

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2021/C 470/08)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Gavi“/„Cortese di Gavi“

PDO-IT-A1310-AM04

Datum der Mitteilung: 24. August 2021

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Streichung von überflüssigen Vorschriften

Beschreibung:

In Artikel 4 der Produktspezifikation wird folgender Absatz gestrichen: „Die Trauben, die zur Erzeugung von Weinen mit dem Prädikat ‚Riserva‘ bestimmt sind, müssen gesondert eingetragen und gemeldet werden. Die Verwendung der Bezeichnung ‚Gavi Riserva Spumante‘ anstelle der allgemeineren Ursprungsbezeichnung ‚Gavi Riserva‘ ist im Falle der Schaumweinbereitung erst nach erfolgter Meldung möglich. Die Trauben, die zur Erzeugung der Weine mit der g. U. ‚Gavi‘ oder ‚Cortese di Gavi Spumante‘ bestimmt sind, die einen Alkoholgehalt von 9,50 % vol nicht erreichen, müssen gesondert eingetragen und gemeldet werden.“

In Artikel 5 Absatz 1 der Produktspezifikation wird folgender Satz gestrichen: „Die Weinbereitung darf nur nach bewährten und unveränderten önologischen Verfahren erfolgen, um zu gewährleisten, dass die Weine ihre besonderen Merkmale erhalten.“

Der folgende Wortlaut in Artikel 5 Absatz 7 der Produktspezifikation: „Der höhere Gesamtalkoholgehalt des Mostes oder der sich noch im Gärungsprozess befindlichen jungen Weine, die zur Erzeugung der DOCG-Weine ‚Gavi‘ oder ‚Cortese di Gavi‘ bestimmt sind, erfolgt mit konzentriertem Traubenmost, dessen Trauben auf den Rebflächen mit der Rebsorte Cortese angebaut werden, die in dem in Artikel 3 genannten Anbaugebiet liegen und in das Register der zur Erzeugung der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung (DOCG) ‚Gavi‘ oder ‚Cortese di Gavi‘ bestimmten Rebflächen eingetragen sind, oder mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat.“ wird gestrichen und durch den folgenden Satz ersetzt: „Das Verfahren der Anreicherung ist zulässig.“

Gründe: Da die in den nationalen Bestimmungen enthaltenen Vorschriften gestrichen worden sind, erscheint es überflüssig, diese in der Produktspezifikation noch weiterhin anzugeben.

2. Korrektur von Fehlern und Aktualisierung der Daten

Beschreibung: Die Grenze des Erzeugungsgebiets verläuft über die Via Edilio Raggio und nicht über die Via Egidio Raggio (diese fehlerhafte Schreibweise ist im betreffenden Artikel dreimal enthalten).

Gründe: Hierbei handelt es sich um eine falsche Schreibweise.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Diese Änderung betrifft Artikel 3 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigsten Dokuments.

Beschreibung: Es wurde folgender Satz gestrichen: „Die Rebflächen liegen in 150 bis 450 Metern Höhe über dem Meeresspiegel.“

Gründe: Es wurde lediglich die Lage der Rebflächen zur damaligen Zeit vor etwa 8 Jahren angegeben. Da mehrere Gemeinden im Anbaugebiet der g. U.-Weine in einer Höhe von über 450 Metern über dem Meeresspiegel liegen und diese unverbindliche Angabe die Verbraucher in die Irre führen könnte, erscheint es sinnvoll, die Höhenangabe zu streichen.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 Buchstabe A) der Produktspezifikation und den Abschnitt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigsten Dokuments.

Beschreibung: Fehlerhafte Schreibweise des in der Produktspezifikation angegebenen Ortsnamens: Der betreffende Ort heißt nicht „Meirana“, sondern „Mariana“.

Gründe: Das wieder aufgefundene historische Dokument über den Weinanbau in Gavi aus dem Jahr 972 v. Chr. hat bestätigt, dass der Ortsname in der Produktspezifikation falsch angegeben wurde. Nach mehr als tausend Jahren sind keine Spuren dieses Namens in den heutigen Ortsnamen mehr zu finden: Daher ist es sinnvoll, auf die Angabe dieser Ortschaft in der Produktspezifikation zu verzichten.

