V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2023/C 4/12)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Abadía Retuerta“

PDO-ES-02481-AM01

Datum der Mitteilung: 11.10.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Anpassung der organoleptischen beschreibung des erzeugnisses

Beschreibung:

Die organoleptische Beschreibung der Weine mit der g. U. muss geändert werden, damit ihre Eigenschaften mit Deskriptoren in Verbindung gebracht werden können, die durch ein Verkostergremium entsprechend den Grundsätzen der Norm UNE-EN-ISO 17025 bewertbar sind.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe b der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da eine Anpassung der organoleptischen Eigenschaften mit dem Ziel einer besseren Kontrolle durch sensorische Prüfung nach UNE EN ISO 17025 erfolgt, die keine Veränderung des Enderzeugnisses bewirkt. Das Enderzeugnis behält seine Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, die unter „Zusammenhang“ beschrieben werden und auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhen. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung:

Zum Zeitpunkt der Einreichung des Antrags auf Eintragung der g. U. „Abadía Retuerta“ war die sensorische Analyse nach UNE EN ISO 17025 noch nicht auf dem heutigen Entwicklungsstand. Inzwischen wurde festgestellt, dass einige Beschreibungen nicht an die Bewertung des akkreditierten Verkostungsgremiums angepasst sind. Rotweine müssen demnach zum Beispiel von hoher bis sehr hoher Opazität sein, während bei der Verkostung eine geringe, mittlere oder hohe Opazität festgestellt wurde. Des Weiteren müssen die Weißweine im Geruch Noten exotischer Früchte aufweisen. Der Wortlaut „exotischen“ bzw. „exotische“ ist jedoch nicht präzise genug, weshalb beschlossen wurde, ihn durch „Tropen- und/oder Zitrusfrüchte“ zu ersetzen.

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

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Abadía Retuerta

2. **Art der geografischen angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des weins / der weine**

1. Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine haben ein klares und/oder helles Aussehen und ihre Farbe reicht von strohgelb über grüngelb bis goldgelb. Ihr Aroma weist Noten von Stein- und/oder Baumobst und/oder Tropen- und/oder Zitrusfrüchten auf. Sie haben eine ausgewogene Säure und sind dabei nicht scharf im Geschmack. Bei der retronasalen Wahrnehmung entwickeln sie ein Aroma, das an Stein- und/oder Baumobst und/oder Tropen- und/oder Zitrusfrüchte erinnert.

(*) Die nicht genannten Analyseparameter entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,0
Mindestgesamtsäure	60,00 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,7
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

2. Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Rotweine haben ein klares und/oder helles Aussehen, eine mit mittlere bis hohe Opazität und sind von violettroter bis ziegelroter Farbe. Ihr Bouquet weist fruchtige Noten von roten und/oder schwarzen Früchten auf; bei im Holzfass ausgebauten Weinen weist er Balsam- und/oder Gewürz- und/oder Röstnoten auf. Am Gaumen sind die Weine mittel- bis stark strukturiert und haben einen mittellangen bis langen Abgang. Ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt. Das netronasale Fruchtaroma wird gegebenenfalls von Reifungsaromen begleitet.

(*) Die nicht genannten Analyseparameter entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,0
Mindestgesamtsäure	60,00 Milliäquivalent pro Liter

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,7
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Anbauverfahren

Die Reberziehung erfolgt mithilfe von Spalieren, dem traditionellen Gobeletschnittverfahren oder Variationen davon. Die Pflanzdichte beträgt mindestens 1 000 und höchstens 5 000 Rebstöcke/ha.

2.

Spezifisches önologisches Verfahren

— Reinsortiger Rotwein darf nur aus einer der zugelassenen roten Rebsorten hergestellt werden. Bei Rotweincuvées wird jede Rebsorte einzeln gekeltert und anschließend im Wege der Coupage verschnitten und mit anderen Rebsorten vermengt. Es ist auch möglich, die Rebsorten in einem einzigen Bottich zu vermengen, bevor sie zu Wein verarbeitet werden. Die Mazeration nimmt sechs bis dreißig Tage in Anspruch.

