C/2025/2742

15.5.2025

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

(C/2025/2742)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Vino Nobile di Montepulciano“ PDO-IT-A1308-AM04

Datum der Mitteilung: 17. Februar 2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Vino Nobile di Montepulciano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

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

Italien

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

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderung entspricht der Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie nicht unter die in Artikel 24 Absatz 3 derselben Verordnung genannten Definitionen fällt.

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

1. *Aufnahme zusätzlicher geografischer Einheiten und der Angabe „Pieve“ (Kirchspiel)*

Beschreibung:

Es wurde die Möglichkeit hinzugefügt, die Angabe „Pieve“ auf dem Etikett aufzuführen, gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten und einschlägigen Bedingungen zur Verwendung.

Die Angabe „Pieve“ kann nicht zusätzlich zu der Angabe „Riserva“ verwendet werden.

[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).

Innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“, das in Anhang A der Produktspezifikation aufgeführt ist, wurden nun zwölf zusätzliche geografische Einheiten eingeführt.

Begründung:

Ziel ist es, der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“ einen Mehrwert zu verleihen und die Verbraucher gleichzeitig über die besonderen Merkmale der Trauben aus bestimmten kleineren geografischen Gebieten innerhalb des Erzeugungsgebiets zu informieren. Die Namen der zusätzlichen geografischen Einheiten stammen aus der späten Römerzeit und gehen auf die alten Kirchspiele zurück, die das Erzeugungsgebiet der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“ einst prägten. Diese geografischen Einheiten wurden im Zuge historischer Forschung ermittelt. Sie befinden sich innerhalb des Erzeugungsgebiets im Verwaltungsgebiet der Gemeinde Montepulciano.

Diese Änderung betrifft die Nummern 1, 2, 4, 5, 6, 7 und 9 der Produktspezifikation und die Aufnahme von Anhang A (Liste der zwölf zusätzlichen geografischen Einheiten, die einschließlich ihrer Gebietsgrenzen auf die Angabe „Pieve“ folgen). Die Änderung betrifft Punkt 4 „Beschreibung der Weine“, Punkt 5 „Weinbereitungsverfahren“, Punkt 8 „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“ und Punkt 9 „Weitere wesentliche Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2. *Aufnahme einer spezifischen Rebsortenkombination für Weine mit der Angabe „Pieve“, gefolgt von der jeweiligen zusätzlichen geografischen Einheit*

Beschreibung:

Für Weine mit der Angabe „Pieve“, gefolgt von der jeweiligen zusätzlichen geografischen Einheit, wurde die folgende Rebsortenkombination aufgenommen: Mindestens 85 % der verwendeten Trauben müssen von der Rebsorte Sangiovese stammen, wobei für die übrigen 15 % folgende Sorten zulässig sind: Canaiolo Nero, Ciliegiolo Nero, Mammolo Nero und Colorino Nero (Letztere darf höchstens 5 % ausmachen).

Begründung:

Durch diese Änderung der Rebsortenkombination für die neue Weinart lassen sich die spezifischen Eigenschaften des Gebiets treffender beschreiben; gleichzeitig erhält die Rebsorte Sangiovese, die bei der Erzeugung von Qualitätsweinen in dem Gebiet seit jeher die führende Rolle spielt, einen höheren Stellenwert. Die Verwendung internationaler Rebsorten ist nicht zulässig, da die Erzeugung von Wein mit der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“, der traditionell aus der Rebsorte Sangiovese und einer Mischung einheimischer Rebsorten gewonnen wurde, gefördert werden soll.

Diese Änderung betrifft nur Nummer 2 der Produktspezifikation.

3. *Aufnahme eines Mindestalters für Rebflächen zur Erzeugung von Weinen mit der Angabe „Pieve“, gefolgt von den jeweiligen zusätzlichen geografischen Einheiten*

Beschreibung:

Aufnahme eines Mindestalters für Rebflächen, die zur Erzeugung von Vino Nobile di Montepulciano mit der Angabe „Pieve“, gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten, verwendet werden. Diese Rebflächen müssen mindestens 15 Jahre alt sein, einschließlich des Jahres der Anpflanzung.

Begründung:

Unter normalen klimatischen Bedingungen können reife Rebflächen, die mindestens 15 Jahre alt sind, weniger stark durch Wasserstress beeinträchtigte Trauben hervorbringen. Auf diese Weise reifen die Trauben zum günstigsten Zeitpunkt, weshalb sie höchste Qualitätsmerkmale aufweisen.

Diese Änderung betrifft nur Nummer 4 Absatz 1 der Produktspezifikation.

4. *Höchstertragsgrenzen für Weine mit der Angabe „Pieve", gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten*

Beschreibung:

Für die neue Weinart wurde ein reduzierter Höchstertrag eingeführt. Der neue Ertrag darf 7 t/ha in Einzelkultur und 2,5 kg pro Rebstock nicht überschreiten.

Begründung:

Diese Anpassung ergibt sich aus der Aufnahme der neuen Weinart. Ziel ist es, dass sich die Rebsorte Sangiovese und die anderen zulässigen einheimischen Rebsorten optimal entfalten können, um ein bestmögliches Gleichgewicht zwischen Pflanzenwachstum und Traubenertrag zu erreichen und gleichzeitig den Pflanzenstress zu verringern.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 6 der Produktspezifikation und Punkt 5.2 („Höchsterträge") des Einzigen Dokuments.

