – aromatische Qualitätsschaumweine*

Der aromatische Qualitätsschaumwein aus Tămâioasă Românească ist von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen und zeichnet sich durch eine üppige Mousse mit feiner, anhaltender Perlage aus. Er hat ein feines, intensives und volles Weihraucharoma mit Noten von Basilikum, Rosen und frisch gemähtem Heu. Der Geschmack ist dank eines ausgewogenen Verhältnisses von Säure und Süße harmonisch, angenehm und lebendig. Der aromatische Qualitätsschaumwein aus Busuioacă de Bohotin ist von rosa Farbe mit violetten Einschlägen und zeichnet sich durch eine üppige Mousse mit feiner, anhaltender Perlage aus. Das spezifische Muskataroma ist fein und intensiv mit Noten von Zitrusfrüchten, Basilikum und Rosenblüten sowie dezenten Aromen von frischen roten Früchten im Abgang. Der Geschmack ist dank der Harmonie zwischen Säure und Zuckergehalt angenehm und lebendig. Der Schaumwein ist ausgewogen in seinen Aromen, im Geschmack und im Abgang. Die aromatischen Qualitätsschaumweine weisen bei 20 °C einen Überdruck von mindestens 3 bar auf.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	10,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6,00
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	11
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	185

4.6. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – Perlweine*

Optischer Eindruck: klar, transparent, mit feiner, grünlich-gelber, rosafarbener Perlage.

Aroma: frisch, sortentypisch.

Geschmack: säuerlich, mit feiner Perlage, blumig, fruchtig, sortentypisch.

Überdruck bei einer Temperatur von 20 °C: min. 1 bar und max. 2,5 bar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7,00
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	235

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Spezielle önologische Verfahren*

Anbauverfahren

Die Bewässerung ist nur in Dürrejahren – mit Unterrichtung des ONVPV (Nationales Amt für Rebe und Wein) – zulässig, wenn der Wassergehalt im Boden in einer Tiefe von 0–100 cm auf 50 % der Feldkapazität absinkt, wobei angemessene Bewässerungsstandards (400–600 m^3/ha) zu beachten sind.

Grüne Weinlese – Verringerung der Anzahl der Trauben zu Beginn der Reifezeit, wenn die Produktionsmenge die nach der Produktspezifikation zulässigen Höchstmengen überschreitet.

b. *Höchsterträge*

1. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorten Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel und Traminer roz:

11 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

2. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorten Tămâioasă Românească, Sauvignon und Busuioacă de Bohotin:

12 500 Kilogramm Trauben pro Hektar

3. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorten Fetească albă und Fetească neagră:

13 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

4. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorte Frâncușă:

14 000 kg Trauben je Hektar

5. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorten Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel und Traminer roz:

82,50 Hektoliter pro Hektar

6. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorten Tămâioasă Românească, Sauvignon und Busuioacă de Bohotin:

94,00 Hektoliter pro Hektar

7. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorte Frâncușă:

105,00 Hektoliter pro Hektar

8. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorten Fetească albă und Fetească neagră:

97,50 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

6.1. Das für die Erzeugung von Weinen mit der g. U. „Cotnari“ abgegrenzte Gebiet umfasst die folgenden Ortschaften in den Kreisen Iași und Botoșani:

Kreis Iași

— Gemeinde Cotnari: Dörfer Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni und Lupăria,

— Gemeinde Ceplenița: Dörfer Ceplenița, Buhalnița und Zlodica,

— Gemeinde Scobinți: Dörfer Scobinți, Bădeni, Zagavia und Fetești,

— Stadt Hârlău, Stadt Hârlău,

— Gemeinde Deleni: Dörfer Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia und Poiana,

— Gemeinde Cucuteni: Dörfer Cucuteni, Băiceni und Săcărești,

— Gemeinde Todirești: Dörfer Todirești und Băiceni,

— Gemeinde Balș: Dörfer Balș, Boureni und Coasta Măgurii.

Kreis Botoșani

— Gemeinde Frumușica: Dörfer Frumușica und Rădeni.

6.2. Je nach Wunsch der Erzeuger kann die g. U. „Cotnari“ um eine der folgenden Einzellagenbezeichnungen ergänzt werden: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș und Coasta Măgurii.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

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

Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

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

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Traminer roz Rs – Rosetraminer, Savagnin rosé, Gewürztraminer

Tămâioasă Românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat Blanc à Petits Grains

Tămâioasă Românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă Albă de Drăgășani

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

8.1. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet – Angaben zum geografischen Gebiet*

Die meisten Rebflächen in der Region Cotnari liegen auf quartären Ablagerungen, insbesondere auf den diluvialen/kolluvialen Böden der Coasta Cotnarilor, und (aufgrund klimatischer Einschränkungen) nur wenige, wenn überhaupt, in Auengebieten (alluviale Ablagerungen). Nur in kleinflächigen Bereichen wurzeln die Reben in sarmatischem Muttergestein oder den entsprechenden schwach entwickelten Böden (Cotea et al., 2006).