— Bei den Weißweinen werden die Weine der jeweiligen Rebsorten einzeln gekeltert und bei den Weißweincuvées anschließend im Wege der Coupage verschnitten und mit anderen Rebsorten vermengt. Es ist auch möglich, die Rebsorten in einem einzigen Bottich zu vermengen, bevor sie zu Wein verarbeitet werden. Die Cuvées müssen aus denjenigen Rebsorten hergestellt werden, die für die Weißweinbereitung zugelassen sind. Nach kurzer Mazerationsphase mit den Schalen werden die Trauben gepresst und der Most wird kalt abgezogen.

— Es ist stets eine besondere Art autochthoner Hefe zu verwenden.

— Die Regeln für die Reifungsdauer lauten wie folgt:

— Reinsortiger Rotwein: Reifung in Eichenfässern über einen Zeitraum von mindestens zwölf Monaten

— Rotweincuvée: Reifung in Eichenfässern über einen Zeitraum von mindestens sechs Monaten

— Weißweincuvée: Ausbau in Stahltanks oder Reifung in Eichenfässern über einen Zeitraum von mindestens drei Monaten

3.

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Der Faktor für die Umwandlung von Trauben in Wein darf sowohl bei Rot- als auch bei Weißwein 75 % nicht überschreiten (d. h. höchstens 75 Liter Wein je 100 kg Trauben).

5.2. *Höchsterträge*

1.

8 000 kg Trauben pro Hektar

2.

60 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes Geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte geografische Gebiet gehört zur Gemeinde Sardón de Duero in der Provinz Valladolid und liegt entsprechend dem spanischen System zur Identifizierung landwirtschaftlicher Parzellen (SIGPAC) in seiner zum Zeitpunkt der Genehmigung durch die zuständige Behörde geltenden Fassung im Polygon 2, das ein zusammenhängendes Areal darstellt und die folgenden Parzellen umfasst: Parzelle 1, Parzelle 4, Parzelle 5, Parzelle 6, Parzelle 8, Parzelle 9, Parzelle 10, Parzelle 13, Parzelle 14 und Parzelle 9 000.

Polygon	Parzelle	Fläche (ha)
2	1	146,69
2	4	73,06
2	5	116,6
2	6	55,82
2	8	30,12
2	9	9,44
2	10	10,12
2	13	2,99
2	14	115,21
2	9 000	0,44
	Insgesamt	560,49 ha

7. **KELTERTRAUBENSORTE(N)**

Albillo mayor

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Garnacha tinta

Gewürztraminer

Godello

Graciano

Malbec

Merlot

Petit verdot

Pinot noir

Riesling

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Verdejo

8. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

8.1. *UMWELTBEDINGUNGEN (NATÜRLICHE FAKTOREN)*

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst 560,49 Hektar und stellt ein zusammenhängendes Areal dar. Es liegt in dem Gebiet, das seit jeher als die „Abadía Retuerta“ bezeichnet wird, da es aus den ausgedehnten Ländereien besteht, die das Kloster Retuerta umgaben. Nach der im von der Königlichen Spanischen Akademie herausgegebenen Wörterbuch der spanischen Sprache (Diccionario de la Lengua Española) wiedergegebenen zweiten Bedeutung ist „abadía“ bzw. „Abtei“ eine „Kirche mit Kloster, die über eigene Ländereien verfügt und von einem Abt geleitet wird“. Die Ländereien, aus denen dieses Gebiet besteht, wurden den Klöstern von Königshaus und Adel im Wege von Schenkungen überlassen, was im Fall von „Abadía Retuerta“ bis ins Jahr 1143 zurückreicht. Nach der Besatzung durch die Mauren entwickelte sich das Tal des Duero zu einem Gebiet der Klosteransiedlungen. Diese dienten nicht nur als Evangelisierungszentren, sondern erfüllten auch eine wichtige wirtschaftliche Funktion, da sie die Viehzucht und den Ackerbau voranbrachten. Durch diese großen Klöster gewann das Gebiet an landwirtschaftlicher Bedeutung, wobei der Weinanbau bis heute eine herausragende Rolle einnimmt.

Das geografische Gebiet „Abadía Retuerta“ verfügt über die folgenden natürlichen Grenzen: den Fluss Duero im Norden und das El-Carrascal-Gebirge im Süden, die beide als Schutzgebiete anerkannt sind und als Gebiete von gemeinschaftlicher Bedeutung (GGB) gelten.

