C/2025/5230

26.9.2025

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

(C/2025/5230)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM05 — 2.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Touraine“

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**

Frankreich

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

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Touraine“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht;

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[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).

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

1. *Rebsortenbestand*

In Kapitel I Nummer V Ziffer 1 – Rebsortenbestand – der Produktspezifikation wird die Liste der Rebsorten wie folgt ergänzt:

— Erzeugung von Weißweinen mit den Rebsorten Floréal B, Meslier Saint-François B, Orbois B, Chenin B.

— Erzeugung von Rotweinen mit den Rebsorten Pineau d'Aunis N und Grolleau N.

Die neu aufgenommenen Rebsorten machen 5 % des Rebsortenbestands aus und können mit einem Anteil von 10 % in Verschnitten enthalten sein.

Mit der Einbeziehung dieser Rebsorten soll dem Klimawandel begegnet und der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln bei dieser Ursprungsbezeichnung verringert werden. Diese als Nebensorten eingeführten Rebsorten entsprechen dem Profil der Weine mit der Ursprungsbezeichnung und ermöglichen die Anpassung an Dürre und Pilzkrankheiten. Sie ermöglichen einen geringeren Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Der Punkt „Keltertraubensorten" des Einzigen Dokuments wird entsprechend ergänzt.

2. *Formale Änderungen*

An der Produktspezifikation wurden formale Änderungen vorgenommen, um Tippfehler zu beheben.

Das Einzige Dokument wird davon nicht berührt.

3. *Agrarumweltmaßnahmen*

Die Vereinigung von Winzern der Ursprungsbezeichnung möchte die Agrarumweltmaßnahme „Chemische Unkrautbekämpfung ist verboten" in die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Touraine" für die ergänzende geografische Bezeichnung „Chenonceaux" aufnehmen. Mit dieser Bestimmung sollen die Betreiber, die diesen Namen verwenden, in einen ökologischen Ansatz eingebunden werden, der den gesellschaftlichen Erwartungen gerecht wird und zur Erhaltung der biologischen Vielfalt auf den Parzellen beiträgt.

Das Einzige Dokument wird davon nicht berührt.

4. *Pflanzdichte*

Die Pflanzdichte wurde geändert. Die Reben weisen nun eine Mindestdichte von 5 000 Stöcken pro Hektar auf, verglichen mit bisher 5 500 Stöcken, wobei der maximale Abstand zwischen den Rebzeilen von 1,60 m auf 2 m erhöht wurde.

Eine Reihe von Winzern der Ursprungsbezeichnung möchte so die Begrünung zwischen den Rebzeilen erhalten und Weinbautraktoren verwenden, die mit einem Abstand von 2 m kompatibel und erschwinglicher sind als Überzeilenschlepper.

Die Erzeugergemeinschaft der Ursprungsbezeichnung weist darauf hin, dass dies keine Auswirkungen auf die Qualität habe, diese Änderung aber die Arbeit der Erzeuger der Ursprungsbezeichnung erleichtern werde.

Das Einzige Dokument wird davon nicht berührt.

5. *Aktualisierung des amtlichen Gemeindeschlüssels*

Die Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets wird nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2024 aktualisiert. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die Abgrenzung des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung.

Es erfolgt eine entsprechende Änderung des Einzigen Dokuments unter dem Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet und zusätzliche Bedingungen – Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft".

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Touraine

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *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 Weines/der Weine**

1. *Analysestandards*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind stille Weiß-, Rot- und Roséweine sowie Weiß- und Roséschaumweine. Die stillen Weiß-, Rot- und Roséweine haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol. Jede Partie Wein muss nach der Verpackung folgenden Analysestandards genügen: - Die Weiß- und Roséweine haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 4 g/l und einen – als Weinsäure ausgedrückten – Gesamtsäuregehalt von mehr als 3,5 g/l. - Die Rotweine haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 2 g/l. Die malolaktische Gärung ist bei den Rotweinen abgeschlossen. Der Apfelsäuregehalt beträgt höchstens 0,3 g/l. - Die ohne Anreicherung bereiteten Weiß- und Roséweine mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 12,5 % vol haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 6 g/l. In diesem Fall liegt der – als Weinsäure ausgedrückte – Gesamtsäuregehalt um höchstens 1 g/l unter dem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose). Der Gesamtalkoholgehalt der Weine beträgt nach Anreicherung höchstens 12,5 % vol bei den Weiß-, Rot- und Roséweinen bzw. 13 % vol bei den Weiß- und Roséschaumweinen (bei Anreicherung des Mostes). Die übrigen Analysewerte entsprechen den Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Säuregehalt*