5. *Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts (in % vol) von Weinen mit der Angabe „Pieve", gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten*

Beschreibung:

Bei der neu eingeführten Weinart Vino Nobile di Montepulciano mit der Angabe „Pieve", gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten, müssen die verwendeten Trauben einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 13 % vol aufweisen.

Begründung:

Mit dieser Änderung soll sichergestellt werden, dass Trauben, die auf natürliche Weise einen Mindestalkoholgehalt von 13 % vol erreicht haben, nur zur Herstellung von Vino Nobile di Montepulciano mit der Angabe „Pieve", gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten, verwendet werden, damit es möglich ist, die Weine der neu eingeführten Art von den anderen abzusetzen.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 8 der Produktspezifikation und Punkt 4 („Beschreibung der Weine") des Einzigen Dokuments.

6. *Erhöhung der Mindestreifezeit für die Weine mit der Angabe „Pieve", gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten*

Beschreibung:

Für die neue Weinart wurde eine Reifezeit von mindestens drei Jahren hinzugefügt, wobei der Wein in dieser Zeit mindestens 12 Monate im Fass gelagert werden und 12 Monate in der Flasche reifen muss. Außerdem ist vorgesehen, dass die Kontrolle der chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften der neuen Weinart am Ende der Reifung in der Flasche erfolgt.

Begründung:

Durch die Einführung einer Reifezeit von mindestens drei Jahren für den Vino Nobile di Montepulciano mit der Angabe „Pieve", gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten, soll sich dieser Wein sowohl qualitativ als auch in der Vermarktung von anderen Weinen abheben. Mit der Verlängerung der Reifezeit für den Vino Nobile di Montepulciano mit der Angabe „Pieve", gefolgt von den entsprechenden zusätzlichen geografischen Einheiten, sollen diese Weine auf eine Stufe mit denen gestellt werden, die die Angabe „Riserva" tragen. Es gibt jedoch Unterschiede hinsichtlich der zulässigen Rebsorten und der Einführung der einjährigen Reifung in Flaschen.

Die Vorgabe, dass die Kontrolle der chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften am Ende der Reifung in der Flasche zu erfolgen hat, ist darauf zurückzuführen, dass die neue Weinart zu diesem Zeitpunkt die Eigenschaften und die organoleptische Ausgewogenheit aufweist, bei denen die Rebsorte Sangiovese und die anderen zulässigen einheimischen Rebsorten am besten zum Ausdruck kommen.

Diese Änderung betrifft nur Nummer 5 Absatz 6 der Produktspezifikation.

7. *Einführung von Verpflichtungen betreffend die getrennte Handhabung von Trauben für Weine mit der Angabe „Pieve", gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten*

Beschreibung:

Für Trauben zur Erzeugung der neuen Weinart wurde eine getrennte Handhabung eingeführt. Weine mit der Angabe „Pieve" müssen aus Trauben von Rebflächen erzeugt werden, die von demselben Betrieb bewirtschaftet werden, der die Abfüllung vornimmt, und getrennt von Trauben zur Erzeugung von Standardweinen mit der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano" und solchen mit der Angabe „Riserva" gehalten werden.

Begründung:

Die Änderung ist notwendig, um Verbrauchern zu garantieren, dass die neue Art des Vino Nobile di Montepulciano mit der Angabe „Pieve", gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten, von Rebflächen stammt, die von demselben Betrieb bewirtschaftet werden, der die Abfüllung vornimmt, und in einer der zwölf zusätzlichen geografischen Einheiten innerhalb des Erzeugungsgebiets liegen, und um die vollständige Rückverfolgbarkeit der Trauben zu gewährleisten.

Diese Änderung betrifft nur Nummer 5 Absatz 6 der Produktspezifikation.

8. *Aufnahme der Eigenschaften beim Genuss der Weine mit der Angabe „Pieve", gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten*

Beschreibung:

Der gewünschte Geschmack der neu eingeführten Weinart mit der Angabe „Pieve", gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten, ist sehr trocken, ausgewogen und lang anhaltend und weist potenziell leicht holzige Noten auf. Die Mindestgesamtsäure wurde erhöht: von 4,5 g/l auf 5,0 g/l. Der Gehalt an zuckerfreiem Extrakt wurde von 23,0 g/l auf 26,0 g/l erhöht.

Begründung:

Die Aufnahme der Eigenschaften beim Genuss ist dadurch begründet, dass es notwendig war, die Produktlinien zu definieren. Die Erhöhung des Säuregehalts um ein halbes Gramm pro Liter verleiht den Weinen der verschiedenen „Pievi" einen stärkeren Ausdruck sowie eine bessere Alterungsfähigkeit. Die Erhöhung des zuckerfreien Extrakts beruht auf den durchgeführten Analysen. Sie wird bei zum Ausbau bestimmten Weinen als notwendig erachtet.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 4 („Beschreibung der Weine") des Einzigen Dokuments.

9. *Einführung von Vorschriften für die Kennzeichnung von Weinen mit der Angabe „Pieve", gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten*

Beschreibung:

Bei den neu eingeführten Weinen mit der Angabe „Pieve" kann auf dem Etikett eine der folgenden zusätzlichen geografischen Einheiten aufgeführt werden, die sich auf die tatsächlichen Ursprungsgebiete der für die Weinbereitung verwendeten Trauben beziehen. Die territoriale Abgrenzung ist in Anhang 3 der Produktspezifikation festgelegt:

1. Sant'Ilario
2. Ascianello
3. Badia
4. Caggiole
5. Cerliana
6. Cervognano
7. Gracciano
8. Le Grazie
9. San Biagio
10. Sant'Albino
11. Valardegna
12. Valiano

Der Verweis auf die zusätzliche geografische Einheit muss der Angabe „Pieve“ nachgestellt sein und vor dem Namen der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“ und dem Wort „Toscana“ in demselben Sichtfeld wie die Pflichtangaben erscheinen. Die Schrifthöhe und -größe des Wortes „Pieve“, gefolgt von der zusätzlichen geografischen Einheit, können um 50 % größer sein als die Angabe „Vino Nobile di Montepulciano“.