Die Lage von „Abadía Retuerta“ in der schmalsten Senke des Tals, das der Duero auf seinem Weg durch die Provinz Valladolid geschaffen hat ist einzigartig. Das abgegrenzte geografische Gebiet liegt an den terrassenförmigen Ufern einer seiner Windungen zwischen zwei höher gelegenen Kalkmergel-Ebenen (880 m über NN), die eng beieinander liegen und seine nördliche bzw. südliche Grenze bilden; im Süden, Osten und Westen wird das abgegrenzte geografische Gebiet von Steineichen- und Kiefernwäldern eingerahmt, die den Feuchtigkeitshaushalt regulieren. Das Gebiet wird durch die natürlichen Gegebenheiten, die rund um „Abadía Retuerta“ vorzufinden sind, vollkommen abgegrenzt.

Klima

Im Gebiet „Abadía Retuerta“ herrscht ein ausgeprägtes Kontinentalklima und es steht unter dem Einfluss der Atlantikbewölkung, sodass die klimatischen Verhältnisse durch moderate Niederschläge und trockene Sommer gekennzeichnet sind. Auf der einen Seite bildet der Fluss Duero eine natürliche Barriere, auf der anderen Seite wird das Gebiet durch eine Ebene begrenzt, sodass das Terroir in einer Zone mit einem ganz besonderen Klima liegt.

Die Daten der Wetterstationen in dem Gebiet wurden ausgewertet, wobei eine Station auf einem benachbarten Weingut auf der gegenüberliegenden Seite des Flusses (Granja Sardon) und eine Station im 12 km entfernten Tudela de Duero, der nächstgelegenen Stadt im Gebiet der g. g. A. Castilla y León, als Referenzstandorte dienten.

Aus Tabelle 1 geht hervor, dass die Temperaturen im Sommer hoch und im Winter niedrig sind, wobei erhebliche Temperaturschwankungen auftreten; so wurden in „Abadía Retuerta“ bereits extreme Höchstwerte von 42 °C und Tiefstwerte von -20 °C gemessen.

Tabelle 1

Mittlere Monatstemperaturen (°C)

Station	Jan.	Feb.	März	Apr.	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Sardón (Granja)	2,7	4,1	6,6	8,6	12,7	16,6	20	19,5	16,6	11,7	6,2	3,3
Abadía Retuerta	3,1	4,8	6,2	8,8	12,5	17	20,5	19,9	16,5	11,8	6,3	3
Tudela de Duero	3,1	4,7	7,6	10,1	13,8	18,4	21,6	20,8	17,6	12,5	6,5	3,4

Beim Temperaturvergleich ist festzustellen, dass die Temperatur in „Abadía Retuerta“ fast ein Grad niedriger ist als in der nahe gelegenen Stadt Tudela de Duero, und dass auch gegenüber Sardón deutliche Temperaturunterschiede bestehen.

In dem Gebiet „Abadía Retuerta“ haben die Rebstöcke deshalb einen kürzeren Vegetationszyklus; dies ist einer der Faktoren, die den dortigen Weinanbau einzigartig machen.

Natürlich zieht die längere Kälteperiode ein höheres Frostrisiko nach sich, wenn die Temperaturen unter 0 °C sinken. „Abadía Retuerta“ weist somit das höchste Frostrisiko und die kürzeste frostfreie Zeit auf.

Wie aus den durchschnittlichen Niederschlagsmengen der Nachbarorte (Tabelle 2) hervorgeht, herrschen in dieser Region mit durchschnittlichen Niederschlägen von rund 450 mm im Jahr recht homogene Verhältnisse vor. Obwohl im Gebiet der „Abadía Retuerta“ mit ca. 490 mm im Jahr die höchsten Niederschlagsmengen zu verzeichnen sind, weist sie doch die größten jahreszeitlichen Schwankungen auf, mit wenig Niederschlägen im Sommer, was zu akutem Trockenstress führt, da die Gesamtverdunstung potenziell hoch ist.

Tabelle 2

Jährliche Durchschnittstemperaturen („JDT“) und jährliche Durchschnittsniederschläge („JDN“)

STATION	JDT(°C)	JDN (MM)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8

STATION	JDT(ºC)	JDN (MM)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

8.2.

Wie die Analyse sämtlicher Klimadaten zeigt, bildet „Abadía Retuerta“ eine mesoklimatische Zone, die durch das Duerobecken – das das Gebiet als thermische Barriere von Granja Sardón abschirmt – und die Höhenlagen der Quintanilla-Ebene begrenzt wird.

