

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor

(2023/C 305/08)

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.

EINZIGES DOKUMENT

„Emilia-Romagna“

PDO-IT-02770

Datum der Antragstellung: 28.4.2021

1. **Einzutragender Name**

Emilia-Romagna

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**„Emilia-Romagna“ Pignoletto *frizzante* – Kategorie „Perlwein“

Schaum: fein, flüchtig,

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: floral nach weißen Blüten, zuweilen Weißdorn oder Jasmin, leicht aromatisch,

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

Geschmack: trocken bis halbtrocken, fruchtig nach leicht reifen gelben Früchten (Apfel), harmonisch, bisweilen leichte Bitternote,

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 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 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *spumante* – Kategorie „Schaumwein“

Schaum: fein, lang anhaltend,

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: floral nach weißen Blüten, zuweilen Weißdorn oder Jasmin, leicht aromatisch,

Geschmack: aromatisch, fruchtig nach leicht reifen gelben Früchten (Apfel), harmonisch, von naturherb bis trocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 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 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *spumante* – Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Schaum: fein, lang anhaltend,

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: floral nach weißen Blüten, zuweilen Weißdorn oder Jasmin, leicht aromatisch,

Geschmack: aromatisch, fruchtig nach leicht reifen gelben Früchten (Apfel), harmonisch, von naturherb bis trocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 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 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto – Kategorie „Wein“

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, zuweilen mit blassgrünen Reflexen,

Geruch: floral nach weißen Blüten, zuweilen Weißdorn oder Jasmin, elegant,

Geschmack: trocken bis halbtrocken, fruchtig nach reifen gelben Früchten (Birne, Apfel), harmonisch, bisweilen leichte Bitternote,

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 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 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *passito* [Wein aus eingetrockneten Trauben] – Kategorie „Wein“

Farbe: goldgelb, mit zunehmendem Alter zu bernsteinfarben übergehend,

Geruch: elegant, intensiv, floral nach weißen Blüten, zuweilen Weißdorn, gegebenenfalls mit Noten von Mandeln und gelbem Pfeffer, feingliedrig,

Geschmack: lieblich bis süß, geschmeidig, fruchtig nach reifen gelben Früchten (Birne, Apfel),

Mindestgesamtalkoholgehalt: 15 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24 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)	12
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto vendemmia tardiva [Spätlese] – Kategorie „Wein“

Farbe: goldgelb, mit zunehmendem Alter zu bernsteinfarben übergehend,

Geruch: intensiv, floral nach weißen Blüten, zuweilen Weißdorn, gegebenenfalls mit Noten von Mandeln und gelbem Pfeffer,

Geschmack: lieblich bis süß, fruchtig nach reifen gelben Früchten (Birne, Apfel), geschmeidig, dezent,

Mindestgesamtalkoholgehalt: 14 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23 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)	12
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Bereitung von Perlwein

Spezifisches önologisches Verfahren

Die zweite Gärung des Weins erfolgt in der Regel in Tanks („Charmat-Verfahren“), aber auch in der Flasche. In diesem Fall müssen die Weine mit der Angabe *rifermentazione in bottiglia* („zweite Gärung in der Flasche“) gekennzeichnet werden und können aufgrund von Gärungsrückständen eine gewisse Trübung aufweisen.

Bereitung von Schaumwein und Qualitätsschaumwein

Spezifisches önologisches Verfahren

Die zweite Gärung, bei der Stillwein in Schaumwein umgewandelt wird, erfolgt in der Regel in Tanks („Charmat-Verfahren“), aber auch die (traditionelle) Gärung in der Flasche wird gemäß den EU-Vorschriften angewandt.

Bereitung von Wein aus eingetrockneten Trauben

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weinbereitung von Trauben, die für die Herstellung von Wein aus eingetrockneten Trauben bestimmt sind, darf erst nach der Trocknung der Trauben auf natürlichem Wege oder unter Verwendung von Systemen oder Technologien, die mit ähnlichen Temperaturen wie bei der natürlichen Trocknung arbeiten, erfolgen. Die eingetrockneten Trauben müssen einen natürlichen Alkoholgehalt ohne Anreicherung von mindestens 15 % vol aufweisen. Die Weinausbeute aus diesen Trauben ist auf 50 % begrenzt.