Die Änderung betrifft Artikel 8 Buchstabe B) der Produktspezifikation und den Abschnitt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigsten Dokuments.

Beschreibung: Die Anschrift des Rechtssitzes der Kontrollstelle „Valoritalia“ wurde aktualisiert.

Gründe: Bei dieser Änderung handelt es sich um eine formelle Korrektur, da sich die Anschrift der Kontrollstelle geändert hat.

Diese Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Kontrollstellen“ des Einzigsten Dokuments.

3. **Aufnahme spezifischer Angaben für die Herstellung von Perl- und Schaumweinen**

Beschreibung: Es wurde folgender Absatz hinzugefügt: „Die Verfahren zur Erzeugung und Reifung der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung ‚Gavi Frizzante‘ und ‚Gavi Spumante‘ können innerhalb des Verwaltungsgebiets der Provinzen Alessandria, Asti und Cuneo in der Region Piemont erfolgen.“

Gründe: Es ist notwendig, die Vorschriften für die Erzeugung der DOCG-Weine „Gavi Frizzante“ und „Gavi Spumante“ außerhalb des Weinerzeugungsgebiets aufzunehmen. Es handelt sich hierbei nicht um eine Änderung der önologischen Verfahren, sondern um eine Aktualisierung des Wortlauts der Produktspezifikation. Um die Bereitung von Schaum- und Perlweinen auch außerhalb des Erzeugungsgebietes der Trauben zu ermöglichen, wird dieser Artikel aufgenommen, um den Betrieben die Herstellung zu erleichtern, da für diese Weinsorten eine Kellerausstattung erforderlich ist, über die kleine Betriebe oftmals nicht verfügen.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigsten Dokuments.

4. **Dauer der Lagerung auf Weinhefen**

Beschreibung: Es wurde folgender Absatz hinzugefügt: „Die Partie, die zur Erzeugung des Schaumweins ‚Gavi Spumante‘ bestimmt ist, muss in geschlossenen Behältnissen mit Rührvorrichtungen (Charmat-Verfahren) mindestens 6 Monate und bei Flaschengärung (klassische Methode) mindestens 9 Monate auf Weinhefen lagern.“

Gründe: Um das angewendete önologische Verfahren zu schützen, ist es notwendig, die Minstdauer der Lagerung auf Weinhefen genau anzugeben.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

5. **Streichung der Pflichtangabe „Vigna“ für die Sorten „Riserva“ und „Riserva Spumante Metodo Classico“**

Beschreibung: Für beide Sorten der Riserva-Weine wird die Pflichtangabe „Vigna“ gestrichen.

Gründe: Angesichts der fehlenden Ortsnamen und der geringen Anzahl traditioneller Bezeichnungen der geschützten Ursprungsbezeichnung entfällt bei beiden Sorten der Riserva-Weine die Pflicht zur Angabe „Vigna“, um den Betrieben die Erzeugung von Riserva-Weinen mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi“ zu ermöglichen.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation.

6. Verlinkung zu den Parzellen

Beschreibung: Das Verzeichnis der zusätzlichen geografischen Angaben und Ortsnahmen, die sich auf die Gemeinden und Ortsteile beziehen, ist bereits in Anhang 1 der Produktspezifikation enthalten. Mit dieser Änderung wird zudem ein Link zur Konsultation aller einzelnen Parzellen bereitgestellt.

Gründe: Um die Verwendung der Namen der jeweiligen Ortsteile, die für die Etikettierung verwendet werden, genau festzulegen, wurde eine Karte der Parzellen erstellt, die auf den Webseiten der Region Piemont und des Schutzkonsortiums „Consortio tutela del Gavi“ im PDF-Format heruntergeladen werden kann.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation.