KURZBESCHREIBUNG

Bei den stillen Weiß- und Roséweinen sind der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt. Bei den stillen Rotweinen sind der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt. Bei den Weiß- und Roséschaumweinen sind der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt, der Gesamtschwefeldioxidgehalt und der Gehalt an Kohlensäure durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt. Jede Partie unverpackten Weins, für die die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ verwendet werden darf, hat einen Gehalt an flüchtiger Säure von höchstens 10,2 meq/l.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Beschreibung*

KURZBESCHREIBUNG

Kennzeichnend für Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Touraine“ sind ihre Vollmundigkeit und der frische und ausgewogene Abgang. Die Weißweine, deren Robe häufig blassgolden ist, weisen ein breites Spektrum an Aromen auf, das von Fruchtnoten, die an Zitrus- oder Südfrüchte erinnern, bis hin zu floralen Noten reicht, die weiße Blüten assoziieren lassen. Im Abgang vermitteln sie ein Gefühl der Frische. Die Roséweine weisen zarte Aromen auf, die an schwarze Johannisbeeren, Zitrus- oder Südfrüchte erinnern. Die aus Trauben der Rebsorte Gamay N erzeugten Rotweine (Weine, für die die Bezeichnung „Gamay“ oder die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ verwendet werden darf), deren Robe häufig kirschrot ist, weisen warme Aromen von roten Beerenfrüchten auf seidigen Tanninen auf. Die Weine sind ausgewogen und vereinen Leichtigkeit und Finesse. Die Weine, die westlich des Meridians von Tours aus Trauben verschiedener Rebsorten oder allein aus Trauben der Rebsorte Cabernet franc N erzeugt werden, sind elegante und kräftige Weine mit angenehmer Tanninstruktur, einem Aroma roter und schwarzer Früchte und einer Robe zwischen dunklem Rubinrot und dunklem Granatrot. Die Struktur der Weiß- und Roséschaumweine wird von Säure dominiert, der die Weine ihre ganze Frische und Finesse verdanken. Diese Säure wird von fruchtigen Noten begleitet, und im Laufe der Zeit kann sich ein Anklang von Brioche ausbilden.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren:**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifisches önologisches Verfahren

— Für die Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle als solche oder als Bestandteil von Zubereitungen für den Most von noch im Gärungsprozess befindlichen jungen Weinen verwendet werden, wobei von der betreffenden Ernte höchstens 15 % des Volumens der von dem Weinbereitungsbetrieb bereiteten Roséweine mit einer Höchstdosis von 60 g/hl behandelt werden dürfen.

— Bei den Rotweinen sind Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug bis zu einer teilweisen Konzentrierung um 10 % des Ausgangsvolumens zulässig.

— Die Bereitung der Schaumweine erfolgt ausschließlich durch die zweite Gärung in der Flasche.

— Der Gesamtalkoholgehalt der Weine beträgt nach Anreicherung höchstens 12,5 % vol bei den Weiß-, Rot- und Roséweinen bzw. 13 % vol bei den Weiß- und Roséschaumweinen (bei Anreicherung des Mostes).

Zudem müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen im EU-Recht und im Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (code rural et de la pêche maritime) eingehalten werden.

2. Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf höchstens 2,10 m betragen. Der Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile darf nicht weniger als 0,9 m betragen.

Die Rebstöcke werden lang oder kurz auf höchstens 11 Augen pro Stock zurückgeschnitten.

Unabhängig von der Erziehungsform können die Rebstöcke so geschnitten werden, dass 2 zusätzliche Augen am Stock verbleiben, wenn in dem 11-12 Blättern entsprechenden phänologischen Stadium die Zahl der Fruchtruten des Jahres pro Stock höchstens 11 beträgt.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weißweine

72 hl/ha

2. Rot- und Roséweine

66 hl/ha

3. Schaumweine

78 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Bei den Weinen müssen die Traubenlese, die Weinherstellung und die Weinbereitung, bei den Schaumweinen die Lese, die Herstellung, die Bereitung, der Ausbau und die Verpackung im geografischen Gebiet erfolgen, das (nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2024) das Gebiet der folgenden Gemeinden umfasst: - Departement Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (nur ehemaliges Gebiet der Gemeinde Langeais, nunmehr Hauptort der Gemeinde), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, RignyUssé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers und Vouvray;- Departement Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (Gebiet der Teilgemeinden Contres und Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (Gebiet der Teilgemeinden Chambon-sur-Cisse und Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (Gebiet der Teilgemeinde Chouzy-sur-Cisse) und Veuzain-sur-Loire (Gebiet der Teilgemeinde Onzain).