Bereitung von Spätlesewein

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Trauben, die für die Herstellung von Spätlesewein bestimmt sind, müssen bis zur Überreife am Rebstock belassen oder auf natürlichem Wege bzw. unter Verwendung von Systemen oder Technologien, die mit ähnlichen Temperaturen wie bei der natürlichen Trocknung arbeiten, getrocknet werden, bevor die Weinbereitung beginnen kann. Die Trauben müssen zu Beginn der Weinbereitung einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 14 % vol aufweisen. Die Weinausbeute aus diesen Trauben ist auf 60 % begrenzt.

b. *Höchststränge*

„Emilia-Romagna“ Pignoletto, Pignoletto *frizzante* und Pignoletto *spumante*

147 Hektoliter je Hektar

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *passito*

45 Hektoliter je Hektar

„Emilia-Romagna“ *vendemmia tardiva*

54 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte Gebiet, in dem die Herstellung von Weinen mit der g. U. „Emilia-Romagna“ erfolgen muss, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden in den Provinzen Bologna, Modena und Ravenna:

Anzola dell'Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello D'Argile, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, Monterenzio, Monzuno, Mordano, Ozzano dell'Emilia, Pianoro, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Giorgio di Piano, San Giovanni in Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant'Agata Bolognese, Sasso Marconi, Valsamoggia und Zola Predosa in der Provinz Bologna,

Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola und Zocca in der Provinz Modena,

Faenza, Brisighella, Riolo Terme und Castel Bolognese in der Provinz Ravenna.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Pignoletto B.

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. Weine mit der g. U. „Emilia-Romagna“ – Kategorien „Perlwein“, „Schaumwein“, „Qualitätsschaumwein“ und „Wein“

Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Einflüsse

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. U. „Emilia-Romagna“ liegt in den Provinzen Modena, Bologna und Ravenna im Herzen der Region Emilia-Romagna. Die Merkmale des Gebiets variieren je nach Höhenlage, es kann grob zwischen den flacheren Ebenen und den Hanglagen unterschieden werden.

Die zwischen 2 und 70 m über dem Meeresspiegel gelegenen Ebenen erstrecken sich über einen zusammenhängenden Landstrich zwischen den vom Fluss Secchia und dem Wasserlauf des Sillaro gebildeten Tälern und berühren die bis zu 150 m über den Meeresspiegel ansteigenden breiten Talsohlen. Die Hanglagen bilden ein zusammenhängendes Gebiet, das sich von den ersten Hügeln bis zum Kamm des Apennins erstreckt und einen Übergangsbereich mit Ausläufern einschließt. Die Reben werden überwiegend in Höhenlagen unter 700 m angebaut.

Die Böden in diesem Gebiet bestehen aus einer Vielzahl von Sedimentgesteinen (Sandstein, Tonstein, Kalkstein, Gips, Sande, Konglomerate). Die Böden bilden aufgrund der unterschiedlichen Geländeformen des Gebiets ein komplexes Mosaik. Der Anbau erfolgt hauptsächlich auf tiefgründigen, leicht alkalischen oder alkalischen Böden mit einer feinen bis mittelfeinen Körnung.

Die Temperaturen weisen eine gewisse Schwankungsbreite auf. Das Klima variiert je nach Höhenlage und reicht von warm-gemäßigt in den Hanglagen (für den Weinanbau am wichtigsten) bis zu kühl-gemäßigt in den Hochlagen. Das Klima in den Ebenen ist eher kontinental geprägt, mit jährlichen Durchschnittstemperaturen von 14 °C bis 16 °C und einem Winkler-Index-Wert von 2 400 Gradtagen, und ausreichend luftig. Dies bedeutet, dass das Gebiet ausreichend warm und sonnig für eine optimale Reifung der Trauben ist.

Die Menge der jährlichen Niederschläge, die hauptsächlich im Herbst sowie in geringerem Umfang im Frühling fallen, liegt bei 600 mm bis 800 mm. Der Wasserstress im Sommer wird durch die hohe relative Luftfeuchtigkeit, die Verfügbarkeit von Oberflächenwasser, die Tiefgründigkeit der Böden und mehr oder weniger auf das Hügelgebiet konzentrierte Niederschläge gemildert.