Diese Lage führt zu klimatischen Besonderheiten, da die kältere Luft aus der Ebene, die auf einer Höhe von fast 900 m über NN liegt, in 725 m Höhe auf die Feuchtigkeit des Flusses Duero trifft.

Es handelt sich also um ein isoliertes Gebiet mit kühlen Temperaturen, das mit einem hohen Frostrisiko behaftet ist und im Hinblick auf die bioklimatischen Indizes für den Weinbau relativ niedrige Werte aufweist; dies führt dazu, dass die Trauben gut reifen, sehr harmonische Eigenschaften aufweisen und hervorragend für die Weinerzeugung geeignet sind.

Böden

„Abadía Retuerta“ liegt auf der großen Hochebene im Norden Spaniens, die aus einem großen Plateau aus altem, abgeflachtem Grundgestein besteht, das teilweise von tertiären Sedimenten bedeckt ist.

Sie zeichnet sich durch eine große Vielfalt an Gesteinsarten (Konglomerate, Sand, Mergel mit und ohne Gipsspat, Ton und Kalkstein) und morphologischen Einheiten (Ebenen, Steigungen, Hänge, Terrassen und flaches Ackerland) aus. Zu dieser Vielfältigkeit gesellt sich ein Charakteristikum von „Abadía Retuerta“, das für den Weinbau besonders wichtig ist; hierbei handelt es sich um eine Sandschicht, deren Dicke von einigen Zentimetern bis hin zu mehreren Metern reicht. Unter dieser Sandschicht verbergen sich oft Böden von außerordentlicher Diversität.

Die Böden von „Abadía Retuerta“ verfügen über einen homogenen pH-Wert, der leicht alkalisch ist und einen geringen Gehalt an organischen Stoffen aufweist; ihre Textur reicht von sandig bis zu tonig-lehmig, wobei in fast dem gesamten Gebiet ein hoher Sandanteil gegeben ist und der Tongehalt in größerer Nähe zu den Hängen zunimmt. Der Gesamtgehalt an Carbonat ist ebenso wie der Gehalt an „aktivem“ Calciumcarbonat generell niedrig, wobei beide mit ansteigender Höhenlage zunehmen.

8.3. *UMWELTBEDINGUNGEN (MENSCHLICHE EINFLÜSSE)*

Die Rebstöcke werden am Spalier erzogen; ausgenommen hiervon sind die Rebstöcke, die gegenüber der Abtei angebaut und aus ästhetischen Gründen in Gobeleterziehung gezogen werden. Beim Zurückschneiden der Reben kommen zwei unterschiedliche Verfahren zum Einsatz: der Guyot-Schnitt (bei Sauvignon Blanc, Merlot und Cabernet Sauvignon) und der Cordon-Royat-Schnitt (bei den anderen Sorten). Der Guyot-Schnitt wird bei den Sorten mit kleinen Trauben verwendet, während der Cordon-Schnitt es ermöglicht, die Weinerzeugung bei den anderen Sorten besser zu regulieren. Der Grünschnitt wird nach dem Austrieb der Reben vorgenommen. Dies ist für die Regulierung der Rebflächenerträge erforderlich. Infolge dieser Anbaumethoden liegen die tatsächlichen Erträge im Durchschnitt bei weniger als 40 Hektoliter pro Hektar, obwohl die empfohlenen Höchstmengen 60 Hektoliter pro Hektar betragen. Die geringen Erträge und die natürlichen Gegebenheiten von „Abadía Retuerta“ sind ein Grund für die Qualität und den unverwechselbaren Charakter ihrer Weine.

Viele Jahre der Arbeit in den Weinbergen haben dazu geführt, dass sich die angebauten Rebsorten in ihrer großen Vielfalt an das Terroir von „Abadía Retuerta“ angepasst und ihre herausragenden Eigenschaften ebenso wie eine besondere Charakteristik entwickelt haben.

Zusätzlich zur großen Vielfalt der angebauten Rebsorten wurden die Populationen der Mikroorganismen, die in den Weinbergen heimisch und für die wichtigsten biochemischen Reaktionen in den Weinen verantwortlich sind, mit großer Sorgfalt ausgewählt, da die klimatischen Bedingungen zusammen mit der Beschaffenheit der Böden dafür sorgen, dass sie sich dort gut anpassen und überleben können.