Begründung:

Ziel der Änderung ist es, die neue Weinart von der Basisweinart und der Art „Riserva“ des Vino Nobile di Montepulciano zu unterscheiden.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 9 („Weitere wesentliche Bedingungen“) des Einzigen Dokuments.

10. *Aufnahme eines Verbots für Weine mit der Angabe „Pieve“, den Ertrag mit den festgelegten Grenzwerten in Einklang zu bringen, wenn die Erzeugung die Grenzwerte um weniger als 20 % überschreitet*

Beschreibung:

Es wurde eine spezifische Bestimmung hinzugefügt, durch die für Wein mit der Angabe „Pieve“ die Möglichkeit ausgeschlossen wird, den Traubenertrag an in der Produktspezifikation festgelegte Grenzwerte anzugleichen, sofern die Erzeugung diesen Grenzwert nicht um 20 % überschreitet, und zwar auch in außergewöhnlich günstigen Jahren.

Begründung:

Das Verbot der Überproduktion ist dadurch gerechtfertigt, dass in jedem der zwölf zusätzlichen geografischen Gebiete für die Trauben ein ausgewogenes produktives Verhältnis und ein Ertrag von 7 t/ha anhand geeigneter Landbewirtschaftungsmethoden erreicht werden müssen. Eine Überproduktion ist daher nicht zulässig.

Diese Änderung betrifft nur Nummer 4 Absatz 7 der Produktspezifikation.

11. *Erklärung der Absicht, die Angabe „Pieve“, gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten, zu verwenden*

Beschreibung:

Es wurde eine Bestimmung hinzugefügt, nach der die Absicht, die Angabe „Pieve“ zu verwenden, bis zum 31. Dezember nach der Ernte angemeldet werden kann.

Begründung:

Die Weinart Vino Nobile di Montepulciano mit der Angabe „Pieve“ weist besondere Merkmale auf und die Verwendung der Angabe muss daher zu Beginn der in der Produktspezifikation festgelegten dreijährigen Reifungsdauer angemeldet werden. Damit diese besonderen Merkmale Berücksichtigung finden, muss die Meldung spätestens am 31. Dezember nach der Ernte erfolgen.

Diese Änderung betrifft nur Nummer 4 Absatz 7 der Produktspezifikation.

12. *Vermischen von zuvor zertifizierten Partien*

Beschreibung:

Es wurde eine Bestimmung über das Vermischen zuvor zertifizierter Partien hinzugefügt. Für die neu vermischte Partie muss sowohl für die innerhalb des Erzeugungsgebiets tätigen Betriebe als auch für die außerhalb des Erzeugungsgebiets tätigen Betriebe eine neue Bescheinigung über die analytische und organoleptische Konformität beantragt werden.

Begründung:

Vermischte Partien müssen neuen chemischen und organoleptischen Prüfungen unterzogen werden, um die Rückverfolgbarkeit und daraus folgend die Qualität des Erzeugnisses zu gewährleisten.

Die Änderung betrifft nur die Produktspezifikation mit der Aufnahme eines neuen Absatzes (Nummer 4 Absatz 10).

13. *Zulassung der Bezeichnung als „Vino Nobile di Montepulciano“ für Weinpartien, die nicht für die Angabe „Pieve“ infrage kommen*

Beschreibung:

Wenn der Verkostungsausschuss der Auffassung ist, dass eine Partie Wein nicht für die Angabe „Pieve“ infrage kommt, kann die Verwendung der Bezeichnung „Vino Nobile di Montepulciano“ beantragt werden.

Begründung:

Diese Möglichkeit wurde für Erzeuger eingeführt, deren Partien nicht für die Bezeichnung als Vino Nobile di Montepulciano mit der Angabe „Pieve“ infrage kommen. Sie erhalten dadurch die Möglichkeit, die Ergebnisse der organoleptischen Analysen für die Bezeichnung ihrer Weine als Standardweine mit der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“ zu verwenden. Dadurch wird das Zertifizierungsverfahren vereinfacht und die Kosten werden niedrig gehalten.

Diese Änderung betrifft nur Nummer 5 Absatz 6 der Produktspezifikation.

14. *Aufnahme von Vorschriften in Bezug auf den Verschnitt (Vermischen zur Verbesserung der Qualität) von Wein mit der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“ mit der Angabe „Pieve“, gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten*

Beschreibung:

Es wurde eine Bestimmung in Bezug auf den Verschnitt von Wein mit der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“ mit der Angabe „Pieve“, gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten, aufgenommen. Dieses Verfahren ist gemäß den geltenden nationalen und europäischen Rechtsvorschriften ausschließlich unter Verwendung von Weinen aus derselben zusätzlichen geografischen Einheit zulässig. Ein Verstoß führt zum Entzug des Rechts auf Verwendung der Angabe „Pieve“ und der zusätzlichen geografischen Einheit.