7. Spezifikation zur Etikettierung

Beschreibung: Es wurden folgende Absätze aufgenommen: „Auf dem Etikett und den Verpackungen muss die Angabe ‚del comune di ...‘, gefolgt vom Namen der Gemeinde, in der die Trauben erzeugt werden, in gleicher Schriftart, Höhe und Farbe angebracht sein. Die Angabe ‚del comune di ...‘, gefolgt vom Namen der Gemeinde, in der die Trauben erzeugt werden, muss auf dem Etikett und den Verpackungen mit einer Schriftgröße angegeben werden, die höchstens 50 % der Schriftgröße entspricht, die für die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung ‚Gavi‘ verwendet wird.“

Gründe: Die Vorschriften für die Etikettierung der Weine mit der geografischen Angabe der Gemeinden werden der Klarheit halber und zur entsprechenden Regelung genau angegeben, um den Verbraucher nicht in die Irre zu führen.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Gavi

Cortese di Gavi

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Schaumwein

8. Perlwein

4. Beschreibung der Weine

GAVI D.O.C.G. „Tranquillo“ (Stillwein)

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Geruch: charakteristisch und mild

Geschmack: trocken, angenehm, frisch und harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

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

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

—

Mindestgesamtsäure

5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)

—

GAVI D.O.C.G. „Frizzante“ (Perlwein)

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und flüchtig

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Geruch: fein, mild, charakteristisch

Geschmack: trocken, angenehm, frisch und harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

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

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

—

Mindestgesamtsäure

5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)

—

GAVI D.O.C.G. „Spumante“ (Schaumwein)

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Schaum: fein und lang anhaltend

Geruch: fein, mild, charakteristisch

Geschmack: von „brut nature“ bis „extra dry“, harmonisch, angenehm

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

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

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

—

Mindestgesamtsäure

5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)

—

GAVI D.O.C.G. Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Geruch: fein, mild, charakteristisch

Geschmack: harmonisch, trocken, angenehm

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

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

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

—

Mindestgesamtsäure

5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)

—

GAVI D.O.C.G. Riserva Spumante Metodo Classico

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Schaum: fein und lang anhaltend

Geruch: fein, mild, charakteristisch

Geschmack: von „brut nature“ bis „extra dry“, harmonisch, angenehm

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

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

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

—

Mindestgesamtsäure

5,5 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. Spezielle önologische Verfahren

—

5.2. Höchsterträge

GAVI D.O.C.G. Tranquillo, Frizzante, Spumante (Still-, Perl- und Schaumwein)

9 500 kg Trauben pro Hektar

GAVI D.O.C.G. Vigna

8 500kg Trauben pro Hektar

GAVI D.O.C.G. Riserva und Riserva Spumante M.C.

6 500 kg Trauben pro Hektar

GAVI D.O.C.G. Tranquillo, Frizzante, Spumante (Still-, Perl- und Schaumwein)

66,50 Hektoliter pro Hektar

GAVI D.O.C.G. Vigna

59,50 Hektoliter pro Hektar

GAVI D.O.C.G. Riserva und Riserva Spumante M.C.

45,50 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“ liegt in der Region Piemont und umfasst ganz oder teilweise die Gebiete der 11 Gemeinden in der Provinz Alessandria: Teile der Gemeinden Novi Ligure und Serravalle Scrivia, das gesamte Gebiet der Gemeinden Gavi, Carrosio, Bosio, Parodi und S. Cristoforo sowie Teile der Gemeinden Capriata d’Orba, Francavilla Bisio, Pasturana und Tassarolo.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Cortese B. - Bianca Fernanda

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. „Gavi“ D.O.C.G. Tranquillo (Stillwein)

