

Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα

(2021/C 139/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Urueña»

PDO- ES-02485

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 13.11.2018

1. Ονομασία προς καταχώριση

Urueña (es)

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

ΟΙΝΟΣ — Ερυθρώπός οίνος

Οι ερυθρώπιοι οίνοι είναι διαυγείς, έχουν χρώμα ρόδινο του σμέουρου και δεν παρουσιάζουν ίχνη θολότητας. Η οσμή τους είναι σαφής και έντονη ή πολύ έντονη, με αρώματα φρέσκων φρούτων και/ή νότες ανθέων και/ή καραμέλας. Η γεύση τους είναι στρογγυλή και δροσερή, με νότες από υπολειπόμενα σάκχαρα και άρτια ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας.

(*) Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	60,00 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	16,7
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

ΟΙΝΟΣ — Παλαιωμένος ερυθρός οίνος

Οι ερυθροί οίνοι είναι διαυγείς, χωρίς ίχνη θολότητας και έχουν πολύ έντονα χρώματα, είτε κόκκινο του κερασιού είτε κόκκινο του γρανάτη. Έχουν ωδεις τόνους στο τελείωμα και έντονο ή πολύ έντονο χρώμα οίνου. Η οσμή τους είναι σαφής και έντονη ή πολύ έντονη, με αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων και/ή πικάντικες και/ή βαλσαμικές νότες. Η γεύση τους είναι στρογγυλή και άρτια ισορροπημένη, με έντονη επίγευση και μεγάλη ή πολύ μεγάλη διάρκεια.

(*) Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	13,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	60,00 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20,00
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. Οινολογικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Καλλιεργητική πρακτική

Η πυκνότητα φύτευσης είναι τουλάχιστον 3 000 πρέμνα ανά εκτάριο.

Πρέπει να χρησιμοποιείται η τεχνική του μεικτού κλαδέματος και τα πρέμνα πρέπει να υποβάλλονται σε χλωρό κλάδεμα για τη ρύθμιση του φορτίου και την επίτευξη ισορροπίας μεταξύ του φυλλώματος και του βάρους της σοδειάς.

Πρέπει να χρησιμοποιείται σύστημα στάγδην άρδευσης.

Πρέπει να εφαρμόζονται ολοκληρωμένες τεχνικές ελέγχου των επιβλαβών οργανισμών.

Πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο υγιή σταφύλια τέλειας ωρίμασης (με πιθανό επίπεδο αλκοόλης 12,5°) για τους οίνους που φέρουν στην ετικέτα τους την παραδοσιακή ένδειξη «Vino de pago».

Ειδική οινολογική πρακτική

Τα σταφύλια πρέπει να επιλέγονται εκ των προτέρων, προτού φτάσουν στις δεξαμενές ζύμωσης.

Η οينوποίηση κάθε ποικιλίας πρέπει να εκτελείται χωριστά.

Ερυθρωποί οίνοι: ψυχρή διαβροχή με τον φλοιό και ζύμωση υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία.

Ερυθροί οίνοι: διαβροχή πριν από τη ζύμωση σε θερμοκρασία μικρότερη των 10 °C επί 24-48 ώρες. Ζύμωση υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία.

Πρέπει να χρησιμοποιούνται κάθετα πιεστήρια ή πιεστήρια πεπιεσμένου αέρα.

Οι οίνοι πρέπει να παλαιώνονται σε γαλλικά ή αμερικανικά δρύινα βαρέλια, σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 15 °C και 18 °C και σχετική υγρασία 75 %.

Περιορισμοί σχετικά με την οينوποίηση

Μέγιστος ρυθμός εκχύλισης: 70 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

β. Μέγιστες αποδόσεις

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

56,00 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η γεωγραφική περιοχή για την ΠΟΠ «Urueña» βρίσκεται στον δήμο Urueña της επαρχίας Βαγιαδολίδ. Πρόκειται για μια συνεχή λωρίδα γης, έκτασης 78 εκταρίων, που προσδιορίζεται στο σύστημα αναγνώρισης αγροτεμαχίων (ΣΑΑ) με τα εξής στοιχεία (*):

Πολύγωνο 1: αγροτεμάχια 114, 117, 121, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 140, 168, 5154, 5155, 5156, 5157, 5158, 5159, 9022, 9023, 9024 και 10120.

