RESOLUTION OIV-ECO 647-2020

DURCH MAZERATION GEWONNENER WEISSWEIN

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 b) iii des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,

AUF VORSCHLAG der Sachverständigengruppe „Recht und Verbraucherinformation“,

IN ANBETRACHT des antiken georgischen Verfahrens der Weinbereitung in traditionellen Quevris, das 2013 in die UNESCO-Liste des immateriellen kulturellen Erbes der Menschheit aufgenommen wurde,

IN ANBETRACHT der sensorischen Eigenschaften, die Weinen durch dieses Weinbereitungsverfahren verliehen wird, sowie ihrer besonderen Farbe,

IN ANBETRACHT der Notwendigkeit, die Verbraucher über die Besonderheiten dieser Kategorie von Weinen zu informieren sowie der Notwendigkeit, die Juroren auf Wettbewerben für Weinbauerzeugnisse auf diese Besonderheiten hinzuweisen, um ihnen zu ermöglichen, die Erzeugnisse sachgerecht zu beurteilen,

IN ANBETRACHT der Notwendigkeit, die Vielfältigkeit von Weinbauerzeugnissen zu fördern und insbesondere den Reichtum des kulturellen Erbes und der traditionellen Methoden aufzuzeigen,

IN DER ERWÄGUNG, dass durch eine ausreichend lange Mazeration mit Traubentrester Weine mit bestimmten spezifischen sensorischen Eigenschaften gewonnen werden, die für den Verbraucher leicht erkennbar sind,

BESCHLIESST, den Internationalen Kodex der Önologischen Praxis durch die folgende Definition zu ergänzen:

TEIL I

Kapitel 4: Spezialweine

Definition 4.9: Durch Mazeration gewonnener Weißwein

Beglaubigte Ausführung Paris-videokonferenz, 26 November 2020
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Pau ROCA

© OIV 2020

Definition:

Weißwein, der durch die alkoholische Gärung eines Mostes gewonnen wird, der mit dem Traubentrester[1] einschl. Schalen, Fruchtfleisch, Kernen und eventuell Stielen längere Zeit in Kontakt ist

Vorschriften:

a. Der Wein wird ausschließlich aus weißen Traubensorten hergestellt.

b. Die Mazeration erfolgt mit Traubentrester.

c. Die Mazerationsdauer beträgt mindestens einen Monat.

d. „Durch Mazeration gewonnener Weißwein“ zeichnet sich durch eine orange-gelbe Farbe und einen Tanningeschmack aus.

---

[1] Der Begriff „Traubentrester“ umfasst Schalen und auch Kerne.

© OIV 2020