Die Cortese-Traube ist eine autochthone Rebsorte, die seit tausend Jahren im Erzeugungsgebiet der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“ angebaut wird. Das Hügelgebiet, die nordwestliche und südöstliche Ausrichtung und die Hanglage der Rebflächen dieses Ursprungsgebiets bieten die ideale Umgebung für den Anbau der Rebsorte Cortese. Anbauflächen, die in Talsohlen liegen und sich nicht für die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Weinen eignen, wurden ausgeschlossen. Die abwechselnden Schichten mit tonhaltigen Mergelböden, die in der Region „weiße Erde“ und „rote Erde“ genannt werden, sind durch podsolige und hydromorphe Braunerde mit verdichtetem Horizont (Fragipan) gekennzeichnet, die für einen fruchtbaren Boden sorgen, der die besonderen Eigenschaften der Rebsorte Cortese zum Ausdruck bringt und mit Nuancen bereichert. Diese Flächen sind (auch hinsichtlich ihrer Lage) für den intensiven Anbau anderer landwirtschaftlicher Kulturpflanzen kaum geeignet. Gerade wegen dieser Eigenschaften eignen sie sich jedoch für den Weinbau und die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Trauben mit geringen Erträgen, wodurch die daraus erzeugten Weine besondere Kraft und Komplexität erhalten. Die durch zahlreiche Dokumente belegte tausendjährige Weinbaugeschichte in diesem Territorium zeugt für den engen Zusammenhang und die bestehende Wechselwirkung zwischen den menschlichen Faktoren und den qualitativen Merkmalen der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“. Die Weinbautechniken wurden über Jahrhunderte hinweg weitergegeben und sind in der Weinkultur des Territoriums fest verwurzelt, sodass der Wein mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“ in diesem Gebiet zur Haupteinnahmequelle geworden ist und den roten Faden bildet, der die 11 Gemeinden des Ursprungsgebiets vereint. Der ursprünglich für den Hofadel bestimmte Wein hat nie das Versprechen gebrochen, ein eleganter Wein mit hochwertigen qualitativen Eigenschaften zu sein. Die heutigen Erzeuger haben diese besonderen Eigenschaften mithilfe modernster Techniken hingegen weiter verfeinert und erzeugen einen Wein, der auf allen fünf Kontinenten bekannt ist und geschätzt wird.

8.2. „Gavi“ D.O.C.G. Frizzante

Die Cortese-Traube ist eine autochthone Rebsorte, die seit tausend Jahren im Erzeugungsgebiet der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“ angebaut wird. Das Hügellgebiet, die nordwestliche und südöstliche Ausrichtung und die Hanglage der Rebflächen dieses Ursprungsgebiets bieten die ideale Umgebung für den Anbau der Rebsorte Cortese. Anbauflächen, die in Talsohlen liegen und sich nicht für die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Weinen eignen, wurden ausgeschlossen. Die abwechselnden Schichten mit tonhaltigen Mergelböden, die in der Region „weiße Erde“ und „rote Erde“ genannt werden, sind durch podsolige und hydromorphe Braunerde mit verdichtetem Horizont (Fragipan) gekennzeichnet, die für einen fruchtbaren Boden sorgen, der die besonderen Eigenschaften der Rebsorte Cortese zum Ausdruck bringt und mit Nuancen bereichert. Diese Flächen sind (auch hinsichtlich ihrer Lage) für den intensiven Anbau anderer landwirtschaftlicher Kulturpflanzen kaum geeignet. Gerade wegen dieser Eigenschaften eignen sie sich jedoch für den Weinbau und die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Trauben mit geringen Erträgen, wodurch die daraus erzeugten Weine besondere Kraft und Komplexität erhalten. Die durch zahlreiche Dokumente belegte tausendjährige Weinbaugeschichte in diesem Territorium zeugt für den engen Zusammenhang und die bestehende Wechselwirkung zwischen den menschlichen Faktoren und den qualitativen Merkmalen der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“. Die Weinbautechniken wurden über Jahrhunderte hinweg weitergegeben und sind in der Weinkultur des Territoriums fest verwurzelt, sodass der Wein mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“ in diesem Gebiet zur Haupteinnahmequelle geworden ist und den roten Faden bildet, der die 11 Gemeinden des Ursprungsgebiets vereint. Der ursprünglich für den Hofadel bestimmte Wein hat nie das Versprechen gebrochen, ein eleganter Wein mit hochwertigen qualitativen Eigenschaften zu sein. Die heutigen Erzeuger haben diese besonderen Eigenschaften mithilfe modernster Techniken hingegen weiter verfeinert und erzeugen einen Wein, der auf allen fünf Kontinenten bekannt ist und geschätzt wird.