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N - Malbec

Floréal B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meslier Saint-François B – Gros Meslier

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

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

Das geografische Gebiet stellt ein sanft gewelltes Plateau im Südwesten des Pariser Beckens dar. Es ist ein Zusammenflussgebiet, in dem die Flüsse Cher, Indre und Vienne in die Loire münden. Die Rebflächen erstrecken sich über etwa 100 km längs der Täler; eine Ausnahme sind nur die im Osten gelegenen Rebflächen im Raum Sologne, die sich auf einem Plateau zwischen Cher und Loire befinden.

Die geografischen Gebiete der ergänzenden geografischen Namen „Amboise" und „Mesland" umfassen die Täler, die sich in west-östlicher Richtung entlang der Loire aneinanderreihen, während das geografische Gebiet des ergänzenden geografischen Namens „Azay-le-Rideau" entlang des Indre-Tals, jenes des ergänzenden geografischen Namens „Chenonceaux" am Unterlauf des Cher und jenes des ergänzenden geografischen Namens „Oisly" auf dem östlichen Plateau zwischen Loire und Cher liegt.

Die Höhe über dem Meeresspiegel beträgt im gesamten geografischen Gebiet mit seinen 143 Gemeinden nur selten mehr als 100 m oder 120 m.

Der Weinbau erfolgt auf Parzellen, die in Anlehnung an die historischen Kerngebiete der Erzeugung streng und genau abgegrenzt sind. Unterschieden wird zwischen folgenden Parzellen: - Parzellen mit Böden, die aus Feuersteinlehm hervorgegangen und mit miozänem Sand vermischt sind (von den Einheimischen „bournais perrucheux" genannt); Parzellen mit Böden, die sich auf Feuersteinlehm oder „perruches" entwickelt haben, oder steinigen Kalk-Lehmböden, die aus Kalkgestein hervorgegangen sind (von den Einheimischen „aubuis" genannt); hierbei handelt es sich um warme und durchlässige Böden auf den unteren Talhängen; - Parzellen mit Talböden auf alten Alluvialterrassen (von den Einheimischen „graviers" genannt).

Im geografischen Gebiet herrscht ein ozeanisches Klima, dessen Einfluss jedoch deutlich schwächer wird, je weiter man in den östlichen Teil des geografischen Gebiets in Höhe des Meridians von Tours vordringt. Die Temperaturen und Niederschläge belegen dies: Im Westen betragen die Niederschläge etwa 550 mm, im Osten bis zu 650 mm; zudem weist der Osten eine höhere Temperaturschwankungsbreite auf.

Die Überreste einer in Cheillé bei Azay-le-Rideau gefundenen Weinpresse zeugen davon, dass in der Region Touraine seit dem 2. Jahrhundert Weinbau betrieben wurde. Unter dem Einfluss der Kirche erlebte der Weinbau in der Zeit vom 8. bis zum 12. Jahrhundert einen starken Aufschwung.

Die Tatsache, dass im 16. Jahrhundert der königliche Hof im Loire-Tal weilte (Schlösser Chambord, Chenonceau), trug dazu bei, dass bei der Erzeugung von Qualitätsweinen eine beträchtliche Entwicklung zu verzeichnen war und bestimmte Weinlagen einen guten Ruf erlangten. Die Erzeugung steigerte sich nach der Verkündung des Weinedikts (Édit des vingt lieues), mit dem die Weinerzeugung rund um Paris verboten wurde; auch die Rebsorte Gamay, die aus dem Gebiet von Lyon stammte, wurde nun eingeführt.

Da Loire und Cher natürliche Verkehrswege sind, bot es sich von selbst an, die Erzeugnisse des geografischen Gebiets zu vermarkten, weiterzuentwickeln und zu exportieren. Die besten Weine wurden überwiegend in die Niederlande und nach England verkauft, wobei die Zollgrenze von Ingrandes-sur-Loire bei Nantes zu passieren war. Die betreffenden Qualitätsweine wurden aufgrund ihrer Transportfähigkeit als „Seeweine" (vins de la mer) bezeichnet.