Auf diese Weise konnten verschiedene im Weinbaugebiet „Abadía Retuerta“ heimische Mikroorganismen isoliert werden, darunter die autochthone Hefe *Saccharomyces verevisiae subsp. cerevisiae* und das native Bakterium *Oenococcus oeni*, die bei jeder Ernte von Beginn an in den Prozess der Weinerzeugung integriert werden.

Des Weiteren werden die Trauben in dem Gebiet „Abadía Retuerta“ bei der Lese und bei der Weinbereitung anders behandelt als es in den umliegenden Gebieten traditionell der Fall ist. So werden in „Abadía Retuerta“ keine Pumpen verwendet, weil stattdessen die Schwerkraft genutzt wird; auf diese Weise werden natürliche Prozesse begünstigt, was zu einer behutsameren und schonenderen Art der Verarbeitung führt. Außerdem werden durch die Verwendung autochthoner Mikroorganismen bei der Gärung Weine erzeugt, die dem Terroir, aus dem sie stammen, eindeutig zugeordnet werden können, deren fruchtige Aromen besser erhalten bleiben und die eine stabilere Farbe aufweisen.

8.4. *QUALITÄT UND MERKMALE DES WEINS*

Die in „Abadía Retuerta“ angebauten Weine weisen aufgrund der Besonderheiten ihres Herkunftsgebiets die folgenden einzigartigen Merkmale auf:

1. Die extremen klimatischen Verhältnisse und die ausgeprägten Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen erlauben es, die Trauben langsam und mit großer Präzision reifen zu lassen, sodass gut strukturierte Weine von intensiver Farbe und großer Fülle entstehen, die einen hohen Gehalt an polyphenolischen Verbindungen wie Anthocyanen aufweisen.

2. Die Beschaffenheit und Zusammensetzung der Böden und ihrer Düngstoffe sowie die Nähe zum Fluss in einem Gebiet mit geringen Niederschlägen verleihen den Weinen einen robusten Charakter und ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säuregehalt, Alkoholgehalt und pH-Wert.

3. Durch die Verwendung autochthoner Hefen, die aus dem Weinberg selbst stammen, erhält der Wein seinen unverwechselbaren Charakter und ein vielschichtiges Aromaprofil, das nicht nur von großer Reinheit ist und sowohl fruchtig als auch blumig anmutet, sondern auch frische Anklänge hat und über ganz besondere Geschmacksnoten von Balsam und mediterranen Sträuchern (Kräuter wie Thymian, Lavendel und Zistrosen) verfügt, und das an die Vegetation in der Umgebung der Weinberge erinnert, die die Rebparzellen schützt und aufgrund derer sich die Weine von denen der benachbarten Gebiete unterscheiden.

4. Die Nutzung der Schwerkraft bei der gesamten Weinerzeugung ermöglicht einen sanfteren und natürlicheren Herstellungsprozess, was dazu führt, dass das Geschmackserlebnis am Gaumen umfangreicher und fruchtiger ist, das Aroma länger vorhält und die Tanninstruktur des Weines feiner und weniger rustikal ausfällt als bei den Weinen aus der Umgebung.

5. Dank dieser Merkmale eignen sich die Weine ideal für Ausbau und Reifung, entweder in Fässern oder, im Falle der Rotweine, in Flaschen, was sich seit Beginn der Weinerzeugung im Jahr 1996 bewährt hat.

Die Erzeugung von Weißweinen ist in diesem Gebiet aufgrund seiner hohen Lage und der extremen klimatischen Verhältnisse recht ungewöhnlich; einige der Parzellen von „Abadía Retuerta“, die gut durch die Vegetation geschützt sind, in der Nähe des Flusses Duero liegen und über lockerere, kiesige Böden verfügen, erlauben jedoch den erfolgreichen Anbau weißer Rebsorten.

Aus diesem Grund sind Weißweine im Tal des Duero eine Rarität. In dem Gebiet „Abadía Retuerta“ konnte erreicht werden, dass einige Weißweinsorten hervorragend ausreifen, wobei die Weißweine dieser Gegend eine leuchtend strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen haben. Ihr Duft ist vielschichtig und intensiv, erinnert an Steinobst mit einem Hauch von Ananas und Grapefruit und verfügt über dezente Röstaromen. Am Gaumen entwickeln sie eine bemerkenswerte Fülle und Sanftheit. Die Fasslagerung verleiht ihnen einen frischen Geschmack nach Zitrusfrüchten mit rauchigen und leicht würzigen Aromen.