Infolge von Bodenkriechen und Abschwemmungen sind an den Hängen häufig diluviale und kolluviale Ablagerungen anzutreffen. Im östlichsten Teil des Weinbaugebiets kommen auch Salz- und Alkaliböden vor, die auf salzhaltigen Ablagerungen entstanden sind. Die Böden aus diesem Ausgangsmaterial sind in der Regel für den Weinanbau geeignet (Cotea et al., 2006).

Das Klima des Weinbaugebiets wurde in sechs Mikroklimata unterteilt. Das am weitesten verbreitete Mikroklima (45 % der Gesamtfläche) ist das in den nach Süden, Südosten und Westen ausgerichteten und gut vor den kalten Nord- und Nordostwinden geschützten Hanglagen mit einer Neigung zwischen 5° und 20° und reichlich Sonneneinstrahlung. Die Temperaturen an diesen Hängen sind die höchsten in der Weinbauregion. Sie sind daher bestens für den Weinanbau geeignet.

8.2. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet – Angaben zum Erzeugnis*

Die Stillweine sind vollmundig und zeichnen sich durch spezifische florale oder fruchtige Aromen aus, die typisch für die Sorte sind, was auf die lange und trockene Herbstzeit und den Einfluss der für dieses Gebiet spezifischen Edelfäule zurückzuführen ist. Sie weisen Aromen von Zitrusfrüchten, Honig, Akazien- und Holunderblüten auf, und nach kurzer Alterung entwickeln sich Noten von Vanille und Mandeln.

Der Qualitätsschaumwein zeigt zunächst eine reduktive Note, dann kommen Noten von Zitrusfrüchten und Heu sowie dezente Noten von autolysierter Hefe hinzu. Das Bouquet setzt sich aus dem besonderen Aroma von grünen Walnusskernen, „Basilikum-Birnen“, Honig und Rosinen sowie dem Duft von Edelfäule zusammen, die die Trauben im in der Region Cotnari langen und trockenen Herbst befällt.

Die aromatischen Qualitätsschaumweine zeigen intensive und volle Aromen mit Noten von Basilikum, Rosen und frisch gemähtem Heu. Sie zeichnen sich durch eine üppige Mousse mit feiner, anhaltender Perlage aus. Der Geschmack ist angenehm, lebendig und harmonisch.

Die Perlweine weisen eine feine Perlage auf, sie sind gelb-grünlich oder rosafarben und zeichnen sich durch ihre Frische aus. Sie weisen blumige (Basilikum, Akazie, Rosen) oder fruchtige Aromen (Zitrusfrüchte, Birnen) auf, die an Brotkrusten erinnern.

8.3. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet – ursächlicher Zusammenhang*

Die in der Region der g. U. „Cotnari“ gewonnenen Stillweine unterscheiden sich aufgrund der unterschiedlichen Eigenschaften der Rebsorten voneinander, aus denen sie gekeltert werden, die wiederum vom Terroir beeinflusst werden.

Der für die Region Cotnari spezifische lange und trockene Herbst trägt zur Entstehung der Edelfäule bei, die die Weine vollmundig und aromatisch vielfältig werden lässt. Weine mit Restzucker, die aus edelfaul geernteten Trauben gewonnen werden, entwickeln sich zu natursüßen Weinen. Diese Weine sind aufgrund ihres Alkoholgehalts von oft mehr als 12 Volumenprozent gut für die Reifung geeignet.

Das Bouquet der Weine ist aufgrund des Klimas der Region vielschichtig mit charakteristischen, blumigen Noten tropischer Früchte und einem ausgewogenen Verhältnis von Zucker, Alkohol und Säure.

Das dank der von der Formation Coasta Dealul Mare – Hârlău geschützten Lage nahezu perfekte Gleichgewicht zwischen Niederschlag, Sonnenschein und Evapotranspiration des Grundwassers in der langen, trockenen und sehr sonnigen Herbstzeit sorgt für eine optimale Reifung von Sorten wie Grasă de Cotnari, die den Weinen Aromen von Honigwaben, Honig und Rosinen und eine intensive Farbe (mit leichten Bernsteintönen im Alter) verleihen.

