C/2026/3565

3.7.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/3565)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Manchuela“

EU-Nr.: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Manchuela“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Manchuela“ als Standardänderung ein. Sie kann nicht als Unionsänderung eingestuft werden, da sie keinem der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben genannten Sachverhalte entspricht. Insbesondere beinhaltet sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden; birgt sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; führt sie nicht zu weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

AUFNAHME EINER NEUEN WEINART IN DIE BESTEHENDE KATEGORIE 1

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Es werden ausgebaute oder gereifte Weiß- und Roséweine aufgenommen, einschließlich ihrer analytischen und organoleptischen Eigenschaften und Erzeugungsverfahren.

Die Änderung betrifft die Nummern 2 und 3 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

VERBESSERUNG DES WORTLAUTS

Beschreibung

Die Bestimmung, nach der Kellereien im Register der branchenübergreifenden Agrar- und Lebensmittelverbände der Ursprungsbezeichnung Manchuela eingetragen sein müssen, wird gestrichen. Die Bestimmung war im Abschnitt über die Abgrenzung des geografischen Gebiets der g.U. enthalten.

Die Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

AUFNAHME EINER NEUEN REBSORTE

Beschreibung

Die Rebsorte Albillo Dorado (Albilla Dorada) wird hinzugefügt.

Die Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

DIE VERPFLICHTUNG ZUR ABFÜLLUNG IM URSPRUNGSGEBIET WIRD GESTRICHEN

Beschreibung

Die Bestimmung, nach der die Abfüllung in Kellereien mit Abfüllanlagen innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen muss, sowie die Begründung für diese Beschränkung werden gestrichen.

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 11 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNGEN BEI DEN BEAUFTRAGTEN STELLEN

Beschreibung

Die Liste der beauftragten Stellen wird gestrichen. Es gibt jedoch weiterhin einen Link, über den man sie aufrufen kann.

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Manchuela“

EU-Nr.: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. **Name(n)**

„Manchuela“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

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

Weinbauerzeugnis

Weißweine, im Barrique vergorene Weißweine, Vino Naranja und Roséweine; ausgebaute oder gereifte Weiß- und Roséweine. Allesamt trocken.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Weißweine: eine Palette an Gelbtönen, nicht zu bernsteinfarben tendierend, klar und leuchtend.

Im Barrique vergorene und ausgebaute oder gereifte Weißweine: unterschiedliche Gelbtöne und klar.

Vino Naranja: gelb- bis orangefarben in allen Abstufungen. Sie können aufgrund des Erzeugungsverfahrens trüb sein.

Roséweine: das gesamte Spektrum an Rosatönen, klar und transparent.

Ausgebaute oder gereifte Roséweine: das gesamte Spektrum an Rosatönen und klar.

Geruch

Weißweine: geradlinige Aromen, von mittlerer Intensität beim Schwenken im Glas, Primäraromen.

Im Barrique vergorene Weißweine: geradlinige Aromen, von mittlerer Intensität beim Schwenken im Glas, Sekundäraromen (von der Gärung) und/oder Tertiäraromen (von der Lagerung im Barrique).

Vino Naranja: geradlinige Aromen, von mittlerer Intensität beim Schwenken im Glas, Primäraromen und/oder Sekundäraromen (von der Gärung).

Roséweine: Primäraromen und/oder Gäraromen.

Ausgebaute oder gereifte Weiß- und Roséweine: geradlinige Aromen von mittlerer Intensität, Sekundäraromen (von der Gärung) und/oder Tertiäraromen (von der Lagerung im Barrique oder in anderen Behältnissen).

Geschmack

Weißweine: ausgewogen, können dabei jedoch im Hinblick auf Säure und/oder Bitterkeit leicht unstimmig sein (ohne dass ein tatsächlicher Mangel oder ein Übermaß an Intensität vorliegt) und weisen einen Nachgeschmack auf, der an die Primäraromen erinnert.

