

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf eine Unionsänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2023/C 36/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Monti Lessini“**PDO-IT-A0462-AM02****Datum der Antragstellung: 23.9.2021****1. Antragsteller und berechtigtes Interesse**

Conorzio Tutela Vini Lessini Durello

Freiwillige Vereinigung zum Schutz der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung (g. U.)

2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Kategorie des Weinbauerzeugnisses
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Vermarktungsbeschränkungen

3. Beschreibung und Gründe der Änderung**3.1. Einführung der Kategorie „Qualitätsschaumwein“**

Die Änderung betrifft die Einführung der Kategorie „Qualitätsschaumwein“, auch für die Riserva- und Crémant-Weine.

Der Grund für diese Änderung besteht darin, die Herstellung einer Kategorie von Weinbauerzeugnissen zu ermöglichen, die bereits in der Vergangenheit im Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Monti Lessini“ produziert wurden. Dank moderner Weinbau- und Weinbereitungsverfahren können diese mit einem spezifischen und hohen Qualitätsstandard erzeugt werden, der mit der geografischen Herkunft des Weins zusammenhängt.

In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, dass Weinerzeugnisse dieser Kategorie bereits vor 2011 in dem Gebiet der Ursprungsbezeichnung hergestellt wurden, dann jedoch unter die Ursprungsbezeichnung „Lessini Durello“ gefasst wurden, deren Erzeugnisse aus demselben Gebiet stammen.

Die Änderung ist erforderlich geworden, um neuen produktionstechnischen und handelsbezogenen Anforderungen gerecht zu werden und gleichzeitig Traditionen zu wahren.

(1) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Das Hauptziel ist die Aufwertung der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ mit der g. U. „Monti Lessini“ zugunsten einer stärkeren Assoziation zwischen dem Gebiet und diesem Schaumwein, der hauptsächlich aus Trauben der Sorte Durella besteht. Diese Trauben eignen sich besonders für die Verarbeitung zu Schaumwein, woran das spezifische Potenzial des Erzeugungsgebiets dieser g. U. mit seinen einzigartigen Boden- und Klimabedingungen und seinen traditionellen Weinbereitungsverfahren erkennbar wird.

Die Änderung betrifft folgende Punkte des Einzigen Dokuments: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Spezifische önologische Verfahren“, „Höchsterträge“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

3.2. Ergänzung der Beschreibung der zugelassenen Rebsorten für die Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Im Einklang mit den geltenden EU- und nationalen Rechtsvorschriften wurde die Beschreibung der Rebsorten für die neue Weinbauerzeugniskategorie „Qualitätsschaumwein“ ergänzt.

Darin wird insbesondere festgelegt, dass die Hauptrebsorte Durella ist und dass deren Anteil an der Produktion dieser Kategorie bei mindestens 85 % liegen muss. Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay und Pinot Nero können als Nebensorten verwendet werden, dürfen jedoch nicht mehr als 15 % ausmachen.

Diese Änderung hat keine Änderungen des Einzigen Dokuments zur Folge, da die Rebsorten bereits in Punkt 7 des Einzigen Dokuments enthalten sind und das Spektrum der zugelassenen Rebsorten das Gleiche ist wie für Weinbauerzeugnisse mit der g. U. „Monti Lessini“ in der Kategorie „Wein“.

3.3. Ergänzung der Produktionserträge und des natürlichen Alkoholgehalts (in % vol) von Trauben für die Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Hintergrund dieser Änderung ist, dass nach den geltenden EU- und nationalen Rechtsvorschriften für die neue Kategorie „Qualitätsschaumwein“ die Höchsterträge je Hektar und der natürliche Alkoholgehalt (in % vol) der Trauben angegeben werden müssen.

Diese Änderung betrifft den Punkt „Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

3.4. Ergänzung der Ausnahmeregelung betreffend die Erzeugung innerhalb des abgegrenzten Gebiets für die Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Diese Änderung betrifft die Ergänzung der Ausnahmeregelung betreffend die Weinbereitungstätigkeiten bei der neu eingeführten Kategorie „Qualitätsschaumwein“. Im Einklang mit den Unionsvorschriften dürfen diese Tätigkeiten in allen Teilen des Gebiets der unter dem Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ genannten Verwaltungseinheiten sowie innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets, das die Provinzen Verona und Vincenza umfasst, durchgeführt werden.