Bei den Qualitätsschaumweinen handelt es sich um ausgewogene Weine mit einer gut eingebundenen Säure, die auch darauf zurückzuführen ist, dass die Weine in den nördlichsten Weinlagen der Region Moldau erzeugt werden. Die mittlere Vegetationsperiode der angebauten Sorten, die mäßigen Frost und Trockenheit vertragen und optimale Sonnenstrahlung vorfinden, ermöglicht die langsame Ausbildung sortentypischer Aromen und somit Weine mit spezifischen Merkmalen.

Die langsame Ausbildung der sortentypischen Aromen in den aromatischen Qualitätsschaumweinen ist den warmen und sehr sonnigen Sommermonaten sowie den Temperaturmittelwerten im September zu verdanken, die die Erzeugung von Weinen mit reichem Bouquet und charakteristischer Note ermöglichen.

Die Qualitätsschaumweine und aromatischen Qualitätsschaumweine werden vor allem aus handgelesenen Trauben heimischer Sorten mit aromatischem Potenzial wie Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă und Busuioacă de Bohotin gewonnen, aber auch aus an das lokale Terroir von Cotnari angepassten internationalen Sorten, die dessen Authentizität zum Ausdruck bringen, wobei traditionelle Weinbereitungsmethoden unter Berücksichtigung von für die Region Moldau spezifischen Faktoren angewandt werden.

Der traditionelle Ansatz wird jedoch durch moderne Weinbereitungstechniken ergänzt, die sich darauf konzentrieren, die insbesondere Sorten mit erhöhtem aromatischem Potenzial zu verdankende Fruchtigkeit und Frische der Qualitätsschaumweine und aromatischen Qualitätsschaumweine zur Geltung und bestmöglich zum Ausdruck zu bringen.

Diese hellen Weine zeichnen sich durch eine üppige Mousse mit feiner Perlage sowie spezifischen floralen oder fruchtigen Aromen aus.

Die Schaumweine weisen ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure und Zuckergehalt auf und verdeutlichen den spezifischen Charakter und die Erlesenheit der Weinlagen von Cotnari. Das Gebiet der g. U. „Cotnari“ ist ein rumänisches Weinbaugebiet mit eigenem Charakter, in dem die Tradition des Anbaus rumänischer Sorten bewahrt wurde. Hier ist der Anteil alter rumänischer Sorten wie Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin und Fetească neagră am höchsten.

Die Weine sind geprägt von den aromatischen Rebsorten (Duft nach getrockneten Aprikosen, Bienenwachs, frisch gemähtem Heu, Basilikum-Birnen), die Extraktion der Aromastoffe aus den Traubenschalen ist jedoch stark von der Dauer und Art der Mazeration und Gärung abhängig.

Alte Sorten wie Frâncușă und Busuioacă de Bohotin kommen in der Form edler strohgelber oder blass/leuchtend rosafarbener Schaumweine mit langem und anhaltendem Perlen, floralen Noten von Holunder- oder Akazienblüten bzw. fruchtigen Noten von Basilikum-Birnen, grünen Aprikosen, Grapefruit, Zitronenschale und grünem Apfel sowie mittelkräftigem mineralischen Körper mit überwiegenden Fruchtnoten voll zur Entfaltung.

In alten Zeiten waren diese Sorten an den Höfen der Herrscher hoch geschätzt und diese Weine waren oft auf den üppigen Tafeln der Bojaren zu finden. Die Weine trugen früher ein Logo mit dem Schloss Vlădoianu, das 1901 von dem Bojaren Vlădoianu erbaut wurde, der nicht nur Gouverneur der rumänischen Nationalbank, sondern auch ein angesehener Winzer war. Im Laufe der Zeit wurde das Logo zu einer Inspiration in der Literatur über die Weine aus dem Gebiet Cotnari.

Die Perlweine werden erfolgreich aus Rebsorten gewonnen, die in der Region Cotnari angebaut werden, wie Fetească albă, Tămâioasă românească und Frâncușă, aber auch Chardonnay und Sauvignon, die dank des geschützten gemäßigten kontinentalen Klimas mit seinen langen und sehr sonnigen Herbsten die für die Region typischen Qualitätsmerkmale – ein gutes Gleichgewicht zwischen Alkohol und Säure und einen blumigen, fruchtigen, frischen und lebendigen Geschmack – bewahren.

9. **Spezifische weitere Anforderungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Bedingungen für das Inverkehrbringen

Rechtsrahmen:

nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten der Weine der Kategorien Qualitätsschaumwein und aromatischer Qualitätsschaumwein finden sich auch die nach den geltenden Rechtsvorschriften vorgeschriebenen Angaben über den Zuckergehalt (naturherb, herb, extra herb, extra trocken, trocken, halbtrocken).

Link zur Produktspezifikation

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_modif_cf_cerere_2_no_track_changes_final.pdf