8.3. „Gavi“ D.O.C.G. Spumante (Schaumwein)

Die Cortese-Traube ist eine autochthone Rebsorte, die seit tausend Jahren im Erzeugungsgebiet der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“ angebaut wird. Das Hügellgebiet, die nordwestliche und südöstliche Ausrichtung und die Hanglage der Rebflächen dieses Ursprungsgebiets bieten die ideale Umgebung für den Anbau der Rebsorte Cortese. Anbauflächen, die in Talsohlen liegen und sich nicht für die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Weinen eignen, wurden ausgeschlossen. Die abwechselnden Schichten mit tonhaltigen Mergelböden, die in der Region „weiße Erde“ und „rote Erde“ genannt werden, sind durch podsolige und hydromorphe Braunerde mit verdichtetem Horizont (Fragipan) gekennzeichnet, die für einen fruchtbaren Boden sorgen, der die besonderen Eigenschaften der Rebsorte Cortese zum Ausdruck bringt und mit Nuancen bereichert. Diese Flächen sind (auch hinsichtlich ihrer Lage) für den intensiven Anbau anderer landwirtschaftlicher Kulturpflanzen kaum geeignet. Gerade wegen dieser Eigenschaften eignen sie sich jedoch für den Weinbau und die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Trauben mit geringen Erträgen, wodurch die daraus erzeugten Weine besondere Kraft und Komplexität erhalten. Die durch zahlreiche Dokumente belegte tausendjährige Weinbaugeschichte in diesem Territorium zeugt für den engen Zusammenhang und die bestehende Wechselwirkung zwischen den menschlichen Faktoren und den qualitativen Merkmalen der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“. Die Weinbautechniken wurden über Jahrhunderte hinweg weitergegeben und sind in der Weinkultur des Territoriums fest verwurzelt, sodass der Wein mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“ in diesem Gebiet zur Haupteinnahmequelle geworden ist und den roten Faden bildet, der die 11 Gemeinden des Ursprungsgebiets vereint. Der ursprünglich für den Hofadel bestimmte Wein hat nie das Versprechen gebrochen, ein eleganter Wein mit hochwertigen qualitativen Eigenschaften zu sein. Die heutigen Erzeuger haben diese besonderen Eigenschaften mithilfe modernster Techniken hingegen weiter verfeinert und erzeugen einen Wein, der auf allen fünf Kontinenten bekannt ist und geschätzt wird.

8.4. „Gavi“ D.O.C.G. Riserva

Die Cortese-Traube ist eine autochthone Rebsorte, die seit tausend Jahren im Erzeugungsgebiet der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“ angebaut wird. Das Hügellgebiet, die nordwestliche und südöstliche Ausrichtung und die Hanglage der Rebflächen dieses Ursprungsgebiets bieten die ideale Umgebung für den Anbau der Rebsorte Cortese. Anbauflächen, die in Talsohlen liegen und sich nicht für die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Weinen eignen, wurden ausgeschlossen. Die abwechselnden Schichten mit tonhaltigen Mergelböden, die in der Region „weiße Erde“ und „rote Erde“ genannt werden, sind durch podsolige und hydromorphe Braunerde mit verdichtetem Horizont (Fragipan) gekennzeichnet, die für einen fruchtbaren Boden sorgen, der die besonderen Eigenschaften der Rebsorte Cortese zum Ausdruck bringt und mit Nuancen bereichert. Diese Flächen sind (auch hinsichtlich ihrer Lage) für den intensiven Anbau anderer landwirtschaftlicher Kulturpflanzen kaum geeignet. Gerade wegen dieser Eigenschaften eignen sie sich jedoch für den Weinbau und die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Trauben mit geringen Erträgen, wodurch die daraus erzeugten Weine besondere Kraft und Komplexität erhalten. Die durch zahlreiche Dokumente belegte tausendjährige Weinbaugeschichte in diesem Territorium zeugt für den engen Zusammenhang und die bestehende Wechselwirkung zwischen den menschlichen Faktoren und den qualitativen Merkmalen der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“. Die Weinbautechniken wurden über Jahrhunderte hinweg weitergegeben und sind in der Weinkultur des Territoriums fest verwurzelt, sodass der Wein mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“ in diesem Gebiet zur Haupteinnahmequelle geworden ist und den roten Faden bildet, der die 11 Gemeinden des Ursprungsgebiets vereint. Der ursprünglich für den Hofadel bestimmte Wein hat nie das Versprechen gebrochen, ein eleganter Wein mit hochwertigen qualitativen Eigenschaften zu sein. Die heutigen Erzeuger haben diese besonderen Eigenschaften mithilfe modernster Techniken hingegen weiter verfeinert und erzeugen einen Wein, der auf allen fünf Kontinenten bekannt ist und geschätzt wird.