Diese Änderung ist erforderlich, damit bestimmte Erzeuger ihre Tätigkeiten zur Herstellung von Qualitätsschaumwein außerhalb des abgegrenzten Gebiets, wie vorstehend erläutert, fortsetzen können, sodass sie sich Betriebe Dritter zunutze machen können, die mit den für die Herstellung dieser Weinart geeigneten Technologien ausgestattet sind, insbesondere für die Phase der zweiten Gärung.

Diese Änderung betrifft den Punkt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

3.5. Ergänzung der Weinbereitungsvorschriften für die Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Die Änderung betrifft die Ergänzung der zulässigen Weinbereitungsverfahren für die Herstellung der neu eingeführten Kategorie „Qualitätsschaumwein“, zu welcher auch die Riserva- und Crémant-Weine gehören.

Diese Änderung ist erforderlich, um die wichtigsten Weinbereitungsverfahren der neuen Kategorie „Qualitätsschaumwein“ zu präzisieren, auch für die Riserva- und Crémant-Weine. Sowohl für Riserva- als auch für Crémant-Weine werden genaue Angaben zur Zubereitungsmethode, zur Dauer der Flaschenreifeung und zum Zuckergehalt gemacht.

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Spezifische önologische Verfahren“.

3.6. Ergänzung der Beschreibung der analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Kategorie „Qualitätsschaumwein“, auch für die Riserva- und Crémant-Weine

Die Änderung betrifft die Ergänzung der Eigenschaften der neu eingeführten Kategorie „Qualitätsschaumwein“, auch für die Riserva- und Crémant-Weine.

Grund für diese Änderung ist die Notwendigkeit, Informationen über die Kategorie „Qualitätsschaumwein“ (auch für die Riserva- und Crémant-Weine) in die Produktspezifikation aufzunehmen und somit die wichtigsten Referenzparameter für das Inverkehrbringen anzugeben.

Dieser Änderungsantrag betrifft den Punkt „Beschreibung des Weins/der Weine“.

3.7. Ergänzung der Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet für die Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Die Änderung betrifft die Ergänzung der Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet für die neue Kategorie „Qualitätsschaumwein“, zu welcher auch die Riserva- und Crémant-Weine gehören.

Mit dieser Änderung soll nachgewiesen werden, dass die Qualitätsanforderungen und spezifischen Eigenschaften der neu eingeführten Kategorie „Qualitätsschaumwein“ im Wesentlichen auf die besonderen geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind, die traditionell für den Weinanbau geeignet sind; dazu gehören auch die jeweiligen natürlichen und menschlichen Faktoren. In den ergänzten Punkten wird aufgezeigt, wie die Bodenbeschaffenheit, die Höhe, das Aussehen und die menschlichen Einflüsse (Anbauverfahren, Bewirtschaftungssysteme, manuelle Weinlese, Verarbeitungssysteme) zusammenwirken, damit sichergestellt wird, dass das daraus hervorgehende Erzeugnis einzigartig und nirgendwo sonst reproduzierbar ist.

Diese Änderung betrifft den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einziges Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Monti Lessini

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

1. „Monti Lessini“ Durello

KURZBESCHREIBUNG

— Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

— Geruch: leicht fruchtig und markant;

— Geschmack: trocken, körperreich, halbtrocken in unterschiedlichen Abstufungen, mit traditionell lebhaftem Geschmack;

— minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50 % vol;

— 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)	

2. „Monti Lessini“ Bianco

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;
- Geruch: gefällig, markant;
- Geschmack: frisch, aromatisch und harmonisch;
- minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 % vol;
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 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)	

3. „Monti Lessini“ Pinot Nero

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: rubinrot, möglicherweise mit granatroten Reflexen;
- Geruch: dezent, gefällig, markant;
- Geschmack: trocken, vollmundig, angenehm bitter;
- minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,5 % vol;
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 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)	