Begründung:

Die neue Änderung betreffend den Verschnitt zielt darauf ab, die Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses [...] zu erhalten, da der Verschnitt von Vino Nobile di Montepulciano mit der Angabe „Pieve“ nur mit Weinen aus derselben zusätzlichen geografischen Einheit zulässig ist.

Diese Änderung betrifft nur Nummer 5 Absatz 8 der Produktspezifikation.

15. *Neuformulierung des Abschnitts über die Probenahme bei Weinpartien*

Beschreibung:

Der Abschnitt über die Probenahme bei Weinpartien wurde umformuliert, um klarzustellen, dass der Wein während der Reifung erst verbracht werden darf, wenn die Ergebnisse der Analyse vorliegen, und dass Wein, der außerhalb des Gebiets in Verkehr gebracht oder abgefüllt wird, den in der Produktspezifikation festgelegten physikalischen und chemischen Eigenschaften entsprechen muss.

Begründung:

Der Abschnitt wurde umformuliert, um das Verfahren klarer zu beschreiben.

Diese Änderung betrifft nur Nummer 5 Absatz 11 der Produktspezifikation.

16. *Aufnahme einer Bedingung für die Verwendung der Bezeichnung „Toscana“ auf dem Etikett*

Beschreibung:

Für Weine der Art Vino Nobile di Montepulciano mit der Angabe „Pieve“, gefolgt von den entsprechenden zusätzlichen geografischen Einheiten, wurde eine Bedingung hinzugefügt, nach der die geografische Bezeichnung „Toscana“ nun auf die Bezeichnung „Vino Nobile di Montepulciano“ folgen muss.

Begründung:

Die Bedingung wurde hinzugefügt, um die bestehenden Kennzeichnungsvorschriften klarer zu beschreiben.

Diese Änderung betrifft nur Nummer 7 Absatz 4 der Produktspezifikation.

17. *Aktualisierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet*

Beschreibung:

Die Nummer betreffend den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde durch die Aufnahme von Bedingungen für die neue Weinart mit der Angabe „Pieve“, gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten, aktualisiert. Außerdem wurde es für notwendig erachtet, den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments umzuformulieren, um ihn an den Wortlaut der Produktspezifikation anzugleichen. Diese Umformulierung ist daher rein formeller Art.

Begründung:

Die Änderung war aufgrund der Aufnahme der neuen Weinart mit der Angabe „Pieve“ erforderlich.

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

18. *Formelle Korrekturen*

Beschreibung:

An der Produktspezifikation wurden formelle Korrekturen vorgenommen. Dabei handelt es sich hauptsächlich um Schreibfehler, Korrekturen der Abschnittsnummerierung, Berichtigungen des Namens des Ministeriums und des Verweises auf die Kontrollstelle.

Begründung:

Korrekturen, die aufgrund der Namensänderung des Ministeriums, durch Verweise auf den Hauptsitz der Kontrollstelle und Schreibfehler in der Produktspezifikation notwendig waren.

Die Änderung betrifft nur Nummer 2 Absatz 1, Nummer 5 Absätze 2, 9 und 10, Nummer 7 Absatz 6 (vormals Nummer 7 Absatz 5) und Nummer 10 Absätze 1 und 2 der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

Code der Kombinierten Nomenklatur

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

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

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

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot;

Geruch: intensiv, komplex, charakteristisch;

Geschmack: trocken, gut ausgewogen und lang anhaltend, kann holzige Noten aufweisen;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 %;

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

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Vino Nobile di Montepulciano „Riserva"*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot;

Geruch: intensiv, komplex, charakteristisch;

Geschmack: trocken, gut ausgewogen und lang anhaltend, kann holzige Noten aufweisen;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 %;

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

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Vino Nobile di Montepulciano mit der Angabe „Pieve"*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot;

Geruch: intensiv, komplex, charakteristisch;

Geschmack: trocken, gut ausgewogen und lang anhaltend, kann leicht holzige Noten aufweisen;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 g/l.

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, 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. Vino Nobile di Montepulciano

Spezifisches önologisches Verfahren

Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vino Nobile di Montepulciano“ muss eine Reifungsdauer von mindestens zwei Jahren, davon ein Jahr in Holzbehältnissen, durchlaufen.

2. Vino Nobile di Montepulciano „Riserva“

Spezifisches önologisches Verfahren

Weine mit der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“, die aus Trauben mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12,50 % vol erzeugt wurden und eine Reifungsdauer von mindestens drei Jahren, davon sechs Monate in der Flasche, durchlaufen haben, können auf dem Etikett als „Riserva“ bezeichnet werden.

3. Vino Nobile di Montepulciano mit der Angabe „Pieve“, gefolgt von der zusätzlichen geografischen Einheit

Spezifisches önologisches Verfahren

Weine mit der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“ und der Angabe „Pieve“, gefolgt von den zusätzlichen geografischen Einheiten, müssen eine Reifungsdauer von mindestens drei Jahren, davon mindestens zwölf Monate in Holzbehältnissen und mindestens zwölf Monate in der Flasche, durchlaufen.

5.2. *Höchsterträge*

1 Vino Nobile di Montepulciano

8 000 kg Trauben pro Hektar

2 Vino Nobile di Montepulciano „Riserva“

8 000 kg Trauben pro Hektar

3 Vino Nobile di Montepulciano mit der Angabe „Pieve“, gefolgt von der zusätzlichen geografischen Einheit

7 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Trauben liegt im Verwaltungsgebiet der Gemeinde Montepulciano, Provinz Siena, Toskana. Davon ausgeschlossen ist der ebene Teil von Valdichiana.