Im Barrique vergorene Weißweine: ausgewogen, können dabei jedoch im Hinblick auf Säure und/oder Bitterkeit leicht unstimmig sein (ohne dass ein tatsächlicher Mangel oder ein Übermaß an Intensität vorliegt), Primäraromen, Sekundäraromen (von der Gärung) und/oder Tertiäraromen (von der Lagerung im Barrique).

Vino Naranja: ausgewogen, können dabei jedoch im Hinblick auf Säure und/oder Bitterkeit leicht unstimmig sein (ohne dass ein tatsächlicher Mangel oder ein Übermaß an Intensität vorliegt). Durch die Maischung weisen sie mitunter eine mittlere Struktur und einen mittleren Körper auf. Nachgeschmack, der an die Primäraromen erinnert.

Roséweine: ausgewogen, können dabei jedoch im Hinblick auf Säure und/oder Bitterkeit leicht unstimmig sein (ohne dass ein tatsächlicher Mangel oder ein Übermaß an Intensität vorliegt).

Ausgebaute oder gereifte Weiß- und Roséweine: ausgewogen, können dabei jedoch im Hinblick auf Säure und/oder Bitterkeit leicht unstimmig sein (ohne dass ein tatsächlicher Mangel oder ein Übermaß an Intensität vorliegt), Primäraromen, Sekundäraromen (von der Gärung) und/oder Tertiäraromen (von der Lagerung im Barrique oder in anderen Behältnissen).

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Halbtrockene, liebliche und süße Weißweine, im Barrique vergorene Weißweine, Vino Naranja und Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Weißweine: eine Palette an Gelbtönen, nicht zu bernsteinfarben tendierend, klar und leuchtend.

Im Barrique vergorene Weißweine: unterschiedliche Gelbtöne und klar.

Vino Naranja: gelb- bis orangefarben in allen Abstufungen. Sie können aufgrund des Erzeugungsverfahrens trüb sein.

Roséweine: das gesamte Spektrum an Rosatönen, klar und transparent.

Geruch

Weißweine: geradlinige Aromen, von mittlerer Intensität beim Schwenken im Glas, Primäraromen.

Im Barrique vergorene Weißweine: geradlinige Aromen, von mittlerer Intensität beim Schwenken im Glas, Sekundäraromen (von der Gärung) und/oder Tertiäraromen (von der Lagerung im Barrique).

Vino Naranja: geradlinige Aromen, von mittlerer Intensität beim Schwenken im Glas, Primäraromen und/oder Sekundäraromen (von der Gärung).

Roséweine: Primäraromen und/oder Gäraromen.

Geschmack

Ausgewogen in Bezug auf Alkoholgehalt, Säure und Restzucker.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotweine: Jungweine, im Barrique vergorene Weine, mittels Kohlensäuremaischung erzeugte Weine sowie Weine vom Typ „Roble“ und „Tinto“. Allesamt trocken.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Junge Rotweine: eine Palette an Rottönen mit violetten Reflexen, klar.

Rotweine vom Typ „Roble“: eine Palette an Rottönen, ohne braune oder ockerfarbene Reflexe am Rand, klar; es können ausgefällte Tartrate und/oder Farbstoffe auftreten.

Im Barrique vergorene Rotweine: kirschrote Farbe mit granatroten Nuancen, klar.

Rotweine aus Kohlensäuremaischung: kirschrote Farbe mit violetten Nuancen, klar.

Rotweine: eine Palette an Rottönen, am Rand nicht zu orangefarben tendierend. Klar; es können schwach ausgefällte Tartrate und/oder Farbstoffe auftreten.

Geruch

Junge Rotweine: geradlinige Aromen, von mittlerer Intensität, Primäraromen.

Rotweine vom Typ „Roble“: geradlinige Aromen, Primäraromen und/oder pflanzliche Aromen, können Aromen von Konfitüre/gekochten Früchten, holzige Noten und/oder Gäraromen aufweisen.

Im Barrique vergorene Rotweine: geradlinige Aromen, von mittlerer Intensität, blumige Aromen, Aromen von roten Früchten und Barriquearomen.

