C/2025/821

13.2.2025

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/2025/821)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Cotnari“

PDO-RO-A0135-AM03

Datum der Mitteilung: 14. November 2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Änderungen zur Erhöhung der Reb- und Weinerträge

Die Produktspezifikation wurde geändert, indem die Reb- und Weinerträge für die Rebsorten, die für die Herstellung von Weinen mit der g. U. „Cotnari“ verwendet werden, und für bestimmte Jahrgänge oder Weinbereitungsverfahren erhöht wurden.

Die Änderung ist darauf zurückzuführen, dass die Rebflächen in den letzten zehn Jahren kontinuierlich mit Rebpflanzen der bestehenden Rebsorten wiederbepflanzt wurden, bei denen die Trauben früher und ohne mengenmäßige Verluste reifen, was auf die klimatischen Bedingungen zurückzuführen ist, die durch Niederschläge von 554,7 mm gekennzeichnet sind, von denen 380 mm während der Vegetationsperiode fallen, wodurch die Pflanzen mit dem Wasser versorgt werden, das sie für die Reifung der Trauben benötigen, sowie auf mildere Winter und die Tatsache, dass die Vegetationsperiode nun durchschnittlich zwei bis drei Wochen früher als vor zehn oder 20 Jahren beginnt. Dies führt dazu, dass die ausgereiften Trauben ein überdurchschnittliches Gewicht pro 100 Beeren aufweisen. Daher ist es notwendig, den Ertrag des Erzeugnisses für das geografische Gebiet zu erhöhen.

Je nach den angewandten Weinbereitungsverfahren sowie den Boden- und Witterungsbedingungen im Erntejahr dürfen der Traubenertrag je Hektar und der Weinertrag vor allem in guten Jahren jeweils um bis zu 20 % überschritten werden.

Die Kapitel V und VI der Produktspezifikation sowie Abschnitt 5.2 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

2. Änderungen der Informationen über Weinbereitungstechnologien

Die Produktspezifikation wurde geändert, um die Verwendung kontinuierlicher Pressen bei der Erzeugung von Weinen mit der g. U. „Cotnari“ zu verbieten.

Der Gesamtalkoholgehalt der zur Herstellung von Qualitätsschaumweinen bestimmten Grundwein-Cuvée wurde ebenfalls geändert und auf 9,0 % vol festgesetzt.

Kapitel X der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert, im Einzigen Dokument wurden keine Änderungen vorgenommen.

3. Änderungen in Bezug auf ein im geografischen Gebiet angewandtes Anbauverfahren

Kapitel VIII der Produktspezifikation wurde geändert, wodurch die Bedingungen für das angewandte Bewässerungsverfahren vereinfacht wurden, sodass nunmehr lediglich eine vorherige Mitteilung an die zuständige Behörde vorgeschrieben ist.

Kapitel VIII der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert, im Einzigen Dokument wurden keine Änderungen vorgenommen.

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

4. **Änderungen bestimmter Analyseparameter für Still-/Qualitätsschaumweine**

Die Produktspezifikation wurde geändert, indem der Parameter für nicht reduzierende Abdampfrückstände für Stillweine und der Gesamtalkoholgehalt von Qualitätsschaumweinen korrigiert wurden, da der für die Weinrückstände festgelegte Wert die Qualität der Weine verbessert.

Kapitel XI der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert, im Einzigen Dokument wurden keine Änderungen vorgenommen.

5. **Änderungen der Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung von Wein**

Die Produktspezifikation wurde geändert, indem einige Anforderungen an die Verpackung der Weine überarbeitet wurden, um die Einhaltung der Rechtsvorschriften zu gewährleisten. Die Verwendung eines fakultativen Rückenetiketts ist zulässig, sofern die obligatorischen Angaben im selben Sichtfeld erscheinen und der Text auf den Etiketten in allen Kategorien den Rechtsvorschriften entspricht.

Darüber hinaus wurden mehrere fakultative Angaben, die auf dem Etikett zulässig sind, hinzugefügt. Wenn der Most, der gegorene Most oder der Wein mit Holz in Berührung gekommen ist, muss die Liste der Begriffe, die auf der Verpackung oder Kennzeichnung der Weine verwendet werden dürfen, um weitere gebräuchliche Begriffe wie „fumé“, „smoked“ und „toasted“ oder „sur lie“, „bâttonnage“ oder „auf Trub gereift“ für auf Trub gereifte Weine erweitert und angepasst werden.