7. **Keltertraubensorten**

Sangiovese N - Sangioveto

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

Vino Nobile di Montepulciano einschließlich der Untergebiete

A) Angaben zum geografischen Gebiet

A1) Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Einflüsse

Das Gebiet des Vino Nobile ist in der Gemeinde Montepulciano in der Provinz Siena gelegen. Mit Ausnahme der ausgeschlossenen Talebene von Valdichiana liegt das gesamte Gebiet in dem hügeligen Erzeugungsgebiet auf einer Höhe von 250 bis 600 Metern.

Das geologische Substrat ist recht homogen und unterscheidet sich deutlich von den nahe gelegenen Weinbaugebieten. Es besteht weitgehend aus Meeressedimenten aus dem Pliozän, wobei insbesondere in höher gelegenen Gebieten Sandböden vorherrschen. Auf den kontinentalen Sedimenten des Altpleistozän haben sich weitere Bodenarten ausgebildet, insbesondere an den Hängen des Tals von Valdichiana.

Die Lithologie des Gebiets zeichnet sich somit durch Meeressand und Lehm aus, wobei im Osten des Gebiets Konglomerate vorhanden sind. Sandböden sind typisch für Montepulciano. Anderswo in der Toskana sind sie nur in San Gimignano ebenso weitverbreitet, während sie sowohl in Montalcino als auch im Gebiet Chianti Classico fast gar nicht vorkommen.

Zusammengefasst lassen sich insgesamt vier Bodenkategorien unterscheiden: Böden, die sich auf Meeressandsedimenten aus dem Pliozän aufgeschichtet haben („Cusona"-, „Strada"- und „San Gimignano"-Bodenserien), oder ton- und schluffhaltige Böden („Quercia"- und „Monte"-Bodenserien, die nicht sonderlich fruchtbar sind und sich durch eine frühe Reifung der Trauben auszeichnen) mit zunehmender Verfügbarkeit von Wasser, sowie Paläoböden oder jüngere Böden auf Sedimenten aus dem Pleistozän („Poggio Golo"-, „Nottola"- und „Valiano"-Bodenserien, die für ertragreichere Pflanzen günstig sind).

Im Hinblick auf ihre chemischen Eigenschaften weisen die sandigen Pliozänböden eine geringe Kationenaustauschkapazität und Leitfähigkeit sowie eine durchschnittlichen Kalkgehalt auf; die ton- und schluffhaltigen Böden sowie die tonhaltigen Böden aus dem Pliozän weisen einen höheren Kalkgehalt und eine höhere Leitfähigkeit auf; während die Böden, die auf Pleistozän-Sedimenten entstanden sind, eine ähnliche, im Allgemeinen hohe Kationenaustauschkapazität aufweisen, unterscheiden sie sich jedoch hinsichtlich ihres gesamten Kalkgehalts und ihres Aktivkalkgehalts, der in den jüngeren Böden höher ist.

Es herrscht ein mediterranes Klima vor. Die höchsten Temperaturen werden im Juli und August verzeichnet, während im Anschluss daran niedrigere Temperaturen vorherrschen, was zur Verbesserung der aromatischen und phenolischen Eigenschaften der Trauben beiträgt. Der Winkler-Index beträgt durchschnittlich 1 900°, mit niedrigeren Werte von ca. 1 750° in höheren Lagen.

Die über mehrere Jahre gemessene durchschnittliche Niederschlagsmenge beträgt im größten Teil des Gebiets 690 mm und erreicht nur im Süden des Gebiets 740 mm. Die intensivsten Niederschläge treten im Oktober und November auf, während die Sommer in der Regel trocken sind.

A2) Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Die Ursprünge des Weinbaus und der Weinbereitung sind ein wesentlicher Bestandteil des Gebiets, der Kultur, der Geschichte, der Wirtschaft und der Traditionen von Montepulciano.

Der in diesem Gebiet erzeugte Wein hat seit jeher ein edles und aristokratisches Renommee, da er nicht nur für den Eigenverbrauch der Erzeuger, sondern auch für den Verkauf erzeugt wurde, wie aus zahlreichen Verkaufsunterlagen hervorgeht, die bis ins Jahr 789 n. Chr. zurückreichen.

In einem Dokument aus dem Jahr 1350 wurden die ersten Regeln für den Handel mit und die Ausfuhr von Wein aus Montepulciano festgelegt. Im 17. Jahrhundert erlangte der Wein internationalen Ruhm, als er von Francesco Redi als „König aller Weine" hoch gelobt wurde. Im Laufe der Jahrhunderte blieben die Trauben die Hauptkultur in diesem Gebiet.

Die älteste bekannte Erwähnung von „Vino Nobile" (edler Wein) stammt aus dem Jahr 1787: „... den Koch des Hauses Marsichi für die Kosten für Lebensmittel, mit Ausnahme des von uns aus Monte Pulciano bestellten Weins, zu entschädigen: 50,15 Lire. Der ‚Vino Nobile' wurde bestellt, um der Kirchenschule Conventino aufgrund von vertraglichen Verpflichtungen als Geschenk überreicht zu werden..." Dieses Zitat stammt aus der langen „Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre" (Reisenotiz für Schwester Luisa Sisti und die Lehrerinnen) von Giovan Filippo Neri, dem Gouverneur des Regio Ritiro di S. Girolamo in Montepulciano.