Im 18. Jahrhundert entwickelte sich ein Anbaugebiet im unteren Cher-Tal um die Städte Bléré, Thésée, Montrichard und Chenonceaux. Der Rebsortenbestand des Gebiets wurde anlässlich der Agrarerhebung im Jahr XII des französischen Revolutionskalenders (1804) beschrieben. In der dabei angefertigten „Tabelle der auf den Hängen des Cher am weitesten verbreiteten Reben“ (Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher) erscheint die Rebsorte „Côt“ als die wichtigste: „die auf den Südhängen des Cher am weitesten verbreitete Rebe, aus der Weine erster Güte gewonnen werden“.

Im Jahr 1845 nannte Graf Odart in seiner „Rebsortenkunde“ (Ampelographie) ebenfalls Cot N als „die am Ufer von Cher und Lot am meisten angebaute Rebsorte“. Jules Guyot, der in seinen Beschreibungen stets sehr genau ist, schrieb 1860: „Die bretonische Rebsorte (Cabernet franc N) hat ihren Schwerpunkt in Bourgueil zwischen Chinon und Saumur, wo sie hervorragende Weine liefert; sie verschwindet jedoch, wenn man sich in den Osten der Region begibt, wo im Loir-et-Cher die Rebsorten Côt, Chardenet, Pinot noir, Beurot und Meunier (...) vorherrschen.“

Nach der Reblauskrise wurde das Weinbaugebiet „Touraine“ mit Rebsorten wieder aufgebaut, die insbesondere neue veredelte Rebsorten wie Gamay N und Sauvignon B umfassten. Das geografische Gebiet nahm nunmehr Schritt für Schritt Gestalt an, wobei Bereiche mit hohem qualitativen Potenzial mit einbezogen wurden. Kurz vor Beginn des Zweiten Weltkriegs wurde im Jahr 1939 die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Coteaux de Touraine“ anerkannt.

Im Jahr 1953 wurde der Name „Touraine“ endgültig angenommen.

Das Weinbaugebiet hatte damals eine Fläche von 8 000 ha. Die Winzer, die sich in fünf Genossenschaftskellereien zusammengeschlossen hatten, förderten die Weinbereitung aus Trauben der Rebsorten Sauvignon B und Gamay N, die in der Gastronomie unter ihren gebräuchlichen Namen „Sauvignon de Touraine“ und „Gamay de Touraine“ erhebliche Bekanntheit erlangten.

Die Winzer im Cher-Tal – die das Potenzial ihrer Rebflächen und Rebsorten sehr gut kennen – bauen seit 1985 die Rebsorten Cot N und Sauvignon B auf den Parzellen der ersten Hanglagen an, während die Winzer im Raum Sologne die Rebsorte Sauvignon B den Parzellen mit sandigen Böden vorbehalten.

Ergebnis dieses Strebens nach Authentizität ist die Anerkennung der ergänzenden geografischen Namen „Chenonceaux“ für Weiß- und Rotweine aus den Hanglagen des Cher bzw. „Oisly“ für Weißweine aus dem Raum Sologne.

Im Jahr 2009 hatte das Weinbaugebiet eine Fläche von 4 500 ha, die von rund 800 Winzern bewirtschaftet wurde. Es wurden etwa 260 000 hl Wein erzeugt, davon mehr als 60 % Weißwein. Kennzeichnend für Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Touraine“ sind ihre Vollmundigkeit und der frische und ausgewogene Abgang.

Die Weißweine, deren Robe häufig blassgolden ist, weisen ein breites Spektrum an Aromen auf, das von Fruchtnoten, die an Zitrus- oder Südfrüchte erinnern, bis hin zu floralen Noten reicht, die weiße Blüten assoziieren lassen. Im Abgang vermitteln sie ein Gefühl der Frische.

Die Roséweine weisen zarte Aromen auf, die an schwarze Johannisbeeren, Zitrus- oder Südfrüchte erinnern.