Πολύγωνο 8: τμήμα 2 του αγροτεμαχίου 101 και τμήμα 1 του αγροτεμαχίου 9001.

Ο αιτών έχει στην ιδιοκτησία του τα κάτωθι αγροτεμάχια: αγροτεμάχια 114, 117, 121, 123, 124, 125, 127, 128, 132, 133, 168, 5158 και 5159 στο πολύγωνο 1, και τμήμα 2 του αγροτεμαχίου 101 και τμήμα 1 του αγροτεμαχίου 9001 στο πολύγωνο 8.

(*) Δεδομένων των επικαιροποιήσεων του ΣΑΑ, επισημαίνεται ότι τα στοιχεία αυτά αφορούν την έκδοση του 2020.

7. Κύρια/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

Χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες

Τα γεωλογικά, μορφολογικά, εδαφολογικά και κλιματολογικά χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 6 είναι ενιαία και διαφέρουν από εκείνα των γύρω περιοχών, όπως επεξηγείται κατωτέρω. Η περιοχή αυτή ταιριάζει στην περιγραφή μιας κατά παράδοση λεγόμενης «pago» ή αμπελουργικής περιοχής, δηλαδή μιας ενιαίας συνεχούς λωρίδας γης που χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την αμπελοκαλλιέργεια, και η οποία έχει τα δικά της εδαφολογικά και μικροκλιματικά χαρακτηριστικά που την ξεχωρίζουν από τις γειτονικές περιοχές. Ο εν λόγω ενιαίος και ξεχωριστός χαρακτήρας καθορίζεται συνήθως από την ύπαρξη φυσικών χαρακτηριστικών, όπως ποταμών, υδατορευμάτων και άλλων χαρακτηριστικών που προσδιορίζουν το τοπίο ή από συνδυασμό ιδιαίτερων γνωρισμάτων που συναντώνται στη συγκεκριμένη περιοχή αλλά όχι στα περίχωρα. Όσον αφορά συγκεκριμένα την περίπτωση της ΠΟΠ «Urueña», η περιοχή καθορίζεται από υδατορεύματα που σχηματίζονται από τον ποταμό Sequillo και τους χειμάρρους Ermita και Veterinario. Οι φυσικοί παράγοντες που επηρεάζουν την εν λόγω οριοθετημένη περιοχή είναι οι εξής:

1. Η οριοθετημένη περιοχή βρίσκεται στον δήμο Urueña, που αποτελεί τη λεκάνη απορροής του ποταμού Duero, στο σημείο όπου ο ποταμός Sequillo (παραπόταμος του ποταμού Valderaduey) ενώνεται με τον χείμαρρο Ermita. Η περιοχή αυτή, η οποία βρίσκεται στα βορειοδυτικά της Urueña, είναι μια πεδιάδα σε υψόμετρο 710 έως 720 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας, με ισούψεις γραμμές που είναι παράλληλες με τον ποταμό Sequillo στον βορρά.
2. Η Urueña βρίσκεται στην Αυτόνομη Κοινότητα Καστίλλης και Λεόν —η οποία κατατάσσεται τρίτη κατά σειρά στην Ισπανία όσον αφορά τις αμπελουργικές της εκτάσεις— και ανήκει στην επαρχία Βαγιαδολίδ, όπου υπάρχουν πέντε ονομασίες προέλευσης. Ως εκ τούτου, βρίσκεται σε μια περιοχή ιδιαίτερος κατάλληλη για την αμπελουργία, όπου οι περιβαλλοντικές συνθήκες είναι εξαιρετικά ευνοϊκές για την παραγωγή οίνων ποιότητας. Η αμπελουργική ιστορία και κουλτούρα της εν λόγω περιοχής, σε συνδυασμό με τον ζήλο των αμπελουργών, ευνοούν την προσαρμογή στις υφιστάμενες και μελλοντικές τεχνολογίες και προσεγγίσεις.
3. Τα αποτελέσματα της χωροταξικής μελέτης με τίτλο «Estudio de Suelos y Ordenación del Cultivo de la Vid en el pago vitícola de Urueña (Urueña, Βαγιαδολίδ)», την οποία εκπόνησε για το εν λόγω οινοπέδιο μια ομάδα του Πολυτεχνείου της Μαδρίτης, περιέχει περιγραφή και χάρτη της τοποθεσίας αυτής και καταλήγει στο εξής συμπέρασμα: «Η διασταύρωση διαφόρων χαρτών που απεικονίζουν τους περιβαλλοντικούς παράγοντες που εξετάστηκαν (κλίμα, είδη πετρωμάτων, γεωλογικοί σχηματισμοί, κλίση, προσανατολισμός και ιδιότητες του εδάφους) αναδεικνύουν σαφώς την ιδιαιτερότητα του γεωγραφικού περιβάλλοντος και την καταλληλότητα της περιοχής της ΠΟΠ «Urueña» για την παραγωγή οίνων ποιότητας, δεδομένου ότι τα ιδιαίτερα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά της την καθιστούν διαφορετική και διακριτή από άλλες γύρω περιοχές». Τα εν λόγω γνωρίσματα και χαρακτηριστικά είναι κοινά όχι μόνο για τα αγροτεμάχια που ανήκουν στον αιτούντα και στα οποία καλλιεργούνται επί του παρόντος αμπέλια, αλλά και για παρακείμενα αγροτεμάχια τα οποία, συνδυαζόμενα με τα πρώτα, αποτελούν την οριοθετημένη περιοχή.

Κλίμα

Με βάση τα δεδομένα που συλλέγουν οι μετεωρολογικοί σταθμοί της ισπανικής μετεωρολογικής υπηρεσίας στο Castromonte και στο Villaderfrades, τα πλήρη στοιχεία από το παρατηρητήριο για το Βαγιαδολίδ (αερολιμένας) και τα διαθέσιμα δεδομένα από τους αγροκλιματικούς σταθμούς του Villarando και της Medina de Rioseco, οι οποίοι ανήκουν στο δίκτυο SIAR (σύστημα αγροκλιματικών πληροφοριών για την άρδευση), οι ενδείξεις θερμοκρασίας στην περιφέρεια αυτή δεν παρουσιάζουν μεγάλες διακυμάνσεις, ενώ καταγράφονται λιγότερες βροχοπτώσεις στα υψίπεδα του Monte de Urueña και υψηλότερες θερμοκρασίες στις κοιλάδες. Οι περισσότερες βροχοπτώσεις καταγράφονται το φθινόπωρο και οι λιγότερες το καλοκαίρι (με την εξής σειρά: φθινόπωρο, άνοιξη, χειμώνας και καλοκαίρι), ενώ το συνολικό ύψος βροχής είναι περίπου 410 mm. Κατά γενικό κανόνα, πρόκειται για μια περιφέρεια που δεν έχει ορεινά χαρακτηριστικά τα οποία θα μπορούσαν να λειτουργήσουν ως φραγμοί, γεγονός που επιτρέπει την είσοδο υγρού αέρα λόγω της επίδρασης του ωκεανού.

Η ενεργή καλλιεργητική περίοδος κυμαίνεται μεταξύ Απριλίου/Μαΐου και Οκτωβρίου. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι περίπου 11,4 °C. Ο ετήσιος μέσος αριθμός των ωρών ηλιοφάνειας είναι 2 650 ώρες.

Οι τιμές της εξατμισοδιαπνοής υποδηλώνουν έλλειψη υγρασίας, σε σύγκριση με τα δεδομένα για τις βροχοπτώσεις.