4. „Monti Lessini“ Passito

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: goldgelb;
- Geruch: markant, intensiv und fruchtig;
- Geschmack: lieblich oder süß, ausgewogen samtig, körperreich;
- minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 14,50 % vol;
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 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)	11,50
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. „Monti Lessini“ Qualitätsschaumwein

KURZBESCHREIBUNG

- Schaum: fein und langanhaltend;
- Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;
- Geruch: markant, leicht hefig;
- Geschmack: von naturherb oder *pas dosé* bis extra herb, herb, extra trocken, trocken und halbtrocken;
- minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol;
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 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)	

6. „Monti Lessini“ Qualitätsschaumwein – Riserva

KURZBESCHREIBUNG

- Schaum: fein, intensiv;
- Farbe: mehr oder weniger intensiv strohgelb bis goldgelb;
- Geruch: komplexe, entwickelte Noten, die typisch für eine lange Flaschenreifung sind;
- Geschmack: von naturherb oder *pas dosé* bis extra herb, herb, extra trocken, trocken und halbtrocken;
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,00 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)	11,50
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)	

7. „Monti Lessini“ Qualitätsschaumwein – Crémant

KURZBESCHREIBUNG

- Schaum: fein, cremig;
- Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität mit vereinzelt kupferfarbenen Reflexen;
- Geruch: dezent, fein, mit Noten, die an die zweite Flaschengärung anklingen;
- Geschmack: von naturherb oder *pas dosé* bis extra herb, herb, extra trocken, trocken und halbtrocken;
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,00 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)	11,50
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

a. Spezifische önologische Verfahren

Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren zur Herstellung von Schaumwein.

Spezifisches önologisches Verfahren

Natürliche Zweitgärung in der Flasche nach dem traditionellen klassischen Verfahren gemäß den geltenden Vorschriften für die Erzeugung von Schaumweinen.

b. Höchsterträge

1. „Monti Lessini“ Durello

16 000 Kilogramm Trauben je Hektar

2. „Monti Lessini“ Bianco

12 000 Kilogramm Trauben je Hektar

3. „Monti Lessini“ Pinot Nero

12 000 Kilogramm Trauben je Hektar

4. „Monti Lessini“ Qualitätsschaumwein

16 000 Kilogramm Trauben je Hektar

5. „Monti Lessini“ Qualitätsschaumwein – Riserva

16 000 Kilogramm Trauben je Hektar

6. „Monti Lessini“ Qualitätsschaumwein – Crémant

16 000 Kilogramm Trauben je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgelände der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monti Lessini“ umfasst

- a) in der Provinz Verona das gesamte Gelände der Gemeinden Vestenanova und San Giovanni Ilarione sowie Teile des Geländes der Gemeinden Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago und Badia Calavena;
- b) in der Provinz Vicenza das gesamte Gelände der Gemeinden Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano und Trissino sowie Teile des Geländes der Gemeinden Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio und Zermeghedo.

