



L'ESPRIT DE GENÈVE

Appellation d'Origine Contrôlée Genève

Technik-Charta Rote Assemblage AUSZÜGE

I. Einführung

Das vor mehreren Jahren in Arbeit genommene Projekt, einen Rotwein als Botschafter der GenferWeine zu kreieren, ist nun mit dem Jahrgang 2004 verwirklicht worden. Das qualitativ hochstehende Produkt illustriert den **Esprit de Genève**, den Geist Genfs, der sich in Weltoffenheit, Spiritualität, Humanismus, Vielseitigkeit, Aufgeschlossenheit und Qualitätsstreben äussert. Die Appellation vereinigt mehrere Genfer Weinbauern und Kelterer, die den **Esprit der Genfer Weine** über die Kantonsgrenzen hinaus tragen möchten.

Die Zusammensetzung dieser Assemblage beruht auf der Komplementarität mehrerer Traubensorten mit anerkannt hervorragenden Eigenschaften. Diese Sorten haben in der Tat erheblich zum guten Ruf und zur heutigen Beliebtheit der Genfer Weine beigetragen. Der Gamay aus Anbau mit strenger Ertragsbeschränkung bringt Frucht und Gewürznoten sowie eine sortentypische Frische. Gamaret und Garanoir, die aus dem Genfer Weinbau nicht mehr wegzudenken sind, verleihen dem Ganzen eine schöne Harmonie; der erste mit seinen dichten Gerbstoffen und einer guten Struktur, und der zweite mit viel Geschmeidigkeit und Finesse. Weitere Vertreter aus der reichen Palette der in Genf angebauten Rebsorten geben jedem Kelterer die Möglichkeit, seine Schöpfung individuell auszugestalten.

II. Allgemeines

Art. 1: Ziele

Diese Charta beschreibt die Anforderungen, die in Bezug auf Anbau, Weinbereitung und Vermarktung eines originalen Genfer Rotweins gehobener Qualität gestellt werden, der sich als Botschafter der Weinbauregion Genf und der Genfer Weine bezeichnen darf.

Art. 2: Anforderungen

Weinbauer und Kelterer verpflichten sich, diese Charta einzuhalten und zu verteidigen.





III. Weinbau

Art 3 : Pflege der Reben und Produktion der Trauben

1. Die vom Weinbauer deklarierten Parzellen werden im August von einer ad hoc Kommission besichtigt.
2. Diese Kommission setzt sich zusammen aus je einem Vertreter aller teilnehmenden Betriebe.
3. Besondere Aufmerksamkeit gilt dem Allgemeinzustand der Reben, dem Gleichgewicht Blatt- /Fruchtbehang, der Wuchskraft, der Gesundheit der Pflanzen und dem Mengenertrag.
4. Es müssen umweltgerechte Rebbaumethoden angewendet werden.
5. Die erlaubten Erträge dürfen 50 Hektoliter pro Hektare nicht überschreiten
6. Der Mostzuckergehalt der Traubenernte muss beim Gamay mindestens 85° Oechsle betragen und 90° Oechsle bei den übrigen Traubensorten.
7. Das Datum der Traubenlese ist unter Berücksichtigung des Polyphenol-Reifegrades festzusetzen.
8. Jeder Verstoß gegen obige Regeln hat den sofortigen Ausschluss der Parzelle für das laufende Jahr zur Folge.

Art 4 : Angemessenes Einkommen

Erfüllt ein Weinbauer die in Art. 3 erwähnten Bedingungen, wird er mit einer Flächenpauschale unabhängig von den erzielten Erträgen und den angebauten Traubensorten entschädigt. Die Entschädigung zwischen Weinbauer und Kelterer wird vertraglich geregelt.