Kapitel XII der Produktspezifikation und Abschnitt 9 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Cotnari

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

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. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – stille Weißweine*

KURZBESCHREIBUNG

Aus organoleptischer Sicht sind die Weißweine geschmeidig und von grünlich-gelber (bei jungen Weinen) bis strohgelber und honiggelber (bei alten Weinen) Farbe. Sie weisen ein Aroma von Rosinen, Walnusskernen und Bittermandeln (Grasă de Cotnari), einen Duft von reifen Trauben mit ausgeprägten floralen Anklängen und Früchten (Frâncușă), Anklängen von Heu, Akazienblüten und frischer Butter, einen anhaltenden Geschmack von Brotkruste (Chardonnay), Frische, eine Note von tropischen Früchten sowie einen Duft von frisch geschnittenem Gemüsepaprika und Holunderblüten (Sauvignon) auf. Die besonders aromatischen Sorten sind intensiv in ihrer Farbe und verfügen über einen Duft von Basilikum, gemähtem Heu und Basilikum-Birnen und einen Geschmack von süßer Rose (Tămâioasă românească) mit Noten von Rosen und Lindenblüten, einen samtigen Geschmack, der an Vanille und Mandeln (Traminer roz) erinnert, unterschiedliche Farbtöne von rosa bis zwiebelschalenfarben und einen Duft von Basilikum oder Rose (Busuioacă de Bohotin).

Im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften wurde der maximale Schwefeldioxidgehalt bei Weinen mit einem Mindestzuckergehalt von 5 g/l, ausgedrückt als Summe aus Glucose und Fructose, für rumänische Weißweine, die die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cotnari“ verwenden dürfen, auf 350 mg/l angehoben.

Für den Höchstgehalt an Gesamtsäure gelten die in den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,00

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

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 200

2. *Analytische und organoleptische Merkmale – stille Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Aus organoleptischer Sicht sind die Roséweine geschmeidig und von grünlich-gelber (bei jungen Weinen) bis strohgelber und honiggelber (bei alten Weinen) Farbe. Sie weisen ein Aroma von Rosinen, Walnusskernen und Bittermandeln (Grasă de Cotnari), einen Duft von reifen Trauben mit ausgeprägten floralen Anklängen und Früchten (Frâncușă), Anklängen von Heu, Akazienblüten und frischer Butter, einen anhaltenden Geschmack von Brotkruste (Chardonnay), Frische, eine Note von tropischen Früchten sowie einen Duft von frisch geschnittenem Gemüsepaprika und Holunderblüten (Sauvignon) auf. Die besonders aromatischen Sorten sind intensiv in ihrer Farbe und verfügen über einen Duft von Basilikum, gemähtem Heu und Basilikum-Birnen und einen Geschmack von süßer Rose (Tămâioasă românească) mit Noten von Rosen und Lindenblüten, einen samtigen Geschmack, der an Vanille und Mandeln (Traminer roz) erinnert, unterschiedliche Farbtöne von rosa bis zwiebelschalenfarben und einen Duft von Basilikum oder Rose (Busuioacă de Bohotin).

Für den Höchstgehalt an Gesamtsäure gelten die in den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,00

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

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 200

3. *Physikalische, chemische und organoleptische Eigenschaften – stille Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Rotweine weisen in der Jugend rubinrote und im Alter ziegelrote Reflexe auf. Sie haben einen Duft von getrockneten roten Früchten, Pflaumen und schwarzen Kirschen und sind samtig im Geschmack mit wahrnehmbarer, angenehmer Fruchtigkeit.

