C/2024/4523

16.7.2024

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

(C/2024/4523)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Vicenza“

PDO-IT-A0476-AM04

Datum der Mitteilung: 17.4.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Einführung der Sorte „Pinot Grigio Superiore“

Beschreibung:

Einführung der neuen Sorte „Pinot Grigio Superiore“

Begründung:

Mit der beantragten Änderung soll die genannte geschützte Ursprungsbezeichnung auf dem Markt wettbewerbsfähiger werden. Aus geschäftlicher Sicht bestehen gute Chancen, neue Märkte zu erschließen, die Position auf den bestehenden Märkten zu stärken und dabei zu vermeiden, dass Unternehmen den Pinot Grigio mit der g. U. „Vicenza“ als eine andere Ursprungsbezeichnung umklassifizieren, bei der die Sorte „Pinot Grigio Superiore“ vorgesehen ist.

Diese Änderung betrifft die Artikel 1, 4 und 6 der Produktspezifikation und Punkt 4 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigen Dokuments.

2. Änderung der Bezeichnung der Sorte „Vicenza Pinot Grigio“

Beschreibung:

Die Bezeichnung der Sorte „Vicenza Pinot Grigio“ wurde in „Vicenza Pinot Grigio oder Pinot Grigio Rosato oder Pinot Grigio Ramato“ geändert.

Begründung:

Chancen aus geschäftlicher Sicht, neue Märkte zu erschließen, die Position auf den bestehenden Märkten zu stärken und dabei zu vermeiden, dass Unternehmen den Pinot Grigio mit der g. U. „Vicenza“ als eine andere Ursprungsbezeichnung umklassifizieren, bei der die Sorte „Pinot Grigio Rosato oder Ramato“ vorgesehen ist.

Diese Änderung betrifft die Artikel 1, 4, 6 und 7 der Produktspezifikation und Punkt 4 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigen Dokuments.

3. Angabe des Begriffs „Rosè“ auf dem Etikett

Beschreibung:

Mit der Änderung wird die Möglichkeit eingeführt, für die Sorten Pinot Grigio Rosato oder Pinot Grigio Ramato auch den Begriff Pinot Grigio „Rosè“ zu verwenden.

Begründung:

Chancen aus geschäftlicher Sicht, neue Märkte zu erschließen und die Position auf den bestehenden Märkten zu stärken.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 9 (Weitere Bedingungen) des Einzigen Dokuments.

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

4. **Änderung der Eigenschaften beim Genuss der Sorte „Vicenza Pinot Grigio oder Pinot Grigio Rosato oder Pinot Grigio Ramato“**

Beschreibung:

Die farb- und geschmacksbezogenen Eigenschaften beim Genuss der Sorte „Vicenza Pinot Grigio oder Pinot Grigio Rosato oder Pinot Grigio Ramato“ werden geändert.

Begründung:

Die Änderung der Bezeichnung der Sorte „Vicenza Pinot Grigio“ in „Vicenza Pinot Grigio oder Pinot Grigio Rosato oder Pinot Grigio Ramato“ bewirkt eine Änderung der Farbbeschreibung dieser Sorte von „strohgelb bis goldgelb, hin und wieder mit rosafarbenen Reflexen“ in „strohgelb bis goldgelb oder rosa oder kupferfarben“. Bei der Beschreibung des Geschmacks wird der Begriff „samtig“ durch den zutreffenderen Begriff „vollmundig“ ersetzt.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und Punkt 4 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigen Dokuments.

5. **Änderung des natürlichen Mindestalkoholgehalts von Trauben für die Erzeugung der Sorte „Vicenza Pinot Grigio oder Pinot Grigio Rosato oder Pinot Grigio Ramato“**

Beschreibung:

Der natürliche Mindestalkoholgehalt von Trauben für die Erzeugung der Sorte „Vicenza Pinot Grigio oder Pinot Grigio Rosato oder Pinot Grigio Ramato“ wurde von 10,0 % vol auf 9,5 % vol gesenkt.

Begründung:

Es wurde für notwendig erachtet, den natürlichen Mindestalkoholgehalt der Trauben für die Erzeugung der Sorte „Vicenza Pinot Grigio oder Pinot Grigio Rosato oder Pinot Grigio Ramato“ an den Mindestalkoholgehalt der anderen Ursprungsbezeichnungen im Gebiet anzupassen, die die Sorte Pinot Grigio umfassen, um den Weinbauern, die Weine der Sorte Pinot Grigio mit verschiedenen Ursprungsbezeichnungen erzeugen, Umklassifizierungen zu erleichtern.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation.