Rotweine aus Kohlensäuremaischung: geradlinige Aromen, von mittlerer/hoher Intensität, fruchtig.

Rotweine: geradlinige Aromen, Primäraromen und/oder pflanzliche Aromen, können Aromen von Konfitüre/gekochten Früchten aufweisen. Holzige Noten können vorhanden sein.

Geschmack

Junge Rotweine: ausgewogen, können dabei jedoch im Hinblick auf Säure und/oder Bitterkeit leicht unstimmig sein (ohne dass ein tatsächlicher Mangel oder ein Übermaß an Intensität vorliegt), mit mittlerer Nachhaltigkeit und einem Nachgeschmack von Primäraromen.

Rotweine vom Typ „Roble“: geradlinig, mit mittlerer Nachhaltigkeit, ausgewogen, können dabei jedoch im Hinblick auf Säure und/oder Adstringenz leicht unstimmig sein. Aromen im Nachgeschmack, die mit dem Bouquet harmonieren.

Im Barrique vergorene Rotweine: tanninhaltig und ausgewogen, langer Nachgeschmack, der an Barriquenoten erinnert.

Rotweine aus Kohlensäuremaischung: von mittlerer Intensität, ausgewogen, fruchtiger Nachgeschmack.

Rotweine: geradlinig, ausgewogen, können dabei jedoch im Hinblick auf Säure und/oder Adstringenz leicht unstimmig sein. Mittlerer Abgang. Aromen im Nachgeschmack, die mit dem Bouquet harmonieren.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotweine: Jungweine, im Barrique vergorene Weine, mittels Kohlensäuremaischung erzeugte Weine sowie Weine vom Typ „Roble“ und „Tinto“. Halbtrocken, lieblich und süß.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Junge Rotweine: eine Palette an Rottönen mit violetten Reflexen, klar.

Rotweine vom Typ „Roble“: eine Palette an Rottönen, ohne braune oder ockerfarbene Reflexe am Rand, klar; es können ausgefällte Tartrate und/oder Farbstoffe auftreten.

Im Barrique vergorene Rotweine: kirschrote Farbe mit granatroten Nuancen, klar.

Rotweine aus Kohlensäuremaischung: kirschrote Farbe mit violetten Nuancen, klar.

Rotweine: eine Palette an Rottönen, am Rand nicht zu orangefarben tendierend. Klar; es können schwach ausgefällte Tartrate und/oder Farbstoffe auftreten.

Geruch

Junge Rotweine: geradlinige Aromen, von mittlerer Intensität, Primäraromen.

Rotweine vom Typ „Roble“: geradlinige Aromen, Primäraromen und/oder pflanzliche Aromen, können Aromen von Konfitüre/gekochten Früchten, holzige Noten und/oder Gäraromen aufweisen.

Im Barrique vergorene Rotweine: geradlinige Aromen, von mittlerer Intensität, blumige Aromen, Aromen von roten Früchten und Barriquearomen.

Rotweine aus Kohlensäuremaischung: geradlinige Aromen, von mittlerer/hoher Intensität, fruchtig.

Rotweine: geradlinige Aromen, Primäraromen und/oder pflanzliche Aromen, können Aromen von Konfitüre/gekochten Früchten aufweisen. Holzige Noten können vorhanden sein.

Geschmack

Ausgewogen in Bezug auf Alkoholgehalt, Säure und Restzucker.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotweine vom Typ „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rotweine vom Typ „Crianza“: eine Palette an Rottönen, am Rand können hellbraune oder ockerfarbene Reflexe auftreten, klar; es können schwach ausgefällte Tartrate und/oder Farbstoffe auftreten.

Rotweine vom Typ „Reserva“ und „Gran Reserva“: eine Palette an Rottönen, am Rand können braune oder ockerfarbene Reflexe auftreten, klar; es können schwach ausgefällte Tartrate und/oder Farbstoffe auftreten.

Geruch

Rotweine vom Typ „Crianza“: geradlinige Aromen, Primäraromen und Tertiäraromen, können Aromen von Konfitüre/gekochten Früchten und/oder Sekundäraromen aufweisen.