8.5. „Gavi“ D.O.C.G. Riserva Spumante Metodo Classico

Die Cortese-Traube ist eine autochthone Rebsorte, die seit tausend Jahren im Erzeugungsgebiet der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“ angebaut wird. Das Hügellgebiet, die nordwestliche und südöstliche Ausrichtung und die Hanglage der Rebflächen dieses Ursprungsgebiets bieten die ideale Umgebung für den Anbau der Rebsorte Cortese. Anbauflächen, die in Talsohlen liegen und sich nicht für die

Erzeugung von qualitativ hochwertigen Weinen eignen, wurden ausgeschlossen. Die abwechselnden Schichten mit tonhaltigen Mergelböden, die in der Region „weiße Erde“ und „rote Erde“ genannt werden, sind durch podsolige und hydromorphe Braunerde mit verdichtetem Horizont (Fragipan) gekennzeichnet, die für einen fruchtbaren Boden sorgen, der die besonderen Eigenschaften der Rebsorte Cortese zum Ausdruck bringt und mit Nuancen bereichert. Diese Flächen sind (auch hinsichtlich ihrer Lage) für den intensiven Anbau anderer landwirtschaftlicher Kulturpflanzen kaum geeignet. Gerade wegen dieser Eigenschaften eignen sie sich jedoch für den Weinbau und die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Trauben mit geringen Erträgen, wodurch die daraus erzeugten Weine besondere Kraft und Komplexität erhalten. Die durch zahlreiche Dokumente belegte tausendjährige Weinbaugeschichte in diesem Territorium zeugt für den engen Zusammenhang und die bestehende Wechselwirkung zwischen den menschlichen Faktoren und den qualitativen Merkmalen der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“. Die Weinbautechniken wurden über Jahrhunderte hinweg weitergegeben und sind in der Weinkultur des Territoriums fest verwurzelt, sodass der Wein mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi DOCG“ in diesem Gebiet zur Haupteinnahmequelle geworden ist und den roten Faden bildet, der die 11 Gemeinden des Ursprungsgebiets vereint. Der ursprünglich für den Hofadel bestimmte Wein hat nie das Versprechen gebrochen, ein eleganter Wein mit hochwertigen qualitativen Eigenschaften zu sein. Die heutigen Erzeuger haben diese besonderen Eigenschaften mithilfe modernster Techniken hingegen weiter verfeinert und erzeugen einen Wein, der auf allen fünf Kontinenten bekannt ist und geschätzt wird.

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

GAVI DOCG

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weine „Riserva“ und „Riserva Spumante Metodo Classico“ mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi“ oder „Cortese di Gavi“ muss innerhalb des in Artikel 3 abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen.

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Verfahren zur Bereitung und Reifung der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Gavi Frizzante“ und „Gavi Spumante“ können innerhalb des Verwaltungsgebiets der Provinzen Alessandria, Asti und Cuneo in der Region Piemont erfolgen.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17126>