Die aus Trauben der Rebsorte Gamay N erzeugten Rotweine (Weine, für die die Bezeichnung „Gamay“ oder die Angabe „primeur“ verwendet werden darf), deren Robe häufig kirschrot ist, weisen warme Aromen von roten Beerenfrüchten auf seidigen Tanninen auf. Die Weine sind ausgewogen und vereinen Leichtigkeit und Finesse. Die Weine, die aus Trauben verschiedener Rebsorten oder allein aus Trauben der Rebsorte Cabernet franc N erzeugt werden, sind elegante und kräftige Weine mit angenehmer Tanninstruktur, einem Aroma roter und schwarzer Früchte und einer Robe zwischen dunklem Rubinrot und dunklem Granatrot.

Die Struktur der Weiß- und Roséschaumweine wird von Säure dominiert, der die Weine ihre ganze Frische und Finesse verdanken. Diese Säure wird von fruchtigen Noten begleitet, und im Laufe der Zeit kann sich ein Anklang von Brioche ausbilden. Stillweine: Das bedeutende hydrografische Netz aus Loire, Vienne, Cher und Indre hat im Laufe der Zeit ein gewelltes Plateau mit weichem Gestein aus dem Tertiär und dem Erdmittelalter entstehen lassen. Unter dem Einfluss der Kirche bauten die Menschen im Mittelalter auf den auf diese Weise geformten Hängen und am Rande des Plateaus Reben an.

Die Nähe der Wasserläufe war bereits in der Renaissance ein wichtiger Vorteil, da sie die Ausfuhr der Weine mit dem Namen „Touraine“ erleichterte. Die dauerhafte Zollgrenze in Ingrandes-sur-Loire, über die die Weine in die Niederlande ausgeführt wurden, und das Wirksamwerden des Weinedikts (Édit des vingt lieues) im Jahr 1577 stellten prägende Faktoren für das Weinbaugebiet Loire dar, die der Erzeugung von Qualitätsweinen förderlich waren. Unter dem Einfluss des Klimas bildete sich im Westen des geografischen Gebiets ein Rebsortenbestand auf der Grundlage der Rebsorten Chenin B und Cabernet franc N heraus, während im Osten des geografischen Gebiets die Rebsorten Sauvignon B, Cot N und Gamay N bevorzugt werden. Diese natürliche Klimagrenze verläuft entlang des Meridians von Tours. Die jeweiligen Rebsorten haben sich angesichts der Unterschiedlichkeit der Bedingungen, mit denen die Winzer konfrontiert waren, gleichsam von selbst durchgesetzt.

Den Traditionen entsprechend umfasst das für den Weinbau genutzte abgegrenzte Parzellengebiet nur Parzellen mit Böden, die sich auf turonischen oder senonischen Formationen entwickelt haben und gute Entwässerungseigenschaften aufweisen. In den Zwischentälern finden sich überwiegend Böden aus Feuersteinlehm, der reich an Silikatgestein ist. Die vielfach an der Bodenoberfläche befindlichen Feuersteine spielen eine wichtige Rolle für die Reifung, da sie den Wärmeaustausch des Bodens intensivieren. Diese Bedingungen tragen maßgeblich zur Qualität der Weiß- und Rotweine bei. Die Rebsorte Sauvignon B gedeiht insbesondere auf Parzellen mit Böden, die von den Einheimischen „perruches“ bzw. „aubuis“ genannt werden. Sie findet dort über Jahre hinweg die Voraussetzungen für eine konstante Reife. Die Weine, die auf diesen Böden und unter diesen Klimaeinflüssen gewonnen werden, sind von Frische und Originalität geprägt. Auf sie entfielen im Jahr 2009 zwei Drittel der Weinerzeugung mit der in Rede stehenden kontrollierten Ursprungsbezeichnung. Die Rebsorte Gamay N – eine beim Wiederaufbau nach der Reblauskrise verwendete schwarze Rebsorte – wird hauptsächlich auf Parzellen mit Böden aus Feuersteinlehm angebaut, und die aus ihren Trauben gewonnenen Weine sind fruchtig und lebhaft. Die Rotweine östlich des Meridians von Tours stützen sich primär auf die Rebsorte Cot N, während westlich dieser Linie die Rebsorte Cabernet franc N vorherrscht. Sie zeichnen sich durch eine angenehme Tanninstruktur aus.

Innerhalb des geografischen Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Touraine“ sind fünf ergänzende geografische Namen anerkannt.