6. **Änderung der Mindestgesamtsäure der Sorte „Vicenza Pinot Grigio oder Pinot Grigio Rosato oder Pinot Grigio Ramato“**

Beschreibung:

Die Mindestgesamtsäure der Sorte „Vicenza Pinot Grigio oder Pinot Grigio Rosato oder Pinot Grigio Ramato“ wurde von 5,0 g/l auf 4,5 g/l gesenkt.

Begründung:

Es wurde für notwendig erachtet, die Mindestgesamtsäure der Sorte „Vicenza Pinot Grigio oder Pinot Grigio Rosato oder Pinot Grigio Ramato“ an die Mindestgesamtsäure der anderen Ursprungsbezeichnungen im Gebiet mit der Sorte Pinot Grigio anzupassen, um den Weinbauern, die Weine der Sorte Pinot Grigio mit verschiedenen Ursprungsbezeichnungen erzeugen, Umklassifizierungen zu erleichtern.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und Punkt 4 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigen Dokuments.

7. **Redaktionelle Korrektur**

Beschreibung:

Aus den Artikeln 3 und 8 der Produktspezifikation wurde der Wortlaut „mit der g. U.“ gestrichen, da er fälschlicherweise doppelt vorhanden war.

Begründung:

Korrektur eines redaktionellen Fehlers.

Diese Änderung betrifft die Artikel 3 und 8 der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Vicenza

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

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

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

1. *Vicenza Bianco*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis tief strohgelb; Aroma: fruchtig, intensiv, hin und wieder leicht aromatisch; Geschmack: trocken, frisch, harmonisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

2. *Vicenza Bianco Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb; Aroma: zart, fruchtig, hin und wieder leicht aromatisch mit blumigen Noten; Geschmack: trocken bis mittelsüß, frisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

3. *Vicenza Bianco Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: subtil, fein texturiert und lang anhaltend; Farbe: mehr oder weniger hell strohgelb; Aroma: zart, fruchtig, hin und wieder leicht aromatisch mit blumigen Noten; Geschmack: trocken bis süß, fruchtig; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

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

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

4. *Vicenza Bianco Passito*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis goldgelb; Aroma: charakteristisch für Passito, fein; Geschmack: mittelsüß oder süß, harmonisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

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

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

5. *Vicenza Rosso*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv rubinrot; Aroma: intensiv und lang anhaltend mit Anklängen an rote Beeren; Geschmack: frisch, trocken, harmonisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

6. *Vicenza Rosso Novello*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot, hin und wieder mit violetten Reflexen; Aroma: intensiv und würzig mit Anklängen an rote Beeren; Geschmack: rund, vollmundig, weich; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

7. *Vicenza Rosso Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv rubinrot; Aroma: intensiv und lang anhaltend mit Anklängen an rote Beeren; Geschmack: trocken, harmonisch, robust, angenehm tanninhaltig; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

8. *Vicenza Rosato*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa; Aroma: zart, blumig; Geschmack: trocken bis mittelsüß; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

9. *Vicenza Rosato Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa; Aroma: zart, blumig; Geschmack: trocken bis mittelsüß, frisch, lebendig; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

10. *Vicenza Moscato Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: subtil, fein texturiert und lang anhaltend; Farbe: leuchtend strohgelb; Aroma: intensiv, typisch für die Sorte; Geschmack: trocken bis süß, typisch für die Sorte; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,0 g/l. Es werden folgende Sorten hergestellt: „extra herb“, „herb“, „extra trocken“, „trocken“, „halbtrocken“. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

11. *Vicenza Chardonnay*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen; Aroma: fein, mit Anklängen an reife weiße Früchte; Geschmack: trocken, harmonisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

12. *Vicenza Garganega*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb; Aroma: zart, mit Anklängen an weiße Blüten und reife weiße Früchte; Geschmack: trocken und harmonisch, mit leicht bitterer Note; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

13. *Vicenza Riesling*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen; Aroma: intensiv, mit Anklängen an Pfirsiche und exotische Früchte; Geschmack: trocken, fruchtig; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

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

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

14. *Vicenza Sauvignon*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv strohgelb; Aroma: zart, mit Anklängen an Pfirsiche und exotische Früchte; Geschmack: frisch, harmonisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

15. *Vicenza Manzoni Bianco*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: hell strohgelb mit grünlichen Reflexen; Aroma: fruchtig, mit Anklängen an weiße Blüten; Geschmack: frisch, harmonisch, vollmundig; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

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

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

16. *Vicenza Pinot Bianco*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: zart strohgelb; Aroma: blumig, mit Anklängen an exotische Früchte; Geschmack: frisch, harmonisch, fruchtig; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

17. *Vicenza Pinot Grigio oder Pinot Grigio Rosato oder Pinot Grigio Ramato*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis goldgelb oder rosa oder kupferfarben; Aroma: intensiv, fruchtig, hin und wieder leicht aromatisch mit blumigen Noten; Geschmack: trocken, frisch, vollmundig; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