8.5. *URSÄCHLICHER ZUSAMMENHANG*

Die abgeschiedene Lage vom „Abadía Retuerta“ im engen Duerotal, in dem sich Feuchtigkeit und kalte Luft stauen, stellt eine einzigartige natürliche Gegebenheit dar und führt zusammen mit dem Schutz, den die Flusswindung und die umgebende Pflanzenwelt bieten, zu außergewöhnlichen mikroklimatischen Verhältnissen. Diese wiederum werden durch die vorhandenen Bodenarten beeinflusst, die sich ohne jeglichen Zweifel auf die Qualität der angebauten Trauben und damit auch auf die Qualität der Weine auswirken.

Das Sommerwetter (genauer gesagt, die Temperaturschwankungen) führt in Verbindung mit den sandigen und kiesigen Böden von „Abadía Retuerta“ dazu, dass die Sonnenstrahlen tagsüber auf die Trauben zurückgeworfen werden, sodass die Böden als warm gelten. Nachts fällt die Temperatur aufgrund des orografischen Phänomens der thermischen Inversion in der Talsohle (wo sich Feuchtigkeit und kalte Luftmassen stauen) in Verbindung mit dem sandigen Boden (der einen höheren Wärmestrahlungskoeffizienten aufweist) schneller ab. All dies führt zu größeren Unterschieden zwischen den Tag- und den Nachttemperaturen, was sich unmittelbar darauf auswirkt, wie die Trauben in diesem Gebiet reifen, weil sie dadurch dickere Schalen bekommen als in anderen Regionen. Außerdem wird ihre Farbe dadurch intensiver, da sich ein höherer Gesamtgehalt an Anthocyanen ausbildet. Dieser Faktor prägt den Wein nachhaltig, sodass dieser nach dem Prozess der extrazellulären Gärung und Nachgärung eine größere Farbintensität und einen höheren Gesamtpolyphenolindex aufweist als andere Weine aus der Umgebung. So entsteht das charakteristischste Merkmal der Rotweine aus „Abadía Retuerta“, und zwar ihre ausgezeichnete Struktur und ihr langer Abgang.

Die durchschnittliche Jahrestemperatur von „Abadía Retuerta“ unterscheidet sich von der der umliegenden Gebiete. Das bewirkt einen langsameren Reifungsprozess mit einem längeren Zyklus, und ausgeglichenere Säurewerte, da die technologische Reife gleichmäßiger ist. Das Ergebnis sind Weine mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Säure- und Alkoholgehalt. Der Säuregehalt ist angenehm, sodass der Wein im Geschmack nicht sauer anmutet.

In dem Gebiet „Abadía Retuerta“ werden die Trauben auf Böden angebaut, die überwiegend kalkhaltig sind und einen geringen Anteil an organischer Substanz aufweisen, was zusammen mit den Anbaupraktiken dazu geführt hat, dass in den Trauben spezifische Mikroorganismen vorzufinden sind, die sich an das Terroir anpassen und vermehren konnten und zu einem charakteristischen Merkmal wurden. Nach vollständiger Identifizierung, Isolierung und Charakterisierung der relevanten Stämme war es möglich, diese Mikroorganismen in den Produktionsprozess zu integrieren, und zwar durch die Verwendung von autochthoner Hefe bei der Gärung, die den Weinen von „Abadía Retuerta“ äußerst individuelle Eigenschaften verleiht, die sich von denen der Weine der umliegenden Gebiete unterscheiden; so entstehen Weine mit einem frischen und intensiven Aromaprofil (Waldfrüchte, Ananas, Grapefruit, blumige und exotische Noten usw.). Darüber hinaus produzieren die autochthonen Bakterien bei der malolaktischen Gärung nur geringe Mengen biogener Amine.

Obwohl das abgegrenzte geografische Gebiet zur g. g. A. Castilla y León gehört, weisen seine Weine doch ganz andere Merkmale auf als die Weine dieser g. g. A. und der benachbarten g. U. Ribera del Duero:

g. g. A. Castilla y León	„Abadía Retuerta“	UNTERSCHIED
> 11,0	> 12,0	höherer Alkoholgehalt
16 000 kg	8 000 kg	geringerer Ertrag je Hektar
< 13,36mÄq/l	< 16,7 mÄq/l	höherer Anteil an flüchtiger Säure
Ribera del Duero (g. U.)	ABADÍA RETUERTA	UNTERSCHIEDE
> 11,0 in Weißweinen > 11,5 in Rotweinen	> 12,0	höherer Alkoholgehalt
7 000 kg	8 000 kg	höherer Ertrag je Hektar
< 8,33 mÄq/l	< 16,7 mÄq/l	höherer Gehalt an flüchtige Säure

8.6.