Für den Höchstgehalt an Gesamtsäure gelten die in den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12,00

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

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):150

4. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – Qualitätsschaumweine*

KURZBESCHREIBUNG

Hinsichtlich ihrer organoleptischen Eigenschaften zeichnen sich die Qualitätsschaumweine mit g. U. durch Finesse, Frische und Natürlichkeit sowie Gäraromen und florale Noten aus. Die weißen Schaumweine sind von hellgrünlich-gelbem bis hellgelbem Aussehen/Farbton mit lang anhaltender Mousse und die Roséschaumweine von mehr oder weniger intensiver Rosafärbung. Die Perlage der Schaumweine mit der g. U. „Cotnari" ist anfangs kräftig. Das Sprudeln lässt dann nach, ist aber dennoch ausreichend lang anhaltend und fein, woran sich die Erlesenheit und Raffinesse der Weine aus dem Gebiet Cotnari zeigt. Sie zeichnen sich durch einen frischen, feinen und für die verwendeten Rebsorten typischen Duft sowie einen blumigen, leichten Geschmack mit einem Aroma, das auch geschmacklich an autolysierte Hefe erinnert, aus.

Gesamtalkoholgehalt der zur Erzeugung von Qualitätsschaumwein bestimmten Cuvées: mindestens 9,0 % vol.

Die Qualitätsschaumweine weisen bei 20 °C einen Überdruck von mindestens 3,5 bar auf.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,00

— Mindestgesamtsäure 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 11

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 185

5. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – aromatische Qualitätsschaumweine*

KURZBESCHREIBUNG

Der aromatische Qualitätsschaumwein aus Tămâioasă Românească ist von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen und zeichnet sich durch eine üppige Mousse mit feiner, anhaltender Perlage aus. Er hat ein feines, intensives und volles Weihraucharoma mit Noten von Basilikum, Rosen und frisch gemähtem Heu. Der Geschmack ist dank eines ausgewogenen Verhältnisses von Säure und Süße harmonisch, angenehm und lebendig. Der aromatische Qualitätsschaumwein aus Busuioacă de Bohotin ist von rosa Farbe mit violetten Einschlägen und zeichnet sich durch eine üppige Mousse mit feiner, anhaltender Perlage aus. Das spezifische Muskataroma ist fein und intensiv mit Noten von Zitrusfrüchten, Basilikum und Rosenblüten sowie dezenten Aromen von frischen roten Früchten im Abgang. Der Geschmack ist dank der Harmonie zwischen Säure und Zuckergehalt angenehm und lebendig. Der Schaumwein ist ausgewogen in seinen Aromen, im Geschmack und im Abgang.

Die aromatischen Qualitätsschaumweine weisen bei 20 °C einen Überdruck von mindestens 3 bar auf.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,0

— Mindestgesamtsäure 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 11

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 185

6. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – Perlweine*

KURZBESCHREIBUNG

Perlwein

Optischer Eindruck: klar, mit feiner, grünlich-gelber, rosafarbener Perlage.

Geruch: frisch, sortentypisch.

Geschmack: säuerlich, mit feiner Perlage, blumig, fruchtig, sortentypisch.

Überdruck bei einer Temperatur von 20 °C: min. 1 bar und max. 2,5 bar.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 7,00

— Mindestgesamtsäure 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 235

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Auf den Rebflächen angewandte Verfahren

Anbauverfahren

Die Bewässerung ist nur in Dürrejahren – mit Unterrichtung des ONVPV (Nationales Amt für Rebe und Wein) – zulässig, wenn der Wassergehalt im Boden in einer Tiefe von 0-100 cm auf 50 % der Feldkapazität absinkt, wobei angemessene Bewässerungsstandards (400-600 m^3/ha) zu beachten sind.

Grüne Weinlese – Verringerung der Anzahl der Trauben zu Beginn der Reifezeit, wenn die Produktionsmenge die nach der Produktspezifikation zulässigen Höchstmengen überschreitet.

2. Weinbereitungsverfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cotnari“ hat einen natürlichen und vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 15 % vol. Die Höchstgrenze für den Gesamtalkoholgehalt darf bei Weinen, die ohne Anreicherung erzeugt wurden, bis zu 20 % vol betragen. Die Anreicherung und Säuerung von Most müssen unter Einhaltung der geltenden Vorschriften erfolgen.

Die Rebsorten Pinot Gris, Traminer Rosé und Busuioacă de Bohotin können nach Wahl des Erzeugers zur Herstellung von Weiß- oder Roséweinen verwendet werden.

Die Rebsorte Feteasc̆ă neagră darf zur Herstellung von Rot-, Rosé- oder Weißweinen verwendet werden. Werden Weißweine hergestellt, so müssen sie in der Erzeugungsmeldung unter der Kategorie „Weißwein“ angegeben werden und dürfen anschließend mit Weißweinen vermischt werden.

Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cotnari“ dürfen die Gärung ausschließlich in dem in der Produktspezifikation festgelegten Gebiet durchlaufen.

5.2. *Höchsterträge*

1. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorten Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel und Traminer roz:

11 000 Kilogramm Trauben je Hektar

2. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorten Tămâioasă Românească, Sauvignon und Busuioacă de Bohotin:

12 500 Kilogramm Trauben je Hektar

3. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorten Feteasc̆ă albă und Feteasc̆ă neagră:

13 000 Kilogramm Trauben je Hektar

4. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorte Frâncușă:

14 000 Kilogramm Trauben je Hektar

5. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorten Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel und Traminer roz:

82,50 Hektoliter je Hektar

6. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorten Tămâioasă Românească, Sauvignon und Busuioacă de Bohotin:

94,00 Hektoliter je Hektar

7. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorte Frâncușă:

105,00 Hektoliter je Hektar

8. bei voller Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte, Sorten Fetească albă und Fetească neagră:

97,50 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das für die Erzeugung der Weine abgegrenzte Gebiet umfasst die folgenden Ortschaften in den Kreisen Iași und Botoșani:

Kreis Iași

— Gemeinde Cotnari – Dörfer: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni und Lupăria,

— Gemeinde Ceplenița – Dörfer: Ceplenița, Buhalnița und Zlodica,

— Gemeinde Scobinți – Dörfer: Scobinți, Bădeni, Zagavia und Fetești,

— Stadt Hârlău – die Stadt Hârlău,

— Gemeinde Deleni – Dörfer: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia und Poiana,

— Gemeinde Cucuteni – Dörfer: Cucuteni, Băiceni und Săcărești,

— Gemeinde Todirești – Dörfer: Todirești und Băiceni,

— Gemeinde Balș – Dörfer: Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Kreis Botoșani

— Gemeinde Frumușica – Dörfer: Frumușica, Rădeni.

Je nach Wunsch der Erzeuger kann die g. U. „Cotnari“ um eine der folgenden Einzellagenbezeichnungen ergänzt werden: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș und Coasta Măgurii.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muskat, Muskat fioletovîi, Muscat violet Cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească Albă B – Păsărească albă, Poama Fetei, Mädchentraube, Leányka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Frâncușă B – Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Kövérszőlő

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

Traminer roz Rs – Rosetraminer, Savagnin rosé, Gewürztraminer

Tămâioasă Românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat Blanc à Petits Grains

Tămâioasă Românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă Albă de Drăgășani

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

8.1. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet – Angaben zum geografischen Gebiet*

Die meisten Rebflächen in der Region Cotnari liegen auf quartären Ablagerungen, insbesondere auf den diluvialen/kolluvialen Böden der Coasta Cotnarilor, und (aufgrund klimatischer Einschränkungen) nur wenige, wenn überhaupt, in Auengebieten (alluviale Ablagerungen). Nur in kleinflächigen Bereichen wurzeln die Reben in sarmatischem Muttergestein oder den entsprechenden schwach entwickelten Böden (Cotea et al., 2006).

Infolge von Bodenkriechen und Abschwemmungen sind an den Hängen häufig diluviale und kolluviale Ablagerungen anzutreffen. Im östlichsten Teil des Weinbaugebiets kommen auch Salz- und Alkaliböden vor, die auf salzhaltigen Ablagerungen entstanden sind. Die Böden aus diesem Ausgangsmaterial sind in der Regel für den Weinanbau geeignet (Cotea et al., 2006).

Das Klima des Weinbaugebiets wurde in sechs Mikroklimata unterteilt. Das am weitesten verbreitete Mikroklima (45 % der Gesamtfläche) ist das in den nach Süden, Südosten und Westen ausgerichteten und gut vor den kalten Nord- und Nordostwinden geschützten Hanglagen mit einer Neigung zwischen 5° und 20° und reichlich Sonneneinstrahlung. Die Temperaturen an diesen Hängen sind die höchsten in der Weinbauregion. Sie sind daher bestens für den Weinanbau geeignet.