Amboise

Das Plateau aus Weichkreide weist ein ausgeprägtes Oberflächenrelief mit Höhen zwischen 80 m und 100 m auf. Die Winzer haben für die unterschiedlichen geologischen und pedologischen Gegebenheiten die am besten geeigneten Rebsorten ausgewählt, womit zugleich sichergestellt ist, dass deren Eigenschaften optimal zum Ausdruck kommen. Die Roséweine sind fruchtig und frisch. Die Rotweine haben eine angenehme Tanninstruktur und einen intensiven aromatischen Ausdruck, der vor allem an rote Früchte erinnert. Die Weißweine sind in der Regel trocken; mitunter weisen sie jedoch vergärbare Zucker auf und werden dann als „halbtrocken“, „lieblich“ oder „süß“ bezeichnet. Die Tanninstruktur der Rotweine wird durch den Ausbau weicher. Bei den Weißweinen erhöht der Ausbau die aromatische Komplexität.

Azay-le-Rideau

Den betreffenden Rebflächen kommt dank ihrer Lage zwischen den Tälern von Loire und Indre ein gemäßigtes Klima zugute. Auf den sandig-kiesigen Hügeln und Anhöhen werden die Rebsorten Grolleau N und Chenin B angebaut, aus deren Trauben elegante, frische Weißweine und fruchtige Roséweine gewonnen werden. Den Traditionen entsprechend müssen die Roséweine vor der Gärung durch Direktkelterung bereitet werden, damit diese Fruchtigkeit erreicht wird. Die Weißweine, die mitunter vergärbare Zucker enthalten, sind elegante, mineralische Weine.

Chenonceaux

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf die Hänge beiderseits des Cher. Die Reben werden auf Parzellen mit Böden angebaut, die reich an Feuerstein sind. Die Weißweine haben in der Regel einen intensiven aromatischen Ausdruck mit Blütenaromen (Weißdorn, Akazie usw.) und fruchtigeren Noten (Zitrusfrüchte, Trockenfrüchte usw.). Durch den Ausbau, der mindestens bis zum 30. April des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauern muss, erhalten die Weine Vollmundigkeit und Finesse. Die Rotweine weisen eine angenehme Tanninstruktur auf. Ihr aromatischer Ausdruck ist recht intensiv und erinnert vor allem an dunkle Früchte. Durch den Ausbau, der mindestens bis zum 31. August des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauern muss, werden Weine von hoher aromatischer Komplexität mit runden und seidigen Tanninen gewonnen.

Mesland

Das geografische Gebiet liegt im Nordosten des geografischen Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Touraine“; es bildet den Rand eines der Loire zugewandten Plateaus. Den Böden ist gemein, dass sie Feuerstein und miozänen Sand enthalten. Die hohe Schwankungsbreite der Temperaturen und die geografische Lage begünstigen frühreife Rebsorten. Die Rot- und Roséweine, die hauptsächlich aus Trauben der Rebsorte Gamay N gewonnen werden, haben einen konzentrierten aromatischen Ausdruck, der an rote Beerenfrüchte erinnert. Die Weißweine, die mitunter vergärbare Zucker enthalten, haben einen komplexen aromatischen Ausdruck mit Blütenaromen (Weißdorn, Linde, Eisenkraut usw.) und fruchtigeren Noten (Zitrusfrüchte, Birnen usw.). Im Abgang vermitteln sie oft ein Gefühl der Frische.

Oisly

Die im Herzen des Weinbaugebiets Sologne gelegene Großlage bringt trockene Weißweine hervor, die ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Sauvignon B gewonnen werden, die auf kontinentalen Sand- und Kiesböden oder den sogenannten „Sologne-Formationen“ aus Sand, Lehm und Muschelkalk ihr volles Potenzial entfaltet. Das Klima des geografischen Gebiets ist dadurch gekennzeichnet, dass es die am stärksten ausgeprägte Periode relativer Trockenheit in der Region Touraine aufweist. Unter diesen natürlichen Bedingungen lassen sich frische Weine mit feinen Aromen, die an Zitrusfrüchte und weiße Blüten erinnern, erzeugen. Durch den Ausbau, der mindestens bis zum 30. April des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauern muss, erhalten die Weine Komplexität.

Die Region Touraine – mit ihren einst von Königen gepriesenen Weinbergen und Tälern – ist noch immer ein Prunkstück unter den nördlichen Weinbaugebieten, und ihre lebendigen Kulturlandschaften, die durch den Weinbau über Jahrhunderte erhalten geblieben sind, haben dazu beigetragen, dass das Loire-Tal in das Welterbe der UNESCO aufgenommen wurde.

