



C/2025/321

13.1.2025

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/2025/321)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Madiran“

PDO-FR-A0687-AM03

Datum der Mitteilung: 21.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Geografisches Gebiet

In Kapitel I der Produktspezifikation wird Nummer IV (Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden) Abschnitt 1 (Geografisches Gebiet) durch den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel ergänzt, mit dem die Liste der Gemeinden nach Departements auf nationaler Ebene anerkannt bzw. festgelegt wird.

Das Einzige Dokument wird in seinem Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ durch diesen Verweis ergänzt.

In Kapitel I der Produktspezifikation wird Nummer IV (Gebiete, in denen die einzelnen Vorgänge durchgeführt werden) Abschnitt 2 (Abgegrenztes Parzellengebiet) durch den Verweis auf die Stelle, die das Parzellengebiet genehmigt hat, geändert. Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Madiran

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

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

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. Beschreibung des Weines/der Weine

KURZBESCHREIBUNG

Es handelt sich um trockene, stille Rotweine, die überwiegend aus der Rebsorte Tannat N kombiniert mit Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N und Fer N gewonnen werden. Durch die Weinbereitungsverfahren und die Dauer des Ausbaus werden die Tannine milder und der Wein erhält eine ausgewogene Struktur. Der Verschnitt dieser Rebsorten bringt farbige, tanninhaltige Weine mit hohem Lagerpotenzial und einem komplexen Aroma hervor, das an rote und schwarze Früchte erinnert und zu würzigen Aromen und Aromen kandierter Früchte übergeht.

Die Weine besitzen

1. einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol,
2. einen maximalen Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung von 14 % vol,
3. einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l,
4. einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 3 g/l, wenn der natürliche Mindestalkoholgehalt weniger als 14 % vol beträgt,
5. einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 4 g/l, wenn der natürliche Mindestalkoholgehalt mehr als 14 % vol beträgt,
6. eine geänderte Farbintensität (per Spektrophotometrie gemessene optische Dichte (OD) 420 nm + OD 520 nm + OD 620 nm) von mindestens 12 am Ende des Ausbaus

Die anderen Analysestandards entsprechen den europäischen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 14
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): –
- Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): –
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): –

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. Önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

- Das Lesegut muss entrappt werden.
- Die Verwendung kontinuierlicher Pressen ist untersagt.
- Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bis zu einem Konzentrationsgrad von maximal 10 % zulässig.
- Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 14 % vol nicht überschreiten.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen aus dem Unionsrecht und dem französischen Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

2. Pflanzdichte

Anbauverfahren

Die Rebflächen weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken je Hektar auf, wobei der Abstand zwischen den Rebzeilen höchstens 2,50 m betragen darf und die Stöcke einer Rebzeile in einem Abstand von mindestens 0,80 m gepflanzt werden müssen.

Diese Bestimmungen gelten nicht für terrassenförmig angelegte Parzellen, bei denen lediglich gilt, dass der Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile mindestens 0,80 m betragen muss.

3. Rebschnitt

Anbauverfahren

Die Reben werden entweder kurz (Cordon-de-Royat-Schnitt) oder im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt mit höchstens 15 Augen pro Stock geschnitten.

Nach der Vollblüte (phänologisches Stadium 23 nach Lorenz) ist die Anzahl der fruchttragenden Zweige des Jahres pro Stock auf folgende Höchstwerte begrenzt:

- 10 bei der Rebsorte Tannat N;
- 12 bei den Nebensorten.

4. Bewässerung

Anbauverfahren

Bewässerung kann zugelassen werden.

5.2. Höchsterträge

1.

60 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenlese, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen in dem geografischen Gebiet, das zum Zeitpunkt der Genehmigung dieser Produktspezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels für das Jahr 2023 die folgenden Gemeinden umfasst:

- Departement Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (ausschließlich das Gebiet der ehemaligen Gemeinde Cannet), Viella,
- Departement Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne, Soublecause,
- Departement Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (Kanton Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau und Vialer.

7. Keltertraubensorte(n)

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N - Fer Servadou, Braucole, Mansois, Pinenc

Tannat N

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das geografische Gebiet erstreckt sich südlich und westlich des Adour am südlichen Fuß der Pyrenäen in einer Hangregion. Es umfasst 37 Gemeinden, die sich auf drei Departements verteilen.

Im gesamten Gebiet herrscht ein weitgehend einheitliches, mildes und relativ feuchtes Klima. Im Spätsommer und im Herbst weht häufig ein heißer, trockener Südwind (Föhn).

Die Bergrücken der Region von Madiran bestehen im Wesentlichen aus Molasse, die sich hauptsächlich aus Mergel und einigen Kalksteinbänken zusammensetzt. Auf dieser Molasse setzten sich zunächst Lehm und Kies, später auch eine Schwemmlandschicht mit Kieselsteinen ab. Letztere ist heute in den oberen Lagen zu finden. Diese Formationen waren während des gesamten Quartärs Erosion ausgesetzt, wodurch sich fünf Bergrücken herausbildeten, die durch asymmetrische Täler voneinander getrennt sind. An den nach Westen ausgerichteten, steilen Hängen ist die Molasse mit den darin enthaltenen Kalksteinbänken zu erkennen. Die sanfteren Hänge sind nach Osten ausgerichtet und mit äolischem Schluff bedeckt, der mit den darunterliegenden Ablagerungen vermischt ist. Es finden sich zwei Hauptbodenarten: Lehm-Kalk-Böden und ausgewaschene Böden.