1773 berichtete der florentinische Arzt Cosimo Villifranchi in seiner berühmten „Oenologia Toscana" (Toskanische Önologie) über die Weinbereitung in Montepulciano und beschrieb nicht nur die Rebsorten, sondern auch das Gebiet an sich: „das Gebiet in Montepulciano, in dem der beste Wein erzeugt wird, erstreckt sich von der Stadt auf beiden Seiten entlang der Straße zwei oder drei Meilen ostwärts, wobei alle Rebflächen an Hängen gelegen sind..." Es folgen eine Beschreibung der verschiedenen Erzeuger, der verwendeten Weinbau- und Weinbereitungsverfahren sowie zusätzliche Informationen über die Beschaffenheit des Bodens: „der Boden oder die Erde an den Hängen von Monte Pulciano besteht in erster Linie aus Kalktuff, lockerer sandiger Erde und steinigem Boden".

In seinem Werk von 1830 „Statistica Agraria della Val Di Chiana“ (Agrarstatistik für das Val Di Chiana) schrieb Giuseppe Giulj in einem Kapitel mit der Überschrift „Über die Arten von Qualitätswein und die Art und Weise ihrer Erzeugung“, dass „fünf Arten von Qualitätswein in einer gewissen Menge in dem Tal erzeugt werden: die Rotweine Vino Nobile di Monte Pulciano und Aleatico sowie die Weißweine Moscadello, Wermut und Vin Santo. Ich werde über die Art und Weise ihrer Erzeugung sprechen und bei meiner Beschreibung dieser Details mit dem Wein Monte Pulciano beginnen, da er in ganz Europa bekannt ist... Die Rebflächen, auf denen dieser Wein angebaut wird, sind an Hängen gelegen, deren Boden aus Kalktuff besteht und daher unfruchtbar ist. Die Hänge sind südlich ausgerichtet, sodass die Reben reichlich Sonnenlicht erhalten.

Diese Pflanzen haben zwar einen geringen Ertrag, aber ihre Trauben erreichen einen perfekten Reifezustand, mit Gerüchen und Aromen, die mit Trauben derselben Sorte, die an anderen Orten wachsen, nicht vergleichbar sind.“ Der Autor beschreibt des Weiteren die Rebsorten, die Merkmale der Trauben und das Gärungsverfahren sowie die Abfüllung des Weins in Behältnisse.

Die erste Lieferung von Vino Nobile nach Amerika fand einige Jahre zuvor (1828) statt, wie im „Giornale Agrario della Toscana“ (Agrarjournal der Toskana), veröffentlicht von der Accademia dei Georgofili, berichtet wurde.

Dass es von alters her Weinkeller in den Häusern der wohlhabenden Einwohner von Montepulciano gab, belegt, welch hohe Bedeutung der einheimischen Weinerzeugung beigemessen wurde, und auch heute noch werden einige dieser Weinkeller zur Reifung von Wein genutzt.

Dumas schrieb in seinem berühmten Roman „Der Graf von Monte Christo“, den er zwischen 1844 und 1846 verfasste, von einer Figur, die Wild aß: „Dies... und eine Flasche Monte Pulciano standen auf der Speisekarte“.

Durch das Präsidialdekret vom 12. Juli 1966 erlangte der Vino Nobile di Montepulciano die kontrollierte Ursprungsbezeichnung („denominazione di origine controllata“) und wurde dank seines internationalen Ansehens mit dem Präsidialdekret vom 1. Juli 1980 zu einem der ersten Weine, der die Bezeichnung „kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung“ („denominazione di origine controllata e garantita“ – DOCG) tragen durfte. Er war der allererste Wein in Italien, der statt des amtlichen Etiketts die offizielle Kennzeichnungsbanderole erhielt. Diese Banderole wird zum Schutz vor Fälschungen auf dem Siegel der Flasche angebracht, bescheinigt die Echtheit des Erzeugnisses und weist seinen Ursprung nach.

Insgesamt können die Auswirkungen menschlicher Einflüsse auf den Wein den folgenden technischen Erzeugungsaspekten zugeschrieben werden, die im Laufe der Zeit entwickelt und dann verfeinert wurden und nunmehr integraler Bestandteil der Produktspezifikation sind:

— Die ampelografische Zusammensetzung der Rebflächen: Sangiovese, insbesondere der einheimische Biotyp Prugnolo Gentile, ist die wichtigste Sorte, die für die Erzeugung von Vino Nobile verwendet wird. Diese Rebsorte wird seit Langem in Montepulciano angebaut, wie viele historische und bibliografische Referenzen belegen, vor allem von Villifranchi (1773) und Cinelli (1873).

  Im Laufe der Zeit wurden Rebsorten, die rote Trauben erzeugen, als Nebensorten anerkannt. Dabei handelt es sich um einheimische (Canaiolo Nero, Mammolo) und internationale Sorten, mit denen das Potenzial des Gebiets und der wichtigsten Rebsorten gesteigert werden kann.

— Formen der Reberziehung, Pflanzdichte und Schnittmethoden: Die traditionellen Formen der Reberziehung, die sich im Laufe der Zeit fest etabliert haben, bieten die Möglichkeit, die Reben rational auf der Fläche anzuordnen, um Pflegemaßnahmen zu erleichtern und sicherzustellen, dass die Erträge innerhalb der in der Produktspezifikation festgelegten Grenzen gehalten werden. Es handelt es sich um vertikale Rebpfahlsysteme, entweder mit Zapfenschnitt (Cordonschnitt), Rutenschnitt (Bogenerziehung) oder abwechselndem Schnitt (Guyotschnitt).

  Die Pflanzdichte hat sich im Laufe der Zeit zu einer mittleren bis hohen Dichte mit mindestens 3 330 Rebstöcken pro Hektar entwickelt.