IV. Önologie

Art 5 : Zusammensetzung und Stil des Weines

1. Der Wein muss mindestens 50% Gamay und 20% Gamaret und/oder Garanoir enthalten
2. Er darf bis zu höchstens 20% andere Traubensorten als Gamay, Gamaret und Garanoir enthalten
3. Der Alkoholgehalt muss mindestens 12,5 % betragen.
4. Der Wein muss eine tiefrote Robe mit typischen violetten Reflexen besitzen sowie eine Farbintensität von mindestens 9.00 aufweisen. Diese Limite kann ausnahmsweise bei einem Jahrgang angepasst werden, sie darf jedoch nicht unter 8.00 liegen
5. Im Gaumen muss er gut strukturiert sein und eine grosse Dichte von runden, seidigen Tanninen besitzen, was gesundes und reifes Traubengut voraussetzt.

Art 6 : Weinbereitung

1. Die Weinbereitung muss das Pflichtenheft der guten Schweizer Önologiepraxis einhalten.
2. Der Verschnitt ist verboten.
3. Die Weinbereitung hat ganz oder teilweise im Eichenfass zu erfolgen.
4. Der Wein muss ausschliesslich auf Genfer Boden angebaut und abgefüllt werden.
5. Die Produktion beträgt mindestens 600 Flaschen pro Kelterer.
6. Die zur Bereitung dieser Assemblage bestimmten Behältnisse müssen im Keller deutlich gekennzeichnet sein.





L'ESPRIT DE GENÈVE

Appellation d'Origine Contrôlée Genève

7. Diese Assemblage wird in verschiedenen örtlich unabhängigen Genfer Kellereien ausgebaut.

Art 7 : Zulassungs-Degustation

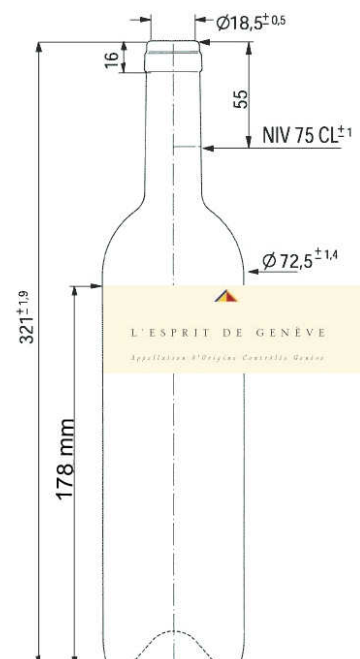
1. Sämtliche Weine müssen sich einer Zulassungs-Degustation stellen
2. Das Zulassungsgremium ihrer Weine setzt sich aus je einem Vertreter aller teilnehmenden Betriebe zusammen.
3. Für die Zulassung müssen 2/3 der Kommissionsmitglieder den Wein akzeptieren.
4. Vor der Abfüllung wird jeweils eine Vor-Degustation durchgeführt. Diese soll den Kelterern Entscheidungshilfen geben insbesondere in Bezug auf die Zusammensetzung ihrer Weine.
5. Wird ein Wein vom Zulassungsgremium zurückgewiesen, darf er nicht unter dem Namen „L'Esprit de Genève“ vermarktet werden.
6. Mit der Organisation der Degustationen wird die kantonale Fachstelle (Station cantonale de viticulture et d'oenologie) betraut.
7. Die Degustationen werden „blind“ durchgeführt.
8. Es besteht keine Rekursmöglichkeit

Art 8 : Qualitätskontrolle nach der Flaschenabfüllung

1. Sämtliche Weine werden nach der Flaschenabfüllung und vor dem Verkauf einer Qualitätskontrolle unterzogen. Diese Kontrolle umfasst die analytischen und organoleptischen Aspekte.
2. Mit der Qualitätskontrolle ist die kantonale Fachstelle für Weinbau und Önologie beauftragt. Diese kann beim Kelterer aus dem Posten eine Entnahme nach Zufallsprinzip vornehmen.
3. Falls notwendig, kann die Zulassungskommission für eine neuerliche Degustation einberufen werden.
4. Bei ungenügenden analytischen und organoleptischen Qualitäten kann die Kommission den Verkauf eines Weines ablehnen.