8.2. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet – Angaben zum Erzeugnis*

Die Stillweine sind vollmundig und zeichnen sich durch spezifische florale oder fruchtige Aromen aus, die typisch für die Sorte sind, was auf die lange und trockene Herbstzeit und den Einfluss der für dieses Gebiet spezifischen Edelfäule zurückzuführen ist. Sie weisen Aromen von Zitrusfrüchten, Honig, Akazien- und Holunderblüten auf, und nach kurzer Alterung entwickeln sich Noten von Vanille und Mandeln.

Der Qualitätsschaumwein zeigt zunächst eine reduktive Note, dann kommen Noten von Zitrusfrüchten und Heu sowie dezente Noten von autolysierter Hefe hinzu. Das Bouquet setzt sich aus dem besonderen Aroma von grünen Walnusskernen, „Basilikum-Birnen“, Honig und Rosinen sowie dem Duft von Edelfäule zusammen, die die Trauben im in der Region Cotnari langen und trockenen Herbst befällt.

Die aromatischen Qualitätsschaumweine zeigen intensive und volle Aromen mit Noten von Basilikum, Rosen und frisch gemähtem Heu. Sie zeichnen sich durch eine üppige Mousse mit feiner, anhaltender Perlage aus. Der Geschmack ist angenehm, lebendig und harmonisch.

8.3. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet – ursächlicher Zusammenhang*

Die in der Region der g. U. „Cotnari“ gewonnenen Stillweine unterscheiden sich aufgrund der unterschiedlichen Eigenschaften der Rebsorten voneinander, aus denen sie gekeltert werden, die wiederum vom Terroir beeinflusst werden.

Der für die Region Cotnari spezifische lange und trockene Herbst trägt zur Entstehung der Edelfäule bei, die die Weine vollmundig und aromatisch vielfältig werden lässt. Weine mit Restzucker, die aus edelfaul geernteten Trauben gewonnen werden, entwickeln sich zu natursüßen Weinen. Diese Weine sind aufgrund ihres Alkoholgehalts von oft mehr als 12 Volumenprozent gut für die Reifung geeignet.

Das Bouquet der Weine ist aufgrund des Klimas der Region vielschichtig mit charakteristischen, blumigen Noten tropischer Früchte und einem ausgewogenen Verhältnis von Zucker, Alkohol und Säure.

Das dank der von der Formation Coasta Dealul Mare – Hârlău geschützten Lage nahezu perfekte Gleichgewicht zwischen Niederschlag, Sonnenschein und Evapotranspiration des Grundwassers in der langen, trockenen und sehr sonnigen Herbstzeit sorgt für eine optimale Reifung von Sorten wie Grasă de Cotnari, die den Weinen Aromen von Honigwaben, Honig und Rosinen und eine intensive Farbe (mit leichten Bernsteintönen im Alter) verleihen.

Die Qualitätsschaumweine sind ausgewogene Weine, mit einer gut eingebundenen Säure, die auch auf die Gewinnung der Weine in den nördlichsten Weinlagen der Region Moldau zurückzuführen ist. Die mittlere Vegetationsperiode der angebauten Sorten, die mäßigen Frost und Trockenheit vertragen und optimale Sonnenstrahlung vorfinden, ermöglicht die langsame Ausbildung sortentypischer Aromen und somit Weine mit spezifischen Merkmalen.

Die langsame Ausbildung der sortentypischen Aromen in den aromatischen Qualitätsschaumweinen ist den warmen und sehr sonnigen Sommermonaten sowie den Temperaturmittelwerten im September zu verdanken, die die Erzeugung von Weinen mit reichem Bouquet und charakteristischer Note ermöglichen.

Die Qualitätsschaumweine und aromatischen Qualitätsschaumweine werden vor allem aus handgelesenen Trauben heimischer Sorten mit aromatischem Potenzial wie Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă und Busuioacă de Bohotin gewonnen, aber auch aus an das lokale Terroir von Cotnari angepassten internationalen Sorten, die dessen Authentizität zum Ausdruck bringen, wobei traditionelle Weinbereitungsmethoden unter Berücksichtigung von für die Region Moldau spezifischen Faktoren angewandt werden.

Der traditionelle Ansatz wird jedoch durch moderne Weinbereitungstechniken ergänzt, die sich darauf konzentrieren, die insbesondere Sorten mit erhöhtem aromatischen Potenzial zu verdankende Fruchtigkeit und Frische der Qualitätsschaumweine und aromatischen Qualitätsschaumweine zur Geltung und bestmöglich zum Ausdruck zu bringen.