18. *Vicenza Cabernet*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: tief rubinrot; Aroma: intensiv nach roten Früchten, hin und wieder mit einer leicht grasigen Note; Geschmack: trocken und lang anhaltend; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

19. *Vicenza Cabernet Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: tief rubinrot, teilweise eher granatrot; Aroma: fruchtig, hin und wieder mit würzigen Noten; Geschmack: trocken, angenehm tanninhaltig; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

20. *Vicenza Cabernet Sauvignon*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: tief rubinrot; Aroma: intensiv, mit Anklängen an rote Früchte; Geschmack: trocken, harmonisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

21. *Vicenza Cabernet Sauvignon Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: tief rubinrot, teilweise eher granatrot; Aroma: komplexes Aroma roter Beeren; Geschmack: trocken, vollmundig, leicht tanninhaltig; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

22. *Vicenza Merlot*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot; Aroma: intensiv, mit Anklängen an Kirschen und Beeren; Geschmack: frisch, weich; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

23. *Vicenza Merlot Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: tief rubinrot, teilweise eher granatrot; Aroma: komplex, mit Anklängen an Kirschen und andere Beeren; Geschmack: vollmundig, weich, lang anhaltend; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

24. *Vicenza Pinot Nero*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot; Aroma: ätherisch, angenehm; Geschmack: trocken, vollmundig; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

25. *Vicenza Pinot Nero Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: tief rubinrot, teilweise eher granatrot; Aroma: ätherisch, komplex; Geschmack: vollmundig, samtig, lang anhaltend; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

26. *Vicenza Raboso*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv rubinrot, hin und wieder mit violetten Reflexen; Aroma: weinig und intensiv, mit Anklängen an Marasca-Kirschen; Geschmack: frisch, harmonisch, vollmundig; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

27. *Vicenza Raboso Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv rubinrot, teilweise eher granatrot; Aroma: intensiv und komplex, mit Anklängen an Marasca-Kirschen; Geschmack: frisch, robust, lang anhaltend; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

28. *Vicenza Pinot Grigio Superiore*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis goldgelb, hin und wieder mit rosafarbenen Reflexen; Aroma: charakteristisch, harmonisch; Geschmack: trocken, frisch, charakteristisch; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l. Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): -

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): -

— Mindestgesamtsäure: 5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): -

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge:*

1. Garganega

   18 000 kg Trauben pro Hektar

2. Manzoni Bianco

   14 000 kg Trauben pro Hektar

3. Merlot, Merlot Riserva

   16 000 kg Trauben pro Hektar

4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

   13 000 kg Trauben pro Hektar

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

   18 000 kg Trauben pro Hektar

6. Bianco Passito

   14 400 kg Trauben pro Hektar

7. Rosso, Rosso Novello, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante

   16 000 kg Trauben pro Hektar

8. Moscato Spumante

   13 000 kg Trauben pro Hektar

9. Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon Riserva, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato, Raboso, Raboso Riserva, Riesling

   15 000 kg Trauben pro Hektar

10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

    15 000 kg Trauben pro Hektar

11. Pinot Grigio Superiore

    13 500 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der in Artikel 1 genannten Weine mit der g. U. „Vicenza“ ist wie folgt definiert:

a) Es umfasst das gesamte Gebiet folgender Gemeinden:

Albettone, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barbarano Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambugliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizzo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermeghedo, Zovencedo und Zugliano

und einen Teil des Gebiets folgender Gemeinden:

Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cornedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo Vicentino, Monte di Malo, Nogarole Vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto Vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza und Villaverla.

Die Grenze dieses Gebiets ist wie folgt definiert:

Sie verläuft vom Ende der Provinzstraße SP46 (Strada Provinciale 46 del Pasubio) in Albera in der Gemeinde Vicenza nach links entlang der Viale Diaz und der Viale del Verme bis zur Via Cricoli. Von dort verläuft sie in Richtung Osten entlang der Via Ragazzi del '99 bis zur Via Quadri, dann diese entlang in Richtung Südosten bis zur Kreuzung mit der Strada di Bertesina. Nun verläuft sie nach Osten bis zur Strada di Quintarello und selbige entlang zur Via Quintarello, weiter bis zur Brücke der Via Quintarello über die Valdastico-Autobahn, die als Grenze fungiert, und abermals die Via Quintarello entlang bis zur Provinzstraße Strada Provinciale di Cà Balbi. Anschließend geht sie über die Brücke über den Fluss Tesina, direkt dahinter nach links durch Marola und verläuft entlang der Via Stradone bis zur Brücke über den Fluss Tergola und diesem folgend weiter in Richtung Süden bis nach Tribolo. An der Brücke verläuft sie weiter in die Provinzstraße Strada Provinciale delle Abbadesse bis nach Vancimuglio. Von dort führt sie entlang der Via Longare über den Fluss Settimo, der die Grenze zwischen Grumolo delle Abbadesse und Longare bildet. Anschließend geht sie an der Gemeindegrenze zwischen Montegalda und Grisignano di Zocco bis zur Grenze zur Provinz Padua weiter. Von dort verläuft sie entlang der Provinzgrenze bis Punta di Vò, dann auf der Straße nach Agugliaro (Via Punta) bis zur Kreuzung mit der Via Roma, auf der sie ca. 50 Meter weiter in westlicher Richtung verläuft, anschließend nach rechts auf der Via Motterelle bis zur Kreuzung mit der Via Finale. Auf der Via Finale verläuft sie westlich bis zur Via Ponte Alto, dann nach links und 50 Meter entlang der Provinzstraße 247 (Riviera), geht dann nach rechts und folgt der Via Giotto bis zur Kreuzung mit der Gemeindegrenze von Agugliaro, hinter der die Gemeinde Campiglia dei Berici beginnt. An der Kreuzung mit der Via Galileo Galilei geht sie weiter nach links entlang der Via Crocetta bis zur Grenze zur Gemeinde Noventa Vicentina, an der sie weiter verläuft bis zur Kreuzung mit dem Alonte-Kanal. Dort entlang verläuft sie südlich über die Provinzstraße Strada Provinciale San Feliciano über Ponte Murello, die Provinzstraße Strada Provinciale Poianese in Ponte Cazzola bis zum Roneghetto-Kanal, an dem entlang sie ca. 100 Meter in Richtung Südosten verläuft, bis zur Gemeindegrenze zwischen Poiana Maggiore und Noventa Vicentina, der sie bis zum Ronego-Kanal folgt. An diesem