Diese Boden- und Klimafaktoren tragen dazu bei, dass das gesamte Gebiet der g. U. „Emilia-Romagna“ in besonderem Maße für den Weinbau geeignet ist.

Für den Zusammenhang maßgebliche historische und menschliche Einflüsse

Der Weinbau war im Gebiet der g. U. „Emilia-Romagna“ bereits zur Römerzeit weit verbreitet, wobei die Reben in Zeilen auf oder zwischen lebenden Bäumen erzogen wurden – eine von den Etruskern eingeführte und später von den Galliern weiterentwickelte Praxis. Besonders erwähnenswert ist der Weinanbau der Veteranen der Feldzüge in dem unter dem Namen *ager bononiensis* bekannten Gebiet, der einen ganz besonderen perlenden „blonden“ Wein hervorbrachte, der jedoch für den vorherrschenden Geschmack zu wenig süß war.

Die Weinbautechniken und die Weinbereitungsverfahren in dem abgegrenzten geografischen Gebiet wurden im Laufe der Jahrhunderte stark durch menschliches Wirken beeinflusst, wobei die wissenschaftliche Forschung und die Weiterentwicklung der Weinbautechniken und önologischen Verfahren einen wesentlichen Beitrag leisteten.

Die Winzer haben in dieser Zeit auch die Bewirtschaftungs- und Anbautechniken verbessert, wobei sie von den Meliorationengenossenschaften (*Consorti di Bonifica*) unterstützt wurden, die auch heute noch für die Wasserbewirtschaftung und -verteilung in dem Gebiet verantwortlich zeichnen. Die traditionelle Baumerziehung wurde durch Rebzeilen in Kordonerziehung mit herabhängenden Trieben ersetzt, wobei die Abstände so gewählt wurden, dass die Hektarerträge zur Verbesserung der Weinqualität begrenzt werden.

Auch die Weinbereitungsverfahren haben sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt. Besonders hervorzuheben sind die Entwicklungen, die darauf abzielen, die traditionelle Herstellung von Perl- und Schaumweinen in der Region Emilia-Romagna zu bewahren und zu verbessern, wobei neben dem traditionellen Verfahren der zweiten Gärung in der Flasche nun auch das „Charmat-Verfahren“ in modernen Tanks angewandt wird.

8.2. Weine mit der g. U. „Emilia-Romagna“ – Kategorien „Perlwein“, „Schaumwein“ und „Qualitätsschaumwein“

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses

Die chemischen und organoleptischen Eigenschaften der Perl-, Schaum- und Qualitätsschaumweine sind auf die Boden- und Klimaverhältnisse im Erzeugungsgebiet sowie auf den Einfluss der Winzer zurückzuführen, die im Laufe der Jahre die önologischen Eigenschaften der Trauben und die Technologie der Weinbereitung optimiert haben. Von besonderer Bedeutung ist das geografische Umfeld, das sich durch ein ausreichend luftiges kontinentales oder warmgemäßigtes Klima auszeichnet, gepaart mit Schwemmlandböden mit hohem Kiesel- und Schluffanteil, die gut drainiert sind und ausreichend mit Wasser versorgt werden. Ein weiterer wichtiger Faktor sind die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht im Sommer, die dazu beitragen, dass die Trauben optimal reifen, alle ihre aromatischen und säurebetonten Eigenschaften bewahren und somit die Frische der Weine gewährleisten.

Die Perl- und Schaumweine werden hauptsächlich in den Ebenen und dem Vorlandbereich des Erzeugungsgebiets der g. U. „Emilia-Romagna“ hergestellt, wo die Böden und das Klima besser für den Anbau von Trauben mit mäßiger Zuckergradation und ausgeprägtem Säuregehalt geeignet sind.

Die vom Apennin herabfließenden Flüsse und Bäche tragen dazu bei, dass die Böden kühl bleiben und weniger stark zum Austrocknen neigen. So können intensivere Anbaumethoden angewandt und höhere Hektarerträge erzielt werden. Auf diese Weise werden Perl- und Schaumweine erzeugt, die trotz ihres nicht allzu hohen Alkoholgehalts eine schöne Säure aufweisen, die für diese Trauben charakteristisch ist.