Aus den Archiven des Priorats Madiran geht hervor, dass Rebflächen zu Beginn des 13. Jahrhunderts im geografischen Gebiet allgegenwärtig waren.

Ab dem 15. Jahrhundert fand ein reger Handel mit der Bigorre und der Pyrenäenregion statt.

Die Erschließung dieses Marktes für konzentrierte, tanninhaltige Rotweine mit hohem Lagerpotenzial beeinflusste die Verfahren der Winzer: Die Rebsorte Tannat N gewann für die Cuvées, für die Madiran bekannt ist, eine grundlegende Bedeutung.

Aus den notariellen Registern des 16. und 17. Jahrhunderts geht hervor, dass Rotweine auf ähnliche Art und Weise wie heute angebaut wurden, was damals eine Qualitätsgarantie darstellte.

Im Laufe des 17. Jahrhunderts erschloss sich für die Rotweine der Region Madiran ein neuer Markt: sie wurden zum Transport auf die französischen Antillen verkauft.

Durch die beiden großen Absatzmärkte in den Pyrenäen und auf den Antillen wurde die Erzeugung auf farbkraftige, konzentrierte und tanninhaltige Weine mit hohem Lagerpotenzial ausgerichtet.

Im 18. und 19. Jahrhundert wurden die Rotweine unter dem Namen „Madiran“ verkauft, einem Begriff, der erstmals 1744 erwähnt wurde, und erlangten große Bekanntheit.

Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts erreichte das Weinbaugebiet eine Größe von 5 000 ha.

Die g. U. Madiran wurde 1948 per Dekret anerkannt.

Im 20. Jahrhundert kam es zu einem deutlichen Rückgang der Rebflächen im Weinbaugebiet. Seit Anfang der 1980er Jahre nimmt die Größe des Weinbaugebiets wieder zu und beträgt heute 1 300 ha, die zu annähernd gleichen Teilen von Privatkellereien und Genossenschaften bewirtschaftet werden.

Die Rebsorte Tannat N ist robust, spätreifend und anfällig für Graufäule, durch die klimatischen Bedingungen vor Ort kann sie jedoch ohne Probleme reifen. Denn aufgrund der Hanglagen herrschen günstige topoklimatische Bedingungen, die die Ableitung überschüssigen Regenwassers sowie – bei entsprechender Ausrichtung – eine stärkere Besonnung und höhere Temperaturen gewährleisten, die der Reifung der Trauben förderlich sind. In einer Region, die aufgrund der großen Vielfalt an Böden und Morphologien einem Flickenteppich ähnelt, hat der Mensch ein gezwungenermaßen gestückeltes Weinbaugebiet geschaffen, in dem diejenigen Parzellen bevorzugt wurden, die am besten für eine Reifung der Trauben unter günstigen Bedingungen geeignet sind. Diese Parzellen (gut ausgerichtete Hänge mit entwässernden, oft steinigen Böden) werden durch das Parzellengebiet abgegrenzt.

Die Erzeuger haben bei der Optimierung des Tanninpotenzials ihrer Rebsorten großes technisches Können erlangt: Sie erstreben die Phenolreife der Trauben und passen die Maischegärung an die Qualität und Konzentration der Tannine an. Bei Verschnitt und Ausbau ihrer Weine achten sie darauf, das Lagerpotenzial und die Fruchtaromen der Trauben zu erhalten.

Der gute Ruf der strukturierten, tanninhaltigen und kräftigen Madiran-Weine hält bis heute an. Dank der Bemühungen der Winzer, die zur Erzeugung von Weinen mit weiterhin präsenten, aber weicheren und eleganteren Tanninen geführt haben, hat ihre Bekanntheit seit Beginn des 20. Jahrhunderts und insbesondere seit den 1980er-Jahren deutlich zugenommen.

Die äußerst farbkraftigen und tanninhaltigen Rotweine verfügen aufgrund ihrer Struktur über ein gutes Lagerpotenzial. Ihr Aromaprofil erinnert häufig an rote und schwarze Früchte und geht in der Regel zu komplexen Aromen von kandierten Früchten und Gewürzen über. Die im Allgemeinen vorherrschenden Tannine werden nach dem Ausbau weicher und resultieren in ausgewogen strukturierten Weinen.

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

Kleinere oder größere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern

— es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt,

— dieser Name in der Erntemeldung angegeben ist.

Auf den Etiketten von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung kann die größere geografische Einheit „Sud-Ouest“ angegeben werden.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Weinherstellung, die Weinbereitung und den Weinausbau eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst die folgenden Gemeinden im Departement Gers: Labarthète, Riscle und Saint-Mont.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-986187c9-c1e0-48f7-9d84-2641e63dea15