Das Gelände ist folgendermaßen abgegrenzt: Ausgangspunkt ist die Grenze zur Provinz Vicenza bei der Ortschaft Calderina, auf einer Höhe von 36 m. Von hier aus verläuft die Linie der Geländegrenze im Osten an der Straße entlang, die über die Orte Binello und Momello nach Roncà führt. Sie durchquert das Ortszentrum von Roncà und kehrt an die Straße zurück, die zur Provinzstraße von Monteforte nach Montecchia führt, bis an die Geländegrenze von Montecchia di Crosara. Der genannten Geländegrenze folgt sie bis auf eine Höhe von 64 m und verläuft anschließend an der Straße weiter, die südlich der Genossenschaftskellerei von Montecchia di Crosara erneut zur Provinzstraße führt. Dann verläuft die Grenze für ein kurzes Stück in Richtung Norden an der Provinzstraße des Alpone-Tals entlang und überquert die Brücke über den gleichnamigen Bach. Danach folgt sie der Geländestraße, die an den Ortschaften Molino, Castello und San Pietro südlich der Ortschaft Montecchia di Corsara vorbeiführt, und erreicht den Bach Rio Albo (Höhe: 85 m), der das Gelände bis auf eine Höhe von 406 m südlich von Corgnan und Tolotti begrenzt, wo sie dann mit der Geländegrenze von Cazzano di Tramigna zusammenläuft. Von dort aus führt sie entlang der Geländestraße nach Marsiglio, folgt der Höhenlinie durch Rio V. Brà und V. Magragna hindurch bis auf eine Höhe von 149 m in der Ortschaft Caliarì. Von der Ortschaft Caliarì aus verläuft die Grenze in Richtung Norden an der Straße entlang, die nach Campiano und bis zur Ortschaft Panizzolo (Höhe: 209 m) führt, wo sie mit dem Bach Tramigna zusammenläuft. Hier führt sie flussaufwärts in nördlicher Richtung am Bach Tramigna entlang, bis sie auf die Geländegrenze von Tregnago stößt und dieser ein kurzes Stück in Westrichtung folgt, bis sie den Ort Rovere auf einer Höhe von 357 m und anschließend eine Höhe von 284 m erreicht. Von da an verläuft die Grenze auf der Straße nach Tregnago auf 295 m Höhe bis in die Ortschaft Tregnago hinein, durchquert diese und verläuft dann weiter an der Hauptstraße bis auf 330 m Höhe. Von hier aus folgt die Grenzlinie der Geländestraße nach Marcemigo, durchquert dieses Dorf, führt weiter hinauf zum Ort Morini in 481 m Höhe und verläuft dann weiter an der Provinzstraße nach San Mauro di Saline, das auf einer Höhe von 523 m liegt. Sie folgt der Provinzstraße nach San Mauro di Saline (Höhe: 523 m). Sie führt weiter an der Provinzstraße nach San Mauro di Saline in Richtung Norden bis zur Ortschaft Bettola an der Grenze zur Gemeinde Badia Calavena. Von der Ortschaft Bettola verläuft sie talabwärts an

der Gemeindestraße zwischen den Orten Canovi, Valle, Antonelli, Riva und Fornari, bis sie das Gebiet von Badia Calavena erreicht. Ausgehend von 451 m Höhe folgt sie dann der Gemeindestraße in östlicher Richtung bis zur Ortschaft Colli (Höhe: 734 m), wo die Grenze zu Vestenanova (Höhe: 643 m) erreicht wird. Hier führt die Grenze weiter entlang der Gemeindestraße durch die Ortschaft Castelvero hindurch und verläuft über Vestenavecchia bis ins Zentrum von Vestenanova. Sie führt dann bis Siveri der Gemeindestraße entlang und erreicht schließlich die Ortschaft Alberomato. Von hier aus führt sie vorbei an der Ortschaft Bacchi und erreicht die Grenze zur Provinz Vicenza. Sie folgt der Provinzgrenze in Richtung Norden, bis sie eine Höhe von 474 m über dem Meeresspiegel erreicht, und führt dann an der nördlichen Grenze der Gemeinde Chiampo zuerst nach Osten und dann nach Süden weiter, bis sie die Stelle erreicht, an der sich diese Grenze mit der Provinzstraße kreuzt, die Chiampo mit Nogarole Vicentino verbindet (Höhe: 468 m über dem Meeresspiegel). Die Grenzlinie führt an dieser Straße entlang durch den Ort Nogarole und verläuft dann weiter an der Straße nach Selva di Trissino bis zur Ortschaft Capitelto kurz hinter dem Höhenpunkt von 543 m, wo sie nach links abbiegt und entlang dem Pfad zum Aquädukt verläuft. Sie führt dann an diesem Pfad entlang durch Prizzi und läuft auf einer Höhe von 530 m mit der Straße nach Cornedo zusammen. Auf dieser Straße verläuft sie durch die Ortschaften Pellizzari und Duello bis zur Kreuzung mit der Gemeindestraße, die nach Caliarì, Stella und Ambrosi führt, vorbei an der Ortschaft Grigio, bis sie erneut auf die Provinzstraße nach Cornedo stößt. In Cornedo verläuft sie auf der Provinzstraße SP246 bis nach Ponte dei Nori, dann nach Osten entlang der Gemeindestraße über Colombara, Basianci, Muzzolon und Milani (Höhe: 547 m). Von dort führt sie am Feldweg entlang in nordöstlicher Richtung bis nach Crestani (Höhe: 532 m). Danach folgt die Grenze der Gemeindestraße, die nach Mieghi, Milani (Höhe: 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto und Godeghe führt, bis zur Abzweigung auf die Gemeindestraße von Monte di Malo nach Monte Magrè, der sie bis Monte Magrè folgt. Hier folgt die Grenze der Straße nach Magrè bis auf eine Höhe von 294 m, führt anschließend in nordwestlicher Richtung bis auf eine Höhe von 214 m und dann entlang der Straße „Via Valfreda“ weiter bis zur Ortschaft Raga (Höhe: 414 m), wo sie bis zur Gemeindegrenze zwischen Schio und Torrebelvicino auf einer Höhe von 216 m weiter verläuft. Hier folgt sie dem Bach Leogra bis zur Brücke der Provinzstraße SP46 und verläuft dann entlang der Uferstraße bis auf eine Höhe von 188 m. Danach folgt sie der Provinzstraße SP46 von Schio nach Vicenza bis zur Ortschaft Fonte di Castelnuovo. Die Grenze geht nun in die Straße nach Costabissara über, bis sie an den Ortschaften Ca' de Tommasi und Pilastro vorbei die Gemeinde Costabissara erreicht.