Die Weine sind mäßig aromatisch und fruchtig im Geschmack, mit merklicher Säure. Sie zeichnen sich durch das richtige Maß an Aromatizität aus, oft mit einer leichten Bitternote. Alle diese Eigenschaften sind eng mit den Merkmalen des Gebiets mit seinen zahlreichen Ton- und Sandsteinböden verbunden.

Das Know-how der örtlichen Winzer – von der Wahl der Unterlage über das Erziehungssystem bis hin zur Laubarbeit und Regulierung der Wasserversorgung – spielt eine entscheidende Rolle bei der Bewirtschaftung der Rebflächen. Sie wenden diese Anbaumethoden an, um Trauben von höchster Qualität mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Zucker und Aromastoffen zu erzeugen. Das Ergebnis sind Perl-, Schaum- und Qualitätsschaumweine mit ausreichendem Säuregehalt.

Die Umwandlung von Stillwein in Perl-, Schaum- und Qualitätsschaumwein ist das für dieses geografische Gebiet repräsentativste Weinbereitungsverfahren. Dieses Verfahren hat in der Emilia-Romagna, der „Heimat“ des *frizzante* oder Perlweins, eine lange Tradition, die sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt hat. Es ist in allen Provinzen des abgegrenzten Gebiets anzutreffen und wird sowohl für Weine aus den Ebenen als auch aus den Hanglagen angewandt.

Die Perl-, Schaum- und Qualitätsschaumweine mit der g. U. „Emilia-Romagna“ sind das Ergebnis innovativer Techniken der Schaumweinerzeugung, die in den letzten 40 Jahren von der traditionellen Methode der zweiten Gärung in der Flasche zur Tankgärung übergegangen ist. Dies hat dazu beigetragen, die Hefeauswahl und die Klärung effizienter zu gestalten, das Geruchsprofil zu verbessern und ein gefälligeres Enderzeugnis zu erzielen. Dadurch wird die organoleptische Einzigartigkeit der Weine noch verstärkt, insbesondere durch die Hervorhebung der Frische und der floralen Noten, die im Wesentlichen von den Trauben herrühren, da das lokale Gebiet die ideale Umgebung für die Erzeugung von Weinen aus Pignoletto-Trauben bietet.

Das Verfahren der zweiten Gärung in der Flasche hat in letzter Zeit im Zuge einer Neugestaltung des Marktauftritts, der auf eine Verbindung der besten Weinbereitungsverfahren mit jahrhundertalter lokaler Tradition abzielt, wieder einen Aufschwung erlebt.

Die Faktoren, die diese Perl- und Schaumweine einzigartig und typisch für das Weinbereitungsgebiet der g. U. „Emilia-Romagna“ machen und die für den ansprechenden Duft und die allgemeine Eleganz der Weine maßgeblich sind, sind somit das Zusammenspiel zwischen den Eigenschaften der verwendeten Rebsorte und den Merkmalen des Gebiets in Kombination mit der menschlichen Arbeit und Erfahrung.

8.3. Weine mit der g. U. „Emilia-Romagna“ – Kategorie „Wein“

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses

Die Stillweine stammen hauptsächlich aus Hanglagen, in denen die Hektarerträge geringer sind und die Trauben aufgrund der Boden- und Klimaverhältnisse eine höhere Zuckergradation und einen weniger ausgeprägten Säuregehalt aufweisen. Die für die Täler südlich der „Via Emilia“ charakteristischen Temperaturschwankungen sorgen für intensivere Duftnoten – feingliedrig, nach weißen Blumen und mäßig aromatisch – und eine merkliche Mineralität.

Die geografischen Gegebenheiten des Erzeugungsgebiets sind durch ein kontinentales, aber dennoch ausreichend luftiges Klima gekennzeichnet. Dank der im Laufe der Zeit perfektionierten Anbaumethoden sind die Böden gut drainiert und bieten den Trauben genügend Feuchtigkeit, um optimal zu reifen. All diese Faktoren tragen in Verbindung mit den Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht während der Reifezeit und der optimalen Sonneneinstrahlung auf den Rebflächen in Hanglage dazu bei, dass die Trauben ihre aromatischen Eigenschaften bewahren und besonders gut Zucker speichern können, was sich auf die Eigenschaften der Weine auswirkt.