Κλιματικοί και βιοκλιματικοί δείκτες:

- Κλιματικός δείκτης De Martonne and Emberger Ημίξηρος, μεσογειακός τύπος
- Ομβροθερμικά διαγράμματα Gausсен: 4 μήνες ξηρασίας (Ιούνιος έως Σεπτέμβριος)
- Κλιματική ταξινόμηση Köppen: Csb (εύκρατο κλίμα με θερμό, ξηρό καλοκαίρι, μέση θερμοκρασία κάτω των 22 °C κατά τον θερμότερο μήνα και πάνω από 4 μήνες με θερμοκρασίες που υπερβαίνουν τους 10 °C)
- Δείκτης Huglin (ηλιοθερμικό δυναμικό): 1 940 έως 2 000 βαθμοί
- Ενεργό θερμικό άθροισμα (Winkler): Περίπου 1 400 έως 1 500 βαθμοί (ζώνη II)

Οι τιμές αυτές καταδεικνύουν ότι η περιοχή είναι κατάλληλη για την καλλιέργεια ποικιλιών αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων ποιότητας. Η ΠΟΠ «Urueña» βρίσκεται σε ενιαίο, επαρκώς καθορισμένο μεσοκλίμα — που διαφέρει από τα άλλα είκοσι τρία που εντοπίζονται στην Αυτόνομη Κοινότητα Καστίλλης και Λεόν — του οποίου τα σχετικά χαρακτηριστικά διαμορφώνονται από την κάλυψη και την προστασία που προσφέρεται στην ανατολική πλευρά του κοντινού υψιπέδου, το οποίο είναι εκτεθειμένο σε ισχυρούς ανέμους (>110 m), και από την εγγύτητα των περιοχών της κοιλάδας και του πυθμένα της κοιλάδας του δικτύου αποστράγγισης.

Γεωλογία, λιθολογία και γεωμορφολογία

Το είδος των πετρωμάτων (λιθολογία) που απαντούν στην περιοχή της ΠΟΠ «Urueña» αποτελείται από δύο υλικά του τριτογενούς (ερυθρά κροκαλοπαγή του Belver και όψεις SL της Tierra de Campos) και αποθέσεις του τεταρτογενούς (αναβαθμοί και πυθμένες της κοιλάδας). Το αρχικό υλικό είναι πετρώδες, με άφθονους ογκώδεις λίθους διασκορπισμένους στην επιφάνεια (που έχουν προστεθεί στον ασβεστόλιθο από την πεδιάδα), αλλά και ευρισκόμενους εντός της εδαφικής κατατομής. Ο παράγοντας αυτός επηρεάζει την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Η σιμέντωση των αρχικών υλικών κυρίως από ασβεστολιθικά υλικά και ο σχηματισμός του εδάφους ευθύνονται κυρίως για τα γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά που απομονώνουν την περιοχή αυτή και την καθιστούν ιδιαίτερη.

Το ανάγλυφο του εδάφους βασίζεται σε αυτή την λιθοστρωματογραφία, η οποία διαμορφώνει και επηρεάζει την αποστράγγιση. Τα υδατορεύματα Sequillo, Ermita και Veterinario αποτελούν τα όρια της οριοθετημένης περιοχής. Η μορφολογία του ανάγλυφου του εδάφους που προκύπτει είναι συγκεκριμένη και εξαιρετικά κατάλληλη για την παραγωγή οίνων ποιότητας: ήπια, με ελαφρά κλίση προς τα σημεία αποστράγγισης και με υψόμετρο μεταξύ 710 και 720 m (γεγονός που ισχύει μόλις για το 1,8 % της επιφάνειας σε αυτό το υψόμετρο στην Αυτόνομη Κοινότητα Καστίλλης και Λεόν).

Το ψηφιακό μοντέλο επιφάνειας και οι βασικοί συλλεκτές του δικτύου αποστράγγισης καταδεικνύουν τη σημασία της λεκάνης απορροής του ποταμού Sequillo, που καθορίζει το χαμηλό ανάγλυφο και την ελαφρά γενική κλίση της υπό εξέταση περιοχής προς τον βορρά και το δευτερεύον δίκτυο αποστράγγισης, όπου κυριαρχούν ο χειμάρρος Veterinario στο δυτικό όριο και ο χειμάρρος Ermita στην ανατολική πλευρά, επιτρέποντας την αποστράγγιση των υδάτων προς τις τρεις πλευρές κατά την κατεύθυνση της κλίσης.