Die Gebietsgrenze folgt dann der Gemeindestraße, die von Costabissara über die Ortschaft S. Valentino nach Creazzo führt, bis sie die südliche Gemeindegrenze von Costabissara erreicht. Danach folgt sie den südlichen Gemeindegrenzen von Costabissara in Richtung Westen, bis sie auf die Straße trifft, die von Gambugliano an der Via Valdiezza entlang bis nach Sovizzo führt. Nun verläuft sie weiter an der Straße nach Castलगomberto, bis sie links auf die Straße zu den Dörfern Busa, Pilotto und Vallorona stößt. Am Stoppschild biegt sie nach links und gleich danach ein zweites Mal nach links ab und führt dann weiter an der Abzweigung nach Monteschiavi vorbei. An der Abzweigung nach Contrà Vallorona, Rubbo und Spinati führt sie weg von der Straße zu den genannten Ortschaften und geradeaus weiter bis zum Ende der Via Vallorona. Nun folgt sie dem Fuß des Berges auf der rechten Seite in Richtung Valdimolino. Dann führt die Grenze weiter an der Straße nach Sant'Urbano di Montecchio Maggiore („Strada Cavallara“). Von hier aus verläuft sie an der Straße „Strada dei Bastian“, bis diese die von Castलगomberto kommende Straße kreuzt. Sie biegt dann auf der Straße „Strada dei Bernuffi“ nach links ab, bis sie den Ortskern von Sant'Urbano erreicht. An der Abzweigung biegt sie nach links ab und folgt der Straße nach Sovizzo Alto bis zur Casa Cattani, wo sie nach rechts in die Via Causa einbiegt. Am Ende dieser Straße biegt sie erneut rechts ab und folgt der Straße (nach Carbonara) bis nach Bastia Bassa, von wo sie weiter bis Campestrini verläuft, bis sie schließlich rechts der Villa Cordellina herauskommt. Danach biegt sie nach rechts ab und läuft mit der Provinzstraße SP246 zusammen, die dann nach links auf die Straße „Via Montorsina“ abbiegt; hier umfasst das Gebiet auch die sogenannten Burgen von Romeo und Julia.

Dann verläuft die Grenzlinie an der Straße weiter, die nach Montecchio Maggiore und Montorso bis zur Brücke über den Bach Chiampo führt. Nachdem sie den Bach überquert hat, verläuft sie weiter in südlicher Richtung bis zur Straße nach Zermeghedo, die auf die Straße „Via Mieli“ trifft. Von der Kreuzung an der „Via Mieli“ führt sie weiter nach links zur Ortschaft Belloccheria, wobei die Grenze hier die Linie ist, die am Fuß des Berges entlang verläuft, bis sie die Straße „Via Perosa“ kreuzt. Von hier führt sie zum Ortszentrum von Montebello in der Straße „Via Castelletto“ weiter bis zur Kreuzung an der Straße „Strada della Mira“. Dann folgt sie der Straße nach Selva bis zur Kreuzung an der Casa Cavazza und der Straße nach Zermeghedo.