Schaumweine

Die Schaumweinerzeugung fügt sich in den oben beschriebenen Kontext ein. Nachdem die einheimischen Winzer festgestellt hatten, dass es bei den in den Kellern in Flaschen abgefüllten Weinen mitunter zu einer erneuten Gärung kam, suchten sie diesen Vorgang des „natürlichen Schäumens“ zu beherrschen und für ihre Zwecke zu nutzen. So entstanden ab dem 19. Jahrhundert die Weine, die dem Verbraucher als „Perlweine“ dargeboten wurden. Die Höhlenkeller im Tuffgestein waren mithin ein wichtiger Faktor für die Entstehung dieser Weinproduktion, da hierfür ausgedehnte kühle Lager- und Handhabungsstätten erforderlich sind.

Dank der seit über einem Jahrhundert gesammelten Erfahrungen verfügen die Schaumweinerzeuger nunmehr über ein für die Komposition ihrer Schaumweine perfektioniertes Fachwissen. Die Originalität der einheimischen Weißweine drückt sich darin aus, dass sie zu 60 % aus Trauben der Rebsorten Chenin B oder Orbois B gewonnen sein müssen. Der lange Ausbau der Weine durch Hefelagerung trägt zur Ausprägung der briocheartigen Aromen und der Komplexität der Weine bei.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Bereitung und die Herstellung der Weine sowie auf die Bereitung, den Ausbau und die Verpackung der Schaumweine eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden (nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2021):

— Departement Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil und Villentrois;

— Departement Indre-et-Loire: Bréhemont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;

— Departement Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (Gebiet der Teilgemeinden Feings, Fougères-sur-Bièvre und Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;

— Departement Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

— Die Angabe „Gamay“ folgt im Einklang mit den Vorschriften der Produktspezifikation zwingend auf den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

— Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann im Einklang mit den Vorschriften der Produktspezifikation durch einen der folgenden ergänzenden geografischen Namen ergänzt werden: „Amboise“, „Azay-le-Rideau“, „Chenonceaux“, „Mesland“, „Oisly“.

— Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann im Einklang mit den Vorschriften der Produktspezifikation durch die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ ergänzt werden.

— Alle fakultativen Angaben, deren Verwendung nach den EU-Vorschriften von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf den Etiketten in Zeichen anzugeben, deren Schriftgröße weder in der Höhe noch in der Breite das Zweifache der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten darf.

— Die Schriftgröße der Zeichen für den geografischen Namen „Val de Loire“ darf weder in der Höhe noch in der Breite zwei Drittel der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten.

Ergänzende geografische Namen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

— Der ergänzende geografische Name „Amboise“, „Azay-le-Rideau“ oder „Mesland“ ist hinter dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in Zeichen anzugeben, deren Schriftgröße weder in der Höhe noch in der Breite die Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten darf.

— Der ergänzende geografische Name „Chenonceaux“ oder „Oisly“ ist unter dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in Zeichen anzugeben, deren Schriftgröße weder in der Höhe noch in der Breite die Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten darf.

— Weißweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“, „Mesland“ oder „Azay-le-Rideau“ müssen auf dem Etikett die folgenden Angaben tragen: die Angabe „demi-sec“ (halbtrocken) im Einklang mit den Analysestandards der Produktspezifikation für diese Angabe sowie – je nach dem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) im Einklang mit den EU-Vorschriften – die Angabe „moelleux“ (lieblich) oder „doux“ (süß).

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

— Roséweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Mesland“ müssen auf dem Etikett die folgenden Angaben tragen: die Angabe „demi-sec“ (halbtrocken) im Einklang mit den Analysestandards der Produktspezifikation für diese Angabe sowie – je nach dem Gehalt des Weines an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) im Einklang mit den EU-Vorschriften – die Angabe „moelleux“ (lieblich) oder „doux“ (süß).

— Bei Weinen, für die die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ verwendet werden darf, muss der Jahrgang angegeben werden.

— Bei Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf auf dem Etikett der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern

  — es sich um eine im Kataster erfasste Einzellage handelt;

  — diese in der Erntemeldung angegeben ist.

— Die Angabe „Gamay“ folgt unmittelbar unter dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in Zeichen, deren Schriftgröße sowohl in der Höhe wie in der Breite mindestens zwei Drittel der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen beträgt, deren Größe jedoch nicht überschreitet.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8ee59a6d-350c-419e-abed-7be2bd49b69e