verläuft sie in nordwestlicher Richtung entlang bis zur Gemeindegrenze mit Asigliano Veneto. Hier folgt die Grenzlinie entlang der Grenze zur Provinz Vicenza bis hinter die Dörfer Spessa, Bagnolo di Lonigo und Lobia Vicentina und zur Regionalstraße SR11 (Padana Superiore) in Torri di Confine in der Gemeinde Gambellara. Von dort verläuft sie entlang der Gemeindegrenze von Gambellara entlang der Provinzgrenze mit Verona hinter Sarmazza, dann weiter entlang der Provinzgrenze bis nach Calderina (45 m), nach Cavaggioni bis auf eine Höhe von 348 m und weiter entlang der Provinzgrenze bis auf 504 m in Monte Segan und schließlich über eine Höhe von 608 m bis nach Rubeldi. Von dort verläuft sie entlang der Straße nach Motti bis nach Maglio di Chiampo und vom Dorf Sgargeri entlang der Straße durch die Ortsmitte von Nogarole. Auf dieser Straße geht sie weiter bis nach Selva di Trissino und auf der gleichnamigen Straße bis nach Capitello, kurz hinter dem Höhenpunkt von 543 m, auf dem sie nach links auf einem Pfad zum Aquädukt verläuft. Von hier aus führt sie am Pfad entlang, passiert die Ortschaft Pizi und läuft auf einer Höhe von 530 m über dem Meeresspiegel mit der Straße nach Cornedo Vicentino zusammen. Auf dieser Straße passiert sie die Ortschaften Pellizzari und Duello bis zur Abzweigung an der Gemeindestraße, die nach Caliari, Stella, Savegnago und Ambrosi führt, bis sie vorbei an der Ortschaft Grigio erneut auf die Provinzstraße nach Cornedo stößt. In Cornedo verläuft sie auf der Provinzstraße SP246 bis kurz vor Ponte dei Nori. Hier biegt sie nach Osten ab und geht in die Gemeindestraße über, die an den Ortsteilen Colombara, Bastianci, Muzzolon und Milani (in 547 m Höhe) vorbeiführt. Von dort geht sie am Feldweg entlang in nordöstlicher Richtung bis nach Crestani auf einer Höhe von 532 m. Danach folgt die Grenze der Gemeindestraße, die zu den Ortsteilen Mieghi, Milani in 626 m Höhe, Casare di Sopra, Casare di Sotto und Godeghe führt, bis sie an der Abzweigung auf die Gemeindestraße Monte di Malo–Monte Magrè trifft, an der sie bis zu diesem Ort weiter verläuft. Hier folgt die Grenze der Straße nach Magrè bis auf eine Höhe von 294 m, führt anschließend in nordwestlicher Richtung bis zu einer Höhe von 218 m und dann an der Valfreda-Straße weiter, bis sie die Ortschaft Raga auf einer Höhe von 414 m erreicht, von wo sie bis zur Gemeindegrenze zwischen Schio und Torrebelvicino weiter verläuft und dieser bis zur Höhe von 216 m folgt. Hier folgt sie dem Bach Leogra bis zur Brücke der Provinzstraße SP46. Auf dieser entlang verläuft sie bis nach Poleo und dann in nordöstlicher Richtung bis nach Folgare (287 m), San Martino (273 m), Sessegolo (289 m) und Timonchio (226 m). Von Timonchio folgt sie der Gemeindestraße über Murello, Grimola, Santorso (292 m) und Inderle an der Grenze zwischen Santorso und Piovene Rocchette bis zum Bach Astico, dem sie aufwärts bis zu einer Höhe von 150 m folgt. Von dort verläuft sie entlang der Gemeindestraße nach Cogollo del Cengio über Scalzanella und von Cogollo del Cengio entlang der Gemeindestraße nach Falon und Mosson (302 m) bis ins Zentrum von Caltrano. Dort verläuft sie auf der Provinzstraße Caltrano–Calvene durch Camisino und La Costa bis nach Calvene, wo sie auf der Gemeindestraße nach Mortisa, Lore und Capitello delle Mare in der Gemeinde Lugo Vicentino (416 m) verläuft. Von dort folgt sie der Gemeindegrenze zwischen Salcedo und Lusiana bis Ponte (493 m) und trifft dann auf die Provinzstraße Breganze–Lusiana. Nun verläuft sie entlang der Gemeindegrenze bis Laverda (229 m, 346 m, 410 m und 510 m) und erreicht die Straße nach Crosara, der sie bis ins Zentrum von Crosara folgt. Von dort verläuft sie entlang der Via Pianari bis nach Erta (456 m), dann ostwärts und bis nach Capo di Sopra und Piazzette (263 m) hinab. Nun verläuft sie entlang der Provinzstraße von Valle San Floriano nach Valrovina und Caluga (388 m) bis zum Dörfchen Vallison (285 m), dann entlang dem Fluss Vallison bis zum Zusammenfluss mit dem Fluss Brenta. Von dort aus folgt sie dem Fluss Brenta aufwärts bis zur Brücke in Campese. Nun verläuft sie durch die Dörfer Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa und Rivagge, dann in nordöstlicher Richtung entlang der Gemeindegrenze von Pove del Grappa und Romano d'Ezzelino auf einer Höhe von 342 und 250 m über Signori bis zur Provinzstraße SP141, der sie bis an die Provinzgrenze folgt (236 m und 217 m). An dieser entlang verläuft sie zwischen Vicenza und Treviso bis zur Provinzgrenze mit Padua, dann westlich bis zum Fluss Brenta. An diesem entlang führt sie über San Michele, Scaldaferro und Bassanese an der Gemeindegrenze mit Sandrigo und dann nach Süden bis Salvetti, wo sie auf die Gemeindegrenze nach Norden trifft und dieser bis Rozzola folgt. Nun verläuft sie entlang der Gemeindestraße nach Povolaro über Le Buse und das Zentrum von Dueville bis nach Villanova, wo sie auf die Gemeindegrenze zu Dueville trifft und sich an dieser entlang in Richtung Süden bis zur Gemeindegrenze von Villaverla am Timonchio erstreckt. Von dort verläuft sie entlang der Gemeindegrenze von Villaverla bis zur Gemeindegrenze von Isola Vicentina. Dieser Grenze in Richtung Süden folgend trifft sie auf die Gemeindestraße und erreicht das Dorf Ponte, wo sie auf die Provinzstraße SP46 trifft und an dieser entlang bis nach Vicenza verläuft.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Merlot N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Pinot Bianco B. – Pinot Blanc

Pinot Grigio

Pinot Nero N.

Raboso Piave N. – Raboso

Raboso Veronese N. – Raboso

Riesling Italico B. – Riesling

Sauvignon B.

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

8.1. *„Vicenza" – alle Kategorien von Weinbauerzeugnissen*

Natürliche Faktoren:

Die besondere Eignung für den Weinbau verdankt das Gebiet seiner geografischen Lage mit der Bergkette im Norden, die es vor den kalten Winden im Winter schützt, und den Berici-Hügeln im Süden, die die warmen Luftströme aus der Poebene abmildern. Darüber hinaus profitiert Vicenza von einem sehr guten hydrographischen Netz, das für die Entwicklung des Weinbaus und aller anderen landwirtschaftlichen Tätigkeiten von entscheidender Bedeutung ist.