Die Grenze geht dann in die Straße nach Agugliana über und verläuft weiter in Richtung La Guarda. Etwa 300 Meter von dieser Ortschaft entfernt geht sie links in einen Pfad über, der sie mit der Grenze zu Gambellara verbindet, wo sie in nördlicher Richtung bis auf eine Höhe von 143 m ansteigt.

Die Gebietsgrenze folgt dann der kleinen Straße nach Gambellara, die weiter westlich die Straße von Gambellara nach Calderina kreuzt, wo sie schließlich mit der Abgrenzung des ursprünglichen Gebiets in der Provinz Verona zusammentrifft.

7. Keltertraubensorte(n)

Chardonnay B

Durella B – Durello

Garganega B – Garganego

Pinot Bianco B – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N – Pinot

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**Wein und Qualitätsschaumwein mit der g. U. „Monti Lessini“**

Angaben zum geografischen Gebiet

Für den Zusammenhang relevante natürliche Faktoren

Das Erzeugungsgebiet für Weine mit der g. U. „Monti Lessini“ umfasst den hügeligen Teil der östlichen Lessinischen Berge, die sich an der Grenze zwischen den Provinzen Verona und Vicenza erstrecken. Die Geologie des Gebiets ist recht komplex und facettenreich, wobei auf den derzeit für den Weinbau genutzten Flächen vulkanische und vulkanisch-detritische Grundgesteine überwiegen. Die daraus resultierenden Böden sind mineralstoffreich und mäßig tief, mit einer feinen Textur und einem an der Oberfläche spärlichen, in tieferen Schichten jedoch höheren Basaltgesteingeht. Das mineralische Profil der Böden begünstigt den Gärvorgang der Moste aus Durella-Trauben, einer weißen Rebsorte, die fast ausschließlich in diesem Gebiet vorkommt.

Charakteristisch für das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monti Lessini“ ist ein mildes, gemäßigtes Klima mit jährlichen Niederschlagsmengen von etwa 1 000 mm, die vor allem auf das Frühjahr und den Herbst konzentriert sind, und Jahresdurchschnittstemperaturen von ca. 13,5 °C.

Typisch für die physiografische Struktur des Gebiets, die in der gesamten Region Lessinia zu finden ist, sind die lang gestreckten und zuweilen engen Täler, die sich, durch in einem entsprechenden Muster angeordnete Bergkämme getrennt, überwiegend von Nordnordwesten nach Südsüdosten auffächern und sich in südlicher Richtung erstrecken, bis sie unter den Schwemmablagerungen der Poebene auslaufen. Die Höhenunterschiede in dem Gebiet betragen etwa 800 m, was erhebliche Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen begünstigt.

Für den Zusammenhang maßgebliche historische und menschliche Faktoren

Daran, dass die Geschichte des Weinbaus im Gebiet der Lessinischen Berge sieben Jahrhunderte zurückreicht, zeigt sich die Sorgfalt, mit der die Menschen in dieser Bergregion zwischen den Provinzen Verona und Vicenza Reben angebaut haben.

In historischen Dokumenten zur Landwirtschaft im Gebiet der Lessinischen Berge taucht häufig der Begriff „terra cum vineis“ auf, d. h. Land, das vollständig von Rebflächen bedeckt ist. Seit dem 19. Jahrhundert führten der Weinbau und die Weinbereitung in den Provinzen, in denen Weine mit der Ursprungsbezeichnung hergestellt werden, zu einer erheblichen Produktionssteigerung und qualitativen Verbesserung der erzeugten Weine.