Diese hellen Weine zeichnen sich durch eine üppige Mousse mit feiner Perlage sowie spezifischen floralen oder fruchtigen Aromen aus.

Die Schaumweine weisen ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure und Zuckergehalt auf und verdeutlichen den spezifischen Charakter und die Erlesenheit der Weinlagen von Cotnari. Das Gebiet der g. U. „Cotnari“ ist ein rumänisches Weinbaugebiet mit ausgeprägtem Charakter, in dem die Tradition des Anbaus rumänischer Sorten sorgfältig bewahrt wurde. Diese Region beherbergt den größten Anteil alter rumänischer Sorten wie Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin und Fetească neagră.

Die Weine sind geprägt von den aromatischen Rebsorten (Duft nach getrockneten Aprikosen, Bienenwachs, frisch gemähtem Heu, Basilikum-Birnen), die Extraktion der Aromastoffe aus den Traubenschalen ist jedoch stark von der Dauer und Art der Mazeration und Gärung abhängig.

Alte Sorten wie Frâncușă und Busuioacă de Bohotin kommen in der Form edler strohgelber oder blass/leuchtend rosafarbener Schaumweine mit langem und anhaltendem Perlen, floralen Noten von Holunder- oder Akazienblüten bzw. fruchtigen Noten von Basilikum-Birnen, grünen Aprikosen, Grapefruit, Zitronenschale und grünem Apfel sowie mittelkräftigem mineralischen Körper mit überwiegenden Fruchtnoten voll zur Entfaltung.

In alten Zeiten waren diese Sorten an den Höfen der Herrscher hoch geschätzt und diese Weine waren oft auf den üppigen Tafeln der Bojaren zu finden. Die Weine trugen früher ein Logo mit dem Schloss Vlădoianu, das 1901 von dem Bojaren Vlădoianu erbaut wurde, der nicht nur Gouverneur der rumänischen Nationalbank, sondern auch ein angesehener Winzer war. Im Laufe der Zeit wurde das Logo zu einer Inspiration in der Literatur über die Weine aus dem Gebiet Cotnari.

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

Bedingungen für das Inverkehrbringen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten der Weine der Kategorien Qualitätsschaumwein und aromatischer Qualitätsschaumwein finden sich auch die nach den geltenden Rechtsvorschriften vorgeschriebenen Angaben über den Zuckergehalt (naturherb, herb, extra herb, extra trocken, trocken, halbtrocken).

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung können auch folgende fakultative Angaben verwendet werden:

Bei der Kennzeichnung können die Angaben „fermentat în barrique“ (im Barrique gegoren), „maturat în barrique“ (im Barrique ausgebaut), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (mit Eichenchips gegoren) und „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (mit Eichenchips ausgebaut) in rumänischer Sprache verwendet werden, oder es können Begriffe in international verbreiteten Sprachen verwendet werden, mit denen der Verbraucher auf die Anwendung des betreffenden Verfahrens hingewiesen wird. Hierfür können folgende Angaben verwendet werden:

— „Fume“ oder „Smoked“ oder „Toasted“ in englischer Sprache, gegebenenfalls auch zusammen mit dem Begriff, der die Intensität der thermischen Behandlung bezeichnet, der das verwendete Eichenholz unterzogen wurde („Light“, „Medium“ bzw. „Heavy“),

— „Fumé“ oder „Fumée“ in französischer Sprache, gegebenenfalls auch zusammen mit dem Begriff, der die Intensität der thermischen Behandlung bezeichnet, der das verwendete Eichenholz unterzogen wurde („légère“, „moyenne“, „forte“ bzw. „Petit Fumé“, „Demi Fumé“, „Intense Fumé“).

Bei Weinen, die eine Reifezeit oder einen Ausbau auf dem Weintrub durchlaufen, kann das Etikett Angaben wie „sur lie“, „Bâtonnage“ und „auf dem Weintrub gereift“ enthalten.

Link zur Produktspezifikation

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_aprobat_rue_1913_2021_categorii_modif_cf_cerere_1316_10.07.2024_no_track_changes.pdf