Dank der günstigen Lage der Hänge herrscht in dem Weinbaugebiet ein besonderes Klima, das von einem milden Frühjahr, einem nicht übermäßig heißen Sommer und einem milden Herbst geprägt ist. Die Durchschnittstemperatur im Sommer beträgt 22,9 °C, wobei die höchsten Temperaturen im Juli erreicht werden. Im Herbst gibt es starke Schwankungen zwischen den Tages- und Nachttemperaturen. Niederschläge fallen hauptsächlich von April bis September und sind recht gleichmäßig verteilt.

Geologisch weist das Erzeugungsgebiet unterschiedliche Substratarten auf, die von überwiegend vulkanischem Basalt in den westlichen Hügeln und im Norden bis hin zu Sedimentkalkstein insbesondere im mittleren und südlichen Teil und in den Berici-Hügeln reichen. Bei der Auswahl der Rebsorten werden die Eigenschaften des Bodens berücksichtigt, der aufgrund seiner lockeren Struktur generell gut entwässert wird. Dadurch können sich die Reben richtig entwickeln und sowohl die Pflanzen als auch die Trauben ein ausgewogenes Wachstum erzielen, das wiederum hochwertige Erzeugnisse garantiert.

Zum Zeitpunkt der Ernte weisen die Trauben einen durchschnittlichen Zuckergehalt und einen Gesamtsäuregehalt auf, der je nach den Witterungsbedingungen während der Erntezeit schwankt, aber immer ausreicht, um sehr frische Weine zu erzeugen.

Historische und menschliche Einflüsse:

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Vicenza" stammt aus dem Jahr 2000 und umfasst ein riesiges Gebiet, das sich von den Berici-Hügeln im Süden der Stadt Vicenza bis zu den Ausläufern der Berge im Nordosten der Provinz Vicenza erstreckt. Die modernen Anbauverfahren und das Know-how von Vicenza gehen auf eine jahrhundertealte Weinbautradition zurück.

Testungen des Versuchszentrums in Conegliano, Schulungen und die Verbreitung neuer Weinbautechniken und önologischer Verfahren durch die Institute in Conegliano und San Michele all'Adige haben dem modernen Weinbau den Weg geebnet. Einen wesentlichen Beitrag dazu haben die lokalen Winzer geleistet, indem sie Rebenbewirtschaftungsprozesse und -verfahren sowie innovative Weinbereitungstechniken eingeführt haben, die auf ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeit abzielen.

8.2. *„Vicenza" – Kategorie Wein*

Qualität/Merkmale der Weine, die im Wesentlichen auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind:

Die Weißweine der verschiedenen Sorten haben eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe und weisen hin und wieder rosafarbene Reflexe auf, wie sie beim Pinot Grigio anzutreffen sind.

Sie sind am Gaumen leicht und frisch und weisen ein Aromaprofil auf, das mit den Rebsorten zusammenhängt, aus denen sie hergestellt werden (hauptsächlich Chardonnay, Pinots, Sauvignon und lokale Sorten wie Garganega). An der Nase zeichnen sich die Weißweine durch fruchtige Noten und hin und wieder Anklänge an weiße Blüten aus. Am Gaumen sind sie trocken und harmonisch und besitzen mitunter eine leicht saure Note.

Die wichtigsten Keltertraubensorten für Rotweine mit der g. U. „Vicenza" sind Cabernet und Merlot oder Raboso, eine lokale Sorte. Die Weine haben eine mehr oder weniger intensive rubinrote Farbe, die bei gereiften Weinen teilweise eher granatrot ist. An der Nase sind sie intensiv mit Anklängen an rote Beeren bzw. ätherisch bei Pinot-Nero-Weinen. Im Allgemeinen sind die Rotweine tendenziell frisch und besitzen einen geringeren Säuregehalt, sind aber oft gut strukturiert, weisen einen mäßigen Alkoholgehalt und einen guten Polyphenolgehalt auf. Die Hanglage auf überwiegend kalkreichen Böden verleiht den Weinen Struktur, Farbe und Sorteneigenschaften. Gereifte Weine entwickeln oft komplexe Aromen, Schärfe und einen guten Tanningehalt.

Rosésorten werden in der Regel aus dunklen Rebsorten (hauptsächlich Merlot) hergestellt und zeichnen sich durch eine rosa Farbe aus, die je nach Weinbereitungsverfahren unterschiedlich intensiv ist. Sie sind zart und blumig an der Nase. Ihr Geschmack ist frisch und harmonisch und reicht von trocken bis mittelsüß, im Allgemeinen mit einem ausgewogenen Säure- und mäßigen Alkoholgehalt.

Novello-Weine haben ein hell- bis rubinrote Farbe, die hin und wieder violette Reflexe aufweist. An der Nase haben sie in der Regel einen intensiven, weinigen Duft mit deutlichen würzigen Noten, die typisch für die Kohlensäuremaischung sind. Am Gaumen sind sie meist rund, weich und vollmundig.