Auf diese Steigerung folgten die ersten Maßnahmen zum Schutz der typischen Weine und die anschließende Gründung einer Vereinigung zur Vertretung der Interessen der Erzeuger. Nachdem sie zunächst durch das Ministerialdekret Nr. 25/06/1987 (Amtsblatt Nr. 6 vom 9. Januar 1988) innerhalb der g. U. „Lessini Durello“ geschaffen wurde, wurde 2011 der Name der Ursprungsbezeichnung in „Monti Lessini“ geändert, zeitgleich mit der Anerkennung der g. U. „Lessini Durello“. Das vom italienischen Ministerium im November 2000 anerkannte Konsortium zum Schutz von „Lessini Durello“ (Consorzio di Tutela del Lessini Durello) hat die Aufgabe, das Profil der im Gebiet dieser Ursprungsbezeichnung hergestellten Erzeugnisse sowie die Produktions- und sozioökonomischen Bedingungen in den Tälern der Provinzen Verona und Vicenza in dem von der Produktspezifikation erfassten Gebiet zu verbessern. Die Hersteller von Erzeugnissen mit der Ursprungsbezeichnung haben gemeinsam mit dem Konsortium das Verfahren zur Herstellung von Schaumwein aus Durella-Trauben optimiert, sodass dieser unter den in der Region Venedig erzeugten Schaumweinen ein hohes Ansehen genießt.

Die besten Kulturen werden auf günstig gelegenen Böden vulkanischen Ursprungs erzeugt, wobei intelligente Anbautechniken eingesetzt werden, die den lokalen Traditionen entsprechen. Die Rebsorte Durella gedeiht bei hoher Sonneneinstrahlung, das Wichtigste aber ist eine gute Luftzirkulation am Weinberg.

Die Reberziehungssysteme haben sich im Laufe der Jahre entsprechend den verfolgten önologischen Zielen weiterentwickelt. Ideal für diese Art der Produktion sind heute die Pergola- und die Guyot-Erziehung. Pergolen werden an den steilen Hängen, an denen die Rebstöcke meist von Hand gepflegt werden, eingesetzt. Spalier- oder Guyot-Systeme finden sich üblicherweise in besser zugänglichen Gebieten, in denen die Hänge weniger steil sind. Diese Reberziehungssysteme gewährleisten, dass die Trauben gut reifen und gesund bleiben. Sie sind nicht nur ein Markenzeichen der Landschaft, sondern bürgen auch für die Qualität der Weine und die Konsistenz der Erträge.

Das Gebiet der g. U. „Monti Lessini“ ist heute bekannt für seine önologische Exzellenz, die bei Weinprämierungen in Italien und weltweit Anerkennung erfahren hat.

Weine mit der g. U. „Monti Lessini“

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet mit den natürlichen und menschlichen Faktoren

Durello-Weine mit der g. U. „Monti Lessini“ sind von unterschiedlich intensiver strohgelber Farbe und besitzen einen markanten, dezent fruchtigen Geruch und einen trockenen, körperreichen Geschmack mit unterschiedlich intensiven Aromen, der traditionell auch eher lebhaft ist. Aromen von mehr oder weniger grünen Äpfeln wechseln ab mit stärkeren und komplexeren Noten mineralischen Ursprungs und Feuersteinnoten, einschließlich Meeresaromen von Jod und Schwefel.

Bianco-Weine mit der g. U. „Monti Lessini“ sind von unterschiedlich intensiver strohgelber Farbe und besitzen einen typischen, gefälligen Geruch und einen frischen, aromatischen und harmonischen Geschmack.

Pinot-Nero-Weine mit der g. U. „Monti Lessini“ besitzen eine rubinrote Farbe, gelegentlich mit granatroten Reflexen, und einen dezenten, gefälligen und markanten Geruch sowie einen trockenen, körperreichen und angenehm bitteren Geschmack.

Passito-Weine mit der g. U. „Monti Lessini“ sind von goldgelber Farbe und weisen einen typischen, intensiven und fruchtigen Geruch auf. Geschmacklich sind sie lieblich bis süß, samtig, harmonisch und körperreich.