Auch in diesem Bereich spielt das Know-how der lokalen Winzer eine wichtige Rolle. Sie haben Weinbautechniken perfektioniert, die dazu beitragen, die Auswirkungen von extremer Hitze und unregelmäßiger Wasserverfügbarkeit, die in den letzten zehn Jahren aufgetreten sind, abzumildern. Ziel ist es, ausgewählte Trauben mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Zucker und Aromastoffen anzubauen. Dies ist für die Gewinnung von Trauben höchster Qualität, die die organoleptischen Eigenschaften der Weine verbessern, von entscheidender Bedeutung.

Schließlich werden die Traubenpressdurchgänge sowie die Temperatur und Dauer der Gärung in kluger Weise so gesteuert, dass die besonderen organoleptischen Eigenschaften der Pignoletto-Trauben bei der Weinbereitung erhalten bleiben. Ziel ist es, Weine mit den genannten Eigenschaften zu erzeugen, die das Ergebnis des Zusammenspiels zwischen den oben beschriebenen Umweltfaktoren und den verschiedenen menschlichen Einflüssen – die Erfahrung und die Anbaumethoden, die die Marktteilnehmer im Weinsektor nach und nach verfeinert haben – ergänzen.

Weine aus eingetrockneten Trauben (*passito*) und Spätleseweine (*vendemmia tardiva*) werden durch Trocknen oder Überreifung der Trauben am Rebstock gewonnen. Dieser Erzeugungsschritt ist in Verbindung mit dem geografischen Ursprung maßgeblich für die spezifischen Eigenschaften dieser Erzeugnisse.

In Jahren, in denen die Witterungsbedingungen es zulassen, können die an den südlichsten Hängen mit der größten Sonneneinstrahlung angebauten Pignoletto-Trauben am Rebstock oder in einem Lagerhaus trocknen und dann zu Wein aus eingetrockneten Trauben oder Spätlesewein verarbeitet werden. Die am stärksten sonnenexponierten Hänge mit nahe gelegenen Wasserläufen, die vor allem nachts für eine konstante Luftfeuchtigkeit sorgen, bieten die idealen Bedingungen für die Entwicklung der Edelfäule, damit aus den Botrytis-befallenen Trauben Wein gewonnen werden kann.

Diese Bedingungen verleihen den Weinen besondere Eigenschaften, wie z. B. intensive und feingliedrige Duftnoten (floral nach weißen Blüten und fruchtig nach reifen gelben Früchten), einen lieblichen bis süßen, warmen, harmonischen und geschmeidigen Geschmack mit hohem Gesamtalkoholgehalt und mäßiger Säure, wobei die eingetrockneten oder überreifen Trauben die leichte Bitternote im Nachhall abmildern.

Die für diese Weine zu trocknenden Trauben müssen von Hand gelesen werden, wobei die besten Traubenbüschel ausgewählt werden, die das Trocknen überstehen können. Die Zuckergradation ist nicht der einzige Faktor, der berücksichtigt wird – gute Säure ist ebenfalls wichtig für die Ernte. Die unversehrten Trauben werden in einer gut belüfteten Umgebung aufbewahrt, und ihr Zustand wird bis zur Kelterung regelmäßig kontrolliert.

Wenn die Trauben zum Überreifen am Rebstock belassen werden, wird die Lese so lange hinausgezögert, bis sie auf natürliche Weise eingetrocknet sind, ein Erzeugungsschritt, der besondere Aufmerksamkeit des Winzers erfordert.