Weiße Passito-Weine haben je nach verwendeter Rebsorte und Technik eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe. Ihr Aroma ist fein und charakteristisch, mit Anklängen an getrocknete Trauben. Der Geschmack ist harmonisch und kann von mittelsüß bis süß reichen.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen Aspekten des geografischen Gebiets und der Qualität und Merkmale des Erzeugnisses, die im Wesentlichen auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind:

Die besonderen Merkmale der Weine mit der g. U. „Vicenza" sind das Ergebnis der Böden und klimatischen Bedingungen im Erzeugungsgebiet in Kombination mit den menschlichen Einflüssen, die sich auf das önologische Potenzial der Trauben und die Verarbeitungstechnologien ausgewirkt haben und dies auch nach wie vor tun.

Das Erzeugungsgebiet zeichnet sich durch ein mildes Frühjahr aus, das die Keimung sehr früher Sorten wie Chardonnay und Pinot ermöglicht, sowie durch einen nicht zu heißen Sommer, in dem die Trauben nicht zu früh reifen, und einen milden Herbst, in dem bestimmte späte Sorten wie Garganega, Cabernet Sauvignon und Raboso reifen können.

Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht stehen in engem Zusammenhang mit der Bildung bestimmter aromatischer Verbindungen (Terpene), die für die verwendeten Sorten typisch sind, sowie mit den aromatischen Vorläufern der viel geschätzten blumigen Noten der Weiß- und Roséweine. Dies verhilft den typischen organoleptischen und chemischen Eigenschaften der Weine sowie ihrem hin und wieder intensiven Bouquet, trockenen Geschmack, Alkoholgehalt, ihrer guten Struktur und moderaten Säure zum Ausdruck.

Entscheidend ist dabei die Professionalität der Winzer bei der Optimierung von Rebenbewirtschaftung, Blattbedeckung und Pflanzenschutz, wobei unter anderem die Empfindlichkeit der Traubenbüschel der Pinot-Sorten zu berücksichtigen ist.

Für die verschiedenen Keltertraubensorten können unterschiedliche Weinbereitungsverfahren angewandt werden, und um den besonderen organoleptischen Eigenschaften zum Ausdruck zu verhelfen, werden die Trauben üblicherweise separat geerntet und zu Wein verarbeitet.

Schließlich tragen die Temperaturschwankungen zwischen Nacht und Tag und die für dieses Klima typischen Ströme frischer Luft zum Erhalt der Trauben während der Trocknung in den Trockenhütten bei. Diese getrockneten Trauben weisen somit eine hohe Konzentration an Stoffen auf, die für die Herstellung von Bianco-Passito-Weinen ideal sind, deren Farbe je nach Rebsorte und Weinbereitungsverfahren variiert.

8.3. *„Vicenza“ – Kategorien: Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein, Perlwein*

Qualität/Merkmale der Weine, die im Wesentlichen auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind:

Die Farbe der Weine mit der g. U. „Vicenza“ der Kategorien „Qualitätsschaumwein“, „aromatischer Qualitätsschaumwein“ und „Perlwein“ ist ein mehr oder weniger intensives Strohgelb, während die Rosé-Perlweine typischerweise mehr oder weniger intensiv rosa sind.

Die Qualität der Schaumweine steht in einem engen Zusammenhang mit der begrenzten Vielfalt der Rebsorten, aus denen sie hergestellt werden können.

Die Schaumweine haben einen feinen, lang anhaltenden Schaum.

Die Weine mit der Angabe „Bianco Spumante“ sind an der Nase fruchtig mit Anklängen an Apfel und Pfirsich oder andere weißfleischige Früchte; ihr Aroma ist zart und weist aufgrund des Tankgärungsverfahrens hin und wieder Anklänge an weiße Blüten und getrocknete Früchte auf.

Wein mit der Angabe „Moscato Spumante“ wird aus der Rebsorte Moscato Giallo hergestellt, deren aromatische Noten in einem durch das subalpine Klima bedingten leichten Alterungsprozess verstärkt werden. Er ist intensiv an der Nase und weist sortentypische Muskatnoten auf.

Die weißen oder roséfarbenen Perlweine zeichnen sich durch eine zarte Frische aus, die mit einer mäßigen Freisetzung von Kohlendioxid verbunden ist.