Das Gebiet der Lessinischen Berge ist die ideale Umgebung für die Erzeugung der Weine mit der g. U. „Monti Lessini“. Die kalkhaltigen und vulkanischen Böden sind reich an Nährstoffen, und die kühlen Brisen aus den Lessinischen Bergen ermöglichen eine optimale Reifung bei gleichzeitigem Erhalt der erforderlichen Säure der Trauben. Kennzeichnend für diese Weinarten sind die mineralischen Noten.

Die traditionellen Systeme der Pergola- und Spalierziehung, das technische Know-how der Winzer, die jahrhundertealten Traditionen sowie die Investitionen in önologische Technologien ermöglichen in Kombination die Erzeugung von Weinen mit sehr komplexen Aromen. Doch zeichnen sich Weine mit der g. U. „Monti Lessini“ nicht nur durch ihre robuste Struktur aus. Vor allem die olfaktorischen Merkmale sind für die Identität der Erzeugnisse grundlegend und prägend.

Qualitätsschaumweine mit der g. U. „Monti Lessini“

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet mit den natürlichen und menschlichen Faktoren

Qualitätsschaumwein mit der g. U. „Monti Lessini“ besitzt einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Es besitzt eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und einen markanten Geruch mit einem dezenten Hefeton. Der Zuckergehalt reicht von naturherb oder *pas dosé* bis halbtrocken.

Qualitätsschaumweine mit der g. U. „Monti Lessini“ und der Zusatzbezeichnung „Riserva“ weisen intensive, feine Bläschen auf. Sie sind von unterschiedlich intensiver strohgelber bis goldgelber Farbe und zeigen komplexe Aromen mit gut entwickelten Noten, die für eine lange Flaschenreife typisch sind. Der Zuckergehalt reicht von naturherb oder *pas dosé* bis halbtrocken.

Qualitätsschaumweine mit der g. U. „Monti Lessini“ und der Zusatzbezeichnung „Crémant“ weisen feine, cremige Bläschen auf. Sie sind von unterschiedlich intensiver strohgelber bis goldgelber Farbe und zeigen komplexe Aromen mit gut entwickelten Noten, die für eine lange Flaschenreife typisch sind. Der Zuckergehalt reicht von naturherb oder *pas dosé* bis halbtrocken.

Das gemäßigte Klima und die für das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monti Lessini“ typischen großen Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperaturen tragen maßgeblich zur Herausbildung einer großen Zahl von Aromavorstufen bei, die die organoleptischen Eigenschaften und typischen Noten der Durella-Trauben verstärken.

Die mineralstoffreichen Böden und die resche Säure der Rebsorte Durella sorgen dafür, dass sich der Wein besonders gut für die Herstellung von Schaumwein eignet. Mit dieser Technik (die seit der Einführung der Ursprungsbezeichnung angewandt wird, um die besten Eigenschaften der Sorte Durella zur vollen Entfaltung zu bringen) werden die vorstehend genannten typischen Merkmale in Abhängigkeit von der Reifezeit herausgearbeitet. Bei einer kürzeren Reifezeit dominieren gefälligere Noten und Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten, eine typische Mineralität und eine charakteristische tanninbetonte Konsistenz, die bei Weißweinen einzigartig ist und besonders feine Bläschen entstehen lässt. Bei einer längeren Reifezeit (Riserva-Weine) wird die Überschwänglichkeit der Rebsorte abgemildert, was zu ausdrucksstärkeren Weinen führt, wobei autolytische Noten eine wichtige Rolle für die Entstehung eleganter organoleptischer Empfindungen spielen. Die typischen Meeresnoten machen sich immer bemerkbar, und auch wenn der Wein nie übermäßig vollmundig ist, ist sein aromatischer Geschmack, der durch einen bitteren mineralischen Nachhall noch verstärkt wird, stets ein Genuss.

9. **Spezifische weitere Anforderungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Herstellung von Schaumweinen

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Gemäß der in Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽²⁾ vorgesehenen Ausnahmeregelung dürfen die Weinbereitungstätigkeiten zur Herstellung von Qualitätsschaumweinen innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets und ebenso in den Provinzen Verona und Vincenza durchgeführt werden.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17283>

⁽²⁾ ABl. L 9 v om 11.1.2019, S. 2.