Rotweine vom Typ „Reserva“ und „Gran Reserva“: geradlinige Aromen, Primäraromen und Tertiäraromen, können Aromen von Konfitüre/gekochten Früchten aufweisen.

Geschmack

Rotweine vom Typ „Crianza“: geradlinig, ausgewogen, von mittlerer Nachhaltigkeit und Aromen im Abgang, die mit dem Bouquet harmonieren. Lang anhaltend, harmonisch.

Rotweine vom Typ „Reserva“ und „Gran Reserva“: geradlinig, ausgewogen, von mittlerer Nachhaltigkeit und Aromen im Abgang, die mit dem Bouquet harmonieren.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Gesamtgehalt an Schwfeldioxid weniger als

140 mg/l in Weinen mit einem Restzuckergehalt von weniger als 5 g/l, ausgedrückt als Glucose;

160 mg/l in Weinen mit einem Restzuckergehalt von mindestens 5 g/l, ausgedrückt als Glucose.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumweine (weiß und rosé)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Qualitätsschaumweine (weiß): klar, leuchtend, eine Palette an Gelbtönen, nicht zu golden tendierend, mit feiner und lang anhaltender Perlage.

Qualitätsschaumweine (rosé): klar, leuchtend, eine Palette an Rosatönen, mit feiner und lang anhaltender Perlage.

Geruch

Primär- und/oder Sekundäraromen. Es sind auch Noten möglich, die bei eventueller Lagerung im Barrique entstehen.

Geschmack

Ausgewogen, können dabei jedoch im Hinblick auf Säure und/oder Bitterkeit leicht unstimmig sein (ohne dass ein tatsächlicher Mangel oder ein Übermaß an Intensität vorliegt), mit mittlerer Nachhaltigkeit und einem Nachgeschmack von Primäraromen und/oder Sekundäraromen. Es sind auch Noten möglich, die bei eventueller Lagerung im Barrique entstehen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	11,66
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Weißweine: leichte Kaltmaischung des Mosts und Vorklären. Die Gärung erfolgt vollständig oder teilweise (mindestens zu 75 %) bei einer kontrollierten Temperatur von unter 18 °C in Tanks oder im Eichenbarrique.

Vino Naranja: Die Maischung und Gärung des Mosts erfolgt mit Traubenschalen so lange wie nötig vor dem Pressen, das nach Abschluss der Gärung erfolgt.

Roséweine: vier- bis zwölfstündige Maischung bei einer Temperatur unter 24 °C. Der Most wird vorgeklärt und die langsame Gärung findet während mindestens fünf Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von weniger als 18 °C statt.

Junge Rotweine: Maischung des Mosts mit Traubenschalen während mindestens 48 Stunden bei einer kontrollierten Temperatur von weniger als 28 °C. Nach dem Umfüllen und Keltern wird die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von < 25 °C fortgesetzt.

Eiswein: Die Lese der Trauben muss bei einer Temperatur der Reben von -5 °C oder darunter (gefroren) erfolgen. Das Pressen findet im gefrorenen Zustand statt, ohne vorheriges Abbeeren. Reifung im Barrique.

Ausgebaute oder gereifte Weißweine: leichte Kaltmaischung des Mosts und Vorklären. Gärung bei kontrollierter Temperatur. Anschließend können sie in beliebigen Behältnissen reifen. Bei der Verwendung von Holzbehältnissen beträgt die Mindestreifezeit zwei Monate, um die Begriffe „Roble“ [in Eichenfässern vergoren] oder „Envejecido en madera y/o barrica“ [in Holz und/oder im Barrique gereift] verwenden zu können.