Art 9 : Aufmachung und Verpackung

1. Die Appellation „Genf“ wird auf den Etiketten hervorgehoben
2. Zur Qualitätsgarantie benützen die verschiedenen Produzenten, deren Name auf der Etikette steht, gemeinsam eine einheitliche Aufmachung
3. Die 75 cl-Flaschen sind vom Typ Bordelaise Harmonie, 55mm, Cétie, Chêne.
4. Die 150cl-Flaschen sind vom Typ Bordelaise St. Pierre, Höhe 381 mm, Durchmesser 95 mm, Gewicht 1'115 g. Der obere Rand der Etikette muss auf 22 cm Höhe liegen.
5. Als Korkzapfen sind 49 mm/24 Linien mit Aufdruck L'Esprit de Genève und dem Jahrgang auf dem Spiegel zu verwenden
6. Die Kapseln müssen von mattschwarzer Farbe mit Streifen sein





L'ESPRIT DE GENÈVE

Appellation d'Origine Contrôlée Genève

7. Jedes Jahr wird ein neues Datenblatt produziert und jedem Karton beigelegt. Inhalt:
 - a. Die Geschichte
 - b. Die verschiedenen teilnehmenden Winzer
 - c. Die Adressen
 - d. Die Zusammensetzung der Assemblagen
 - e. Das Diagramm der Degustationen
 - f. Informationen zu „Esprit den Genève“, die auf der Webseite www.lesvinsdegeneve.ch zu finden sind
8. Die Verpackung erfolgt liegend in braunen 6er-Kartonschachteln mit dem Aufdruck L'Esprit de Genève.
9. Der obere Etikettenrand muss sich exakt auf einer Höhe von 178 mm über dem Flaschenboden befinden.
10. Auf der Rücketikette ist die Zusammensetzung der Assemblage in Französisch aufgeführt.
11. Die « Präsentationsbroschüre » enthält folgenden Text :

"Cet assemblage, dont les caractéristiques varient selon la personnalité de son créateur, illustre l'innovation et la diversité des vins de Genève. La signature du vigneron et une commission d'agrément garantissent la qualité et l'authenticité de ce vin rouge d'exception."

"Diese Assemblage, deren Eigenschaften je nach Persönlichkeit des Weinmachers variieren, veranschaulicht die grosse Originalität und Vielfalt der Genfer Weine. Der Winzer mit seiner Handschrift sowie ein Zulassungsgremium garantieren die hoch stehende Qualität und Authentizität dieses aussergewöhnlichen Rotweins."

Art 12 : Verkauf

1. Die offizielle Lancierung des neuen Jahrgangs findet im November statt, idealerweise ausserhalb des Kantons, wobei die in diesem Jahr zugelassenen Primeurweine vorgestellt werden. Sämtliche teilnehmenden Kelterer müssen anwesend oder vertreten sein.
2. Die Weine werden nach mindestens 13 Monaten Ausbau, auf Beschluss des Zulassungsgremiums in den Verkauf gebracht.
3. Die Kartons „Collection“ müssen sämtliche zugelassenen Weine enthalten 1 Unter der Bezeichnung „L'Esprit de Genève“ dürfen nur Weine verkauft werden, welche sämtliche Vorschriften dieser Charta erfüllen.

V. Veränderungen der Charta

Art 13 : Verfahren

1. Der vorliegende Text der Charta kann abgeändert werden.
2. Allfällige Änderungen müssen vor dem 30. Juni des betreffenden Jahres mit einer $\frac{3}{4}$ Mehrheit der teilnehmenden Kelterer beschlossen werden, wobei jeder Teilnehmer unabhängig vom eingekellerten Volumen über je eine Stimme verfügt.