Auch für die Schritte nach dem Trocknen, d. h. das Keltern der Trauben, die langsame Gärung in kleinen Fässern sowie die Fass- und Flaschenreifung, benötigen die Winzer ein hohes Maß an Erfahrung und Engagement.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Ausnahme von der Weinbereitung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Gemäß der Ausnahmeregelung nach Artikel 5 Absatz 1 Buchstaben a und b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 können die Weinbereitungsverfahren, einschließlich der zweiten Gärung zur Erzeugung von Perl-, Schaum- und Qualitätsschaumweinen, nicht nur im abgegrenzten Erzeugungsgebiet, sondern auch in Betrieben durchgeführt werden, die sich in unmittelbarer Nachbarschaft des abgegrenzten Gebiets (gesamtes Verwaltungsgebiet der Provinz Bologna) oder in benachbarten Verwaltungseinheiten (gesamtes Verwaltungsgebiet der Provinzen Modena, Ravenna, Forlì-Cesena und Reggio Emilia) befinden.

Damit wird der langjährigen Tradition der Erzeugung durch die Marktteilnehmer in diesen Gebieten Rechnung getragen.

Abfüllung in dem abgegrenzten Gebiet

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung ist auf das abgegrenzte Gebiet beschränkt, da die Qualität der Weine mit der g. U. „Emilia-Romagna“ geschützt, ihr Ursprung garantiert sowie kurzfristig angesetzte, wirksame und kostengünstige Kontrollen gewährleistet werden müssen.

Transport und Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets können die Qualität von Weinen mit der g. U. „Emilia-Romagna“ beeinträchtigen, da sie Redoxreaktionen, plötzlichen Temperaturveränderungen und mikrobiologischer Kontamination ausgesetzt sind, was zu einer Beeinträchtigung der physikalischen und chemischen Eigenschaften (Mindestgesamtensäure, Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt usw.) sowie der organoleptischen Eigenschaften (Farbe, Geruch und Geschmack) führen kann.

Diese Risiken nehmen zu, je weiter der Wein transportiert wird.

Die Abfüllung im Ursprungsgebiet trägt hingegen dazu bei, die Eigenschaften und die Qualität des Erzeugnisses zu erhalten, da die Weinpartien in diesem Fall überhaupt nicht oder nur über kurze Strecken transportiert werden.

Diese Aspekte sowie die im Laufe der Jahre von den Erzeugern von Wein mit der g. U. „Emilia-Romagna“ erworbenen Erfahrungen und umfassenden technischen und wissenschaftlichen Kenntnisse über die spezifischen Eigenschaften der Weine ermöglichen die Abfüllung im Ursprungsgebiet unter Anwendung der besten Verfahren, die darauf abzielen, alle in der Produktspezifikation für diese Weine aufgeführten physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.

Mit der Beschränkung der Abfüllung auf das Erzeugungsgebiet soll außerdem sichergestellt werden, dass die Kontrolle durch die zuständige Stelle mit größtmöglicher Wirksamkeit, Effizienz und Wirtschaftlichkeit erfolgt – Bedingungen, die außerhalb des Erzeugungsgebiets nicht in gleichem Maße gewährleistet werden können.

Die Kontrollstelle kann ihre Kontrollbesuche im Zeitraum der Abfüllung des Weins mit der g. U. „Emilia-Romagna“ bei allen einschlägigen Betrieben im Erzeugungsgebiet gemäß dem entsprechenden Kontrollplan sehr kurzfristig ansetzen.

Auf diese Weise soll systematisch überprüft werden, dass tatsächlich nur Partien von Wein mit der g. U. „Emilia-Romagna“ abgefüllt werden, damit die besten Ergebnisse in Bezug auf die Wirksamkeit der Kontrollen erzielt werden können und die Kosten für die Erzeuger in einem angemessenen Rahmen gehalten werden, um den Verbrauchern ein Höchstmaß an Garantien für die Unverfälschtheit des abgefüllten Weins zu bieten.

Darüber hinaus können Abfüllbetriebe gemäß den geltenden nationalen Rechtsvorschriften und zum Schutz bereits bestehender Rechte eine Ausnahmegenehmigung zur Fortsetzung der Abfüllung in ihren Betrieben außerhalb des abgegrenzten Gebiets beantragen, indem sie einen entsprechenden Antrag beim Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forsten einreichen und Unterlagen vorlegen, aus denen hervorgeht, dass sie die Weine mindestens während zwei der fünf Jahre (nicht notwendigerweise direkt aufeinanderfolgend), die der Anerkennung von „Emilia-Romagna“ als g. U. unmittelbar vorausgegangen sind, abgefüllt haben.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16835>