Sowohl die Schaumweine als auch die Perlweine haben einen harmonischen Geschmack mit frischen Noten und einem ausgewogenen Säuregehalt. Ihr Zuckergehalt reicht von trocken bis süß bei „Vicenza Bianco Spumante“ und „Vicenza Moscato Spumante“ und von trocken bis halbtrocken bei „Vicenza Bianco Frizzante“ und „Vicenza Rosato Frizzante“.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen Aspekten des geografischen Gebiets und der Qualität und Merkmale des Erzeugnisses, die im Wesentlichen auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind:

Die besonderen Merkmale der oben beschriebenen Qualitätsschaumweine, aromatischen Qualitätsschaumweine und Perlweine ergeben sich aus dem Zusammenwirken der Boden- und Klimaverhältnisse des Erzeugungsgebiets und der menschlichen Einflüsse, die in der Vergangenheit und bis heute Einfluss auf das önologische Potenzial der Trauben und die Verarbeitungstechnologien haben.

Die Qualität der Qualitätsschaumweine, aromatischen Qualitätsschaumweine und Perlweine hängt mit der Verfügbarkeit von Rohstoffen zusammen, die aus den Traubenanbaugebieten stammen und genau die richtigen Qualitätsmerkmale für die Erzeugung dieser Weine besitzen. Diese Qualitätsmerkmale bestehen insbesondere darin, dass die Trauben in der Lage sind, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zuckergehalt und Säure aufrechtzuerhalten, was durch die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der letzten Reifephase begünstigt wird und den Weinen ihre ausgeprägten feinen Duftnoten verleiht.

Dabei ist die Art und Weise der Bewirtschaftung der Rebflächen durch die Winzer – von der Wahl der Unterlage bis zur Anbaumethode und von der Laubpflege bis zur Regulierung der Wasserversorgung – von entscheidender Bedeutung. Alle diese Aspekte sind wesentlich, um die für die Cuvée-Weine geeigneten Trauben zu erhalten, die in der nächsten Stufe zu Qualitätsschaumwein, aromatischem Qualitätsschaumwein oder Perlwein mit den erforderlichen organoleptischen Eigenschaften der Frische und feinen Aromen verarbeitet werden.

Die Trauben werden üblicherweise früher geerntet als die Trauben für die Erzeugung von nicht schäumendem Wein, um für das für die Erzeugung von Qualitätsschaumwein erforderliche richtige Verhältnis von Zucker und Säuregehalt zu sorgen. Der Wein wird üblicherweise aus einer einzigen Sorte erzeugt, und weitere Bestandteile werden in der Phase der Cuvéeherstellung beigemischt.

Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein und Perlwein mit der g. U. „Vicenza“ sind auch das Ergebnis technologischer Innovationen bei den Tankgärungsverfahren, dank derer die Umwandlung der Hefe effizienter und dementsprechend das Aromaprofil der Weine verbessert wurde und die Weine noch angenehmer geworden sind. Dadurch wird die organoleptische Einzigartigkeit der Weine noch verstärkt, insbesondere durch die Hervorhebung der Frische und blumigen Noten, die hauptsächlich durch die Trauben bedingt sind und der Tatsache Rechnung tragen, dass das lokale Gebiet das ideale Umfeld für die Herstellung von Weinen mit der g. U. „Vicenza“ ist. Die einzigartigen und besonderen Merkmale von Qualitätsschaumwein, aromatischem Qualitätsschaumwein und Perlwein aus dem Gebiet der g. U. „Vicenza“ ergeben sich daher aus dem Gleichgewicht von Säure und pH-Wert, das die angenehmen Aromen und damit die allgemeine Eleganz der Weine unterstreicht, die das Endergebnis geeigneter Weinbereitungsverfahren sind.

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

Besondere Vorschriften für die Verpackung

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der zusätzlichen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Behältnisse:

Für Weine mit der g. U. „Vicenza“, die in Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von bis zu fünf Litern in Verkehr gebracht werden, muss eine traditionelle Glasflasche mit Korkstopfen oder Schraubkappe verwendet werden.

Für Weine mit der g. U. „Vicenza“ können anstelle von Glasbehältern auch andere Behältnisse mit einem Fassungsvermögen von 5 bis 20 Litern verwendet werden, die aus einem Innenbeutel aus mehrschichtigem Polyethylen- und Polyesterkunststoff und einer Umverpackung aus Karton oder einem sonstigen festen Material bestehen.

Diese alternativen Behältnisse dürfen nicht für Weinsorten mit der Angabe „Riserva“ verwendet werden.

Die Stopfen für Schaumweine müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen. Für Perlweine darf eine Schraubkappe verwendet werden.

Riserva-Weine mit der g. U. „Vicenza“ müssen in mit einem Korkstopfen verschlossenen Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von höchstens neun Litern in Verkehr gebracht werden. Ballonflaschen und Korbflaschen sind daher nicht zulässig.

Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der zusätzlichen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Für die Sorten Pinot Grigio Rosato oder Pinot Grigio Ramato kann auch der Begriff Pinot Grigio „Rosè“ verwendet werden.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21132