— Weinbereitungsverfahren: Die Verfahren, die sich im Laufe der Zeit in dem Gebiet etabliert haben, sind Verfahren zur Erzeugung von langlebigen Weinen aus roten Trauben. Der Wein muss eine Mindestreifungsdauer von zwei Jahren und mindestens einem Jahr in Holzfässern durchlaufen. Für die Art „Riserva“, die für gut ausgebaute, vollmundigere Weine steht, beträgt die Mindestreifungsdauer drei Jahre.

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

Die g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“ gilt für zwei Arten von Rotweinen (Standard und Riserva), die sich in ihrer Struktur und ihrem Alkoholgehalt sowie in ihrer Reifungsdauer unterscheiden. In analytischer und vor allem organoleptischer Hinsicht weist der Wein spezifische Merkmale des Erzeugungsgebiets auf. Diese sind in Nummer 6 der Produktspezifikation aufgeführt und ermöglichen es, den Wein eindeutig zu identifizieren und als typisch für sein Erzeugungsgebiet zu betrachten.

Insbesondere haben die Weine eine intensive rubinrote Farbe, die mit zunehmendem Alter eher granatrot wird. Sie weisen ein kräftiges, komplexes Aroma mit ausgeprägten Noten von Früchten (Amarena-Kirsche), Blüten (Veilchen) und Gewürzen auf. Am Gaumen sind sie gut ausgebaut, ausgewogen, elegant und spürbar tanninhaltig, sodass sie sich über die Zeit gut halten.

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

Vor allem durch die Wechselwirkungen zwischen den verschiedenen natürlichen und menschlichen Einflüssen ist der Weinbau in Montepulciano weiterhin eine prägende Aktivität, da das Gebiet nicht die für verschiedene andere Teile der Toskana typische Urbanisierung erfahren hat.

Die Auswirkungen der Anbauumgebung auf die Qualitätsmerkmale des Weins wurden durch gebietsbezogene Studien und detaillierte Bodenanalysen seit 1989 belegt (Campostrini und Costantini, 1996). Sie konnten zeigen, wie die Böden im Erzeugungsgebiet des Vino Nobile den Sangiovese-Trauben insbesondere Noten von Amarena-Kirschen, Veilchen und Gewürzen verleihen.

Trotz der unterschiedlichen Bodenarten werden Ertrag und Qualität der Trauben auf den verschiedenen Anbauflächen durch geeignete Eingriffe des Menschen in Bezug auf Anbautechniken und Bodenbewirtschaftung angepasst. Diese reichen von der mechanischen Bearbeitung weniger fruchtbarer Böden bis hin zur Aussaat von Gras an Orten, an denen der Boden höhere Erträge erzielt. Diese Maßnahmen, die auf langjähriger Erfahrung beruhen, werden so durchgeführt, dass die geernteten Trauben einen einheitlichen und angemessenen Reifegrad erhalten.

Die hügelige Topografie und die Ausrichtung der Rebflächen tragen dazu bei, ein Mesoklima zu schaffen, das für den Weinbau besonders förderlich ist.

Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgen dafür, dass sich auf den Rebflächen gute Wasserreserven bilden, während die geringen Niederschläge im Sommer (durchschnittlich weniger als 30 mm im Juli) in der Regel zu einem moderaten Wassermangel führen, der die Reifung der Trauben anstatt des Wachstums der Rebstöcke begünstigt.

Das hohe Maß an Sonnenexposition und die im Juli und August erreichten Temperaturen begünstigen den regulären Reifebeginn der Trauben und bieten optimale Voraussetzungen für die Reifung, während im September und Anfang Oktober der große Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht, insbesondere in höheren Lagen, die aromatische und phenolische Komplexität der Trauben fördert.

Die jahrhundertealte Geschichte des Weins in Montepulciano von der Zeit der Etrusker bis heute, die durch zahlreiche bibliografische Referenzen und archäologische Funde belegt ist, bildet die Grundlage für die menschlichen Einflüsse – die Erfahrung und das Know-how des Weinanbaus –, die im Laufe der Zeit – im Wechselspiel mit der Umgebung – zur Ermittlung, Entwicklung und Auswahl der für die Erzeugung von auserlesenem Wein am besten geeigneten Verfahren geführt haben.

Seit frühester Zeit prägte der Wein in Montepulciano ganz grundlegend die Geschichte des Gebiets, wie der Kylix (Weinbecher) verdeutlicht, der 1868 in einem etruskischen Grab in der Nähe der Stadt entdeckt wurde.

Das älteste Dokument, das auf Wein in Montepulciano Bezug nimmt, stammt aus dem Jahr 789 n. Chr.: Der Geistliche Arnipert schenkte der Kirche von San Silvestro sull'Amiata ein mit Rebstöcken bepflanztes Stück Land beim Schloss Policiano.

Später wird in Ripettis „Dizionario storico e geografico della Toscana“ (Historisches und geografisches Wörterbuch der Toskana) auf ein Dokument aus dem Jahr 1350 verwiesen, das Regeln für den Handel mit und die Ausfuhr von Wein aus Montepulciano enthält.