Der Antrag auf Eintragung der g. U. „Abadía Retuerta“ wird von einem einzigen Antragsteller gestellt, da die Voraussetzungen für die Ausnahmeregelung gemäß Artikel 95 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfüllt sind. Konkret handelt es sich um einen Antrag nach Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009:

a) Der Antragsteller ist der einzige Erzeuger in dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Es gibt in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Abschnitt 4 nur einen Weinerzeuger (der gleichzeitig der Verarbeiter ist). Da es keine anderen Weinerzeuger oder Verarbeiter gibt, ist die Möglichkeit, dass sich weitere Akteure am Antrag beteiligen, derzeit nicht gegeben. Allerdings ist es künftig weiteren Winzern gestattet, den eingetragenen Namen zu nutzen, wenn sie sich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet niederlassen und die in der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen erfüllen.

b) Das abgegrenzte Gebiet liegt in dem Gebiet der g. g. A. Castilla y León und grenzt an die g. U. Ribera del Duero. Wie in den vorangegangenen Abschnitten erläutert, weist das Gebiet jedoch aufgrund seiner natürlichen Gegebenheiten Merkmale auf, die sich wesentlich von denen der umliegenden abgegrenzten Gebiete unterscheiden, bzw. die Merkmale seiner Erzeugnisse unterscheiden sich von denen der in den umliegenden abgegrenzten Gebieten hergestellten Erzeugnisse.

Die Weine „Abadía Retuerta“ weisen zwar die Merkmale der g. g. A. Castilla y León auf, verfügen aber auch über einige weitere Charakteristika, die in den anderen Weinen dieser g. g. A. nicht vorkommen und die auch die Weine der g. U. Ribera del Duero nicht haben. Diese einzigartigen Merkmale sind nur innerhalb des abgegrenzten Gebiets (Pago bzw. Weingut) vorzufinden.

Ein Schlüsselelement dieser Alleinstellungsmerkmale liegt in der Rebsortenkarte von „Abadía Retuerta“ begründet, die sich signifikant von der der benachbarten Weinbaugebiete unterscheidet. In dem Gebiet der g. U. Ribera del Duero und in den umliegenden Weinbergen, aus deren Trauben die Weine der g. g. A. hergestellt werden, existiert de facto eine Monokultur der Sorte Tempranillo einschließlich ihrer verschiedenen Synonyme. In „Abadía Retuerta“ wurde eine ganze Reihe Sorten gezüchtet (bis zu neun Sorten rote Trauben und bis zu fünf Sorten weiße Trauben), aus denen Cuvées oder erlesene reinsortige Tempranillo-Weine hergestellt werden können. Zusammen mit den bereits erwähnten besonderen agroklimatischen Bedingungen und dem am Grundsatz der minimalen Intervention ausgerichteten Herstellungsverfahren verleiht dies den Weinen ihr unverwechselbares Profil, das sich von dem der Weine der umliegenden Gebiete unterscheidet.

9. **Weitere wesentliche bedingungen (verpackung, etikettierung, sonstige anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

1. Der traditionelle Begriff gemäß Artikel 112 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 lautet „Vino de pago". Deshalb darf dieser Begriff nach Artikel 119 Absatz 3 Buchstabe b der genannten Verordnung anstelle von „Denominación de Origen Protegida" („geschützte Ursprungsbezeichnung") auf dem Etikett des Weins angegeben werden.
2. Artikel 112 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sieht vor, dass bei Weinen der g. U. „Abadía Retuerta" die traditionellen Begriffe „CRIANZA", „RESERVA" und „GRAN RESERVA" auf dem Etikett angegeben werden dürfen, solange die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten und in der Datenbank E-Bacchus enthaltenen Verwendungsbedingungen erfüllt sind.
3. Des Weiteren darf bei Weinen der g. U. „Abadía Retuerta" auch der Zusatz „ROBLE" auf dem Etikett erscheinen, wenn die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften gewährleistet ist.

link zur produktspezifikation

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+VP+ABADIA+RETUERTA_en+vigor.docx/70ba1faf-8b4b-fc32-6b35-8ffabd198020?t=1659647592330