Ausgebaute oder gereifte Roséweine: Mindestens 85 % der verwendeten Trauben müssen von roten Rebsorten sein. Maischung über einen Zeitraum von vier bis zwölf Stunden. Vorklären des Mosts und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Anschließend können sie in beliebigen Behältnissen reifen. Bei der Verwendung von Holzbehältnissen beträgt die Mindestreifezeit zwei Monate, um die Begriffe „Roble“ [in Eichenfässern vergoren] oder „Envejecido en madera y/o barrica“ [in Holz und/oder im Barrique gereift] verwenden zu können.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Traubensorten mit Kopfschnitt oder Gobeleterziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag:	7 860
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Traubensorten mit Kopfschnitt oder Gobeleterziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag:	55
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Traubensorten mit Kopfschnitt oder Gobeleterziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag:	6 430
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Traubensorten mit Kopfschnitt oder Gobeleterziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag:	45
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Traubensorten mit Spaliererziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag:	11 430
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Traubensorten mit Spaliererziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag:	80
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Traubensorten mit Spaliererziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag:	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Traubensorten mit Spaliererziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag:	70
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— ALBILLO DORADO

— ALBILLO REAL

— BOBAL

— CABERNET FRANC

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— GARNACHA TINTORERA

— GRACIANO

— MACABEO – VIURA

— MALBEC

— MAZUELA

— MERLOT

— MONASTRELL

— MORAVIA AGRIA

— MORAVIA DULCE

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PARDILLO –MARISANCHO

— PETIT VERDOT

— PINOT NOIR

— PLANTA NOVA –TARDANA

— ROJAL TINTA

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO – CENCIBEL

— TINTO VELASCO – FRASCO

— TOURIGA NACIONAL

— VERDEJO

— VIOGNIER

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Es umfasst Rebflächen in den folgenden Gemeinden der Provinzen Albacete und Cuenca:

— Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya und Villavaliente.

— Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villanueva de la Jara, Villarta, Villora und Yémeda.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Erzeugungsgebiet liegt zwischen den Tälern zweier Flüsse und ist durch Lehmböden auf einem Kalksockel aus den Sedimenten beider Flüsse gekennzeichnet. Es herrschen hohe Temperaturen mit besonders starker Sonneneinstrahlung vor. Zwischen Mai und September fallen so gut wie keine Niederschläge. Diese Lage begünstigt den Einsatz der lokalen Rebsorte Bobal, die Weine mit guten, äußerst intensiven Aromen, fruchtigen und floralen Noten, einer hervorragenden Säure und starker Farbintensität hervorbringt. Das unterscheidet sie von anderen Weinen, auch aufgrund ihres herausragenden Polyphenolgehalts und des niedrigen pH-Werts (mit einem sehr hohen Gesamtpolyphenolindex (TPI) bei kurzer Maischezeit).

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Erzeugungsgebiet liegt zwischen den Tälern zweier Flüsse und ist durch Lehmböden auf einem Kalksockel aus den Sedimenten beider Flüsse gekennzeichnet. Es herrschen hohe Temperaturen mit besonders starker Sonneneinstrahlung vor. Zwischen Mai und September fallen so gut wie keine Niederschläge. Diese Lage begünstigt den Einsatz der lokalen Rebsorte Bobal, die Weine mit guten, äußerst intensiven Aromen, fruchtigen und floralen Noten, einer hervorragenden Säure und starker Farbintensität hervorbringt. Das unterscheidet sie von anderen Weinen, auch aufgrund ihres herausragenden Polyphenolgehalts und des niedrigen pH-Werts (mit einem sehr hohen Gesamtpolyphenolindex (TPI) bei kurzer Maischezeit).

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der Weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Qualitätsschaumweine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Manchuela“ dürfen auf dem Etikett die Angaben „Premium“ und „Reserva“ tragen.

Der Wein darf den Begriff „Vino de Hielo“ (Eiswein) tragen, wenn er gemäß der Produktspezifikation erzeugt wurde. Die Analysewerte dieses Weins entsprechen den für die verschiedenen Weinarten festgelegten Werten. Eisweine können Weiß-, Rosé- oder Rotweine in ihren verschiedenen Arten sein, wie sie in der Produktspezifikation festgelegt sind, z. B. Jungwein, „Roble“, „Crianza“ oder im Barrique vergoren.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2026-01/PC_Modificaci%C3%B3n_normal_Consolidado.pdf