Des Weiteren wurde dokumentiert, dass die Rebflächen von Mons Pulitianus seit dem frühen Mittelalter ausgezeichnete Weine erzeugten. Mitte des 16. Jahrhunderts pries Sante Lancerio, der Kellermeister von Papst Paul III Farnese, Wein aus Montepulciano als „perfekt geeignet für Frühjahr und Sommer, wohlriechend und vollmundig, weder unreif noch übermäßig gefärbt und somit ein Wein für Adelige“ an. Es handelte sich somit um einen Wein, der in Adelshäusern kredenzt wurde, obgleich er auf den ersten Etiketten als „Rosso Scelto di Montepulciano“ (roter Qualitätswein aus Montepulciano) bezeichnet wurde.

Im 17. Jahrhundert wurde der Wein von dem herausragenden Arzt, Naturwissenschaftler und Dichter Francesco Redi in seinem dithyrambischen Gedicht aus dem Jahr 1685 „Bacco in Toskana“ (Bacchus in der Toskana) in den höchsten Tönen gelobt. Redi stellte sich vor, wie Bacchus und Ariadne die besten Weine der Toskana anpriesen: „Schöne Ariadne, reiche mir mit deinen zarten Händen das Manna von Montepulciano...“ und kommt zu dem Schluss, dass „der Wein von Montepulciano der König aller Weine ist“.

Das Gedicht war ein großer Erfolg und wurde von Hof zu Hof weitergegeben, bis es Wilhelm III. von England erreichte. Vielleicht ist es Redi und dem Ruhm zu verdanken, den sein Gedicht toskanischen Weinen verlieh, dass König Wilhelm diesen später derart zugetan war. Dies wird durch die 1669 von einer englischen Delegation unternommenen Reise zum Großherzogtum der Toskana zur Beschaffung von Moscadello di Montalcino und Vino Nobile di Montepulciano für den englischen Hof belegt.

Ende des 19. Jahrhunderts wurde es als notwendig erachtet, die für die Bewirtschaftung der Rebflächen und Weinkeller erforderlichen Fähigkeiten zu lehren. Zu diesem Zweck wurde 1882 eine anwendungsorientierte Landwirtschaftsschule gegründet, und bis heute ist an der Grenze zur nahe gelegenen Gemeinde Cortona eine technische Landwirtschaftsschule in Betrieb.

In jüngerer Zeit, im Jahr 1933, wurde in „Vini tipici senesi“ (Traditionelle Weine der Provinz Siena) (Montanari und Musiani, Hrsg.) eine detaillierte Beschreibung der Verfahren zur Erzeugung von Vino Nobile di Montepulciano vorgenommen, die den derzeitigen Produktspezifikationen der Weine sehr ähnlich sind.

1937 wurde eine Winzergenossenschaft gegründet, um eine Struktur zu schaffen, die es ermöglicht, auch den von Kleinerzeugern erzeugten Wein zu verkaufen, während 1965 die „Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano“ (Erzeugervereinigung für Vino Nobile di Montepulciano) ins Leben gerufen wurde.

Die jüngste Geschichte des Vino Nobile di Montepulciano zeichnet sich durch die Entwicklung von Rebflächenbewirtschaftungs- und Weinbereitungstechniken aus, die modernste Erzeugungstrends aufgreifen.

So wurde die Pflanzdichte in einer Weise erhöht, dass sich der Traubenertrag pro Pflanze verringert, und die Reberziehungs- und Rebschnittsysteme wurden so weiterentwickelt, dass sie einen optimalen Ertrag und ein optimales Pflanzenwachstum sowie die Erzeugung vollkommen gesunder Trauben ermöglichen. Gleichzeitig haben die Kellereien die Gärprozesse, die Reifungsphase in Holzbehältern und die Verwendung unterschiedlicher Behältnisarten optimiert, um einen sehr gut strukturierten Wein zu erzeugen, der langlebig und stabil ist.

Bei ausschließlich aus Trauben von Rebflächen in den zusätzlichen geografischen Einheiten erzeugten Weinen werden durch die Verwendung der Angabe „Pieve“ die Merkmale des in den jeweiligen zusätzlichen geografischen Einheiten erzeugten Vino Nobile di Montepulciano hervorgehoben.

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

Weinbereitung und obligatorische Reifung von Wein mit der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“, einschließlich der Weine mit der Angabe „Riserva“ und „Pieve“

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung und die obligatorische Reifung müssen in der Gemeinde Montepulciano erfolgen, um die besonderen Eigenschaften und das Ansehen der Erzeugnisse zu bewahren und ihre Herkunft zu gewährleisten.

Abfüllung von Wein mit der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“, einschließlich der Weine mit der Angabe „Riserva“ und „Pieve“, im abgegrenzten Gebiet

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung muss im Erzeugungsgebiet der Trauben erfolgen, damit die besonderen Merkmale des Weins entsprechend der Ursprungsgarantie bewahrt werden können.

Kennzeichnung von Weinen mit der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“, einschließlich der Weine mit der Angabe „Riserva“ und „Pieve“

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Es ist vorgesehen, die Verpflichtung einzuführen, auf dem Etikett zusätzlich zu der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vino Nobile di Montepulciano“ die umfassendere geografische Bezeichnung „Toscana“ anzubringen, um den Verbraucher über die genaue geografische Herkunft zu informieren.

Kennzeichnung von Weinen mit der Angabe „Pieve“ mit der g.U. „Vino Nobile di Montepulciano“

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Darüber hinaus ist es zulässig, auf dem Etikett eine der folgenden zusätzlichen geografischen Einheiten zu verwenden, die auf Gebiete Bezug nehmen, aus denen die Trauben, aus denen der Wein gewonnen wurde, tatsächlich stammen und deren räumliche Abgrenzung in Anhang 1 dieser Produktspezifikation wie folgt festgelegt worden ist:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22569