Εδάφη

Όταν εκπονούνται ευρείας κλίμακας (εξαιρετικά λεπτομερείς) μελέτες, όπως στην προκειμένη περίπτωση, η μονάδα εδάφους που χρησιμοποιείται είναι η τελευταία κατηγορία της ταξινόμησης (η σειρά), δεδομένου ότι καθιστά εφικτό τον καθορισμό και τον προσδιορισμό του τρόπου με τον οποίον θα πρέπει να πραγματοποιείται ο χειρισμός της κάθε μονάδας. Τα εδάφη στην περιοχή της ΠΟΠ «Urueña» παρουσιάζουν μεγάλη ποικιλομορφία, κυρίως λόγω της λιθολογίας και του ανάγλυφου του εδάφους. Ωστόσο, σε επίπεδο περιγραφής υπάρχουν μόνο δύο εδαφικές κατατομές στην οριοθετημένη περιοχή — Alfisols [A/Bt/Bk(m)] και Inceptisols [A/Bk(m)] — που είναι και οι δύο εξαιρετικά κατάλληλες για αμπελοκαλλιέργεια.

Τα εδάφη της εν λόγω περιοχής χαρακτηρίζονται από χαμηλά επίπεδα γονιμότητας. Η περιεκτικότητα σε οργανικές ύλες είναι μέτρια έως χαμηλή (0,75-1,5 %), η περιεκτικότητα σε άζωτο είναι χαμηλή (< 1 %) και ο λόγος άνθρακα προς άζωτο είναι επίσης χαμηλός (≤ 8 %). Η χαμηλή περιεκτικότητα σε ιχνοστοιχεία θεωρείται παράγοντας που επηρεάζει την ποιότητα. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η κατιονταλλακτική ικανότητα (CEC) είναι μέτρια έως υψηλή (10-25 cmol+/kg αργίλου και/ή οργανικής ύλης).

Η περιοχή της ΠΟΠ «Urueña» παρουσιάζει περιορισμένη ποικιλομορφία ως προς τις κατηγορίες υφής, ενώ κυρίαρχη είναι η αργίλοαμμώδης κατηγορία. Δεν υπάρχουν αντικρουόμενες κατηγορίες υφής. Η ομοιογένεια της κατατομής αποτελεί εξαιρετικά θετική ιδιότητα διότι ρυθμίζει τα επίπεδα υγρασίας (μειώνοντας τις απορροές) και τη θερμοκρασία. Δεδομένης της ικανότητας αποστράγγισης του εδάφους και της ομοιογένειας της κατατομής, καθώς και της περιορισμένης ποσότητας των απορροών, η υγρασία απορροφάται τελικά από το έδαφος.

Η ετήσια μέση θερμοκρασία του εδάφους σε βάθος 50 cm είναι ανώτερη των 15 °C και κατώτερη των 22 °C (μεσοφιλική θερμοκρασία μεταξύ 8 °C και 15 °C), ενώ η διαφορά μεταξύ της θερινής και της χειμερινής μέσης θερμοκρασίας υπερβαίνει τους 5 °C. Η ταξινόμηση του κλίματος στην κατηγορία «ξηρικό καθεστώς εδαφικής υγρασίας» σημαίνει ότι το έδαφος είναι ξηρό τουλάχιστον τις μισές ημέρες, όταν η θερμοκρασία του εδάφους υπερβαίνει τους 5 °C (είναι ξηρό για περισσότερες από 45 διαδοχικές ημέρες κατά τους 4 μήνες μετά το θερινό ηλιοστάσιο και υγρό για περισσότερες από 45 διαδοχικές ημέρες κατά τους 4 μήνες μετά το χειμερινό ηλιοστάσιο).

Τα εδάφη χαρακτηρίζονται από ικανοποιητική ικανότητα αποστράγγισης. Η φυσιολογική αποστράγγιση των πλεοναζόντων υδάτων από το έδαφος είναι αρκετά αποτελεσματική, κυρίως μέσω του ποταμού Sequillo, στον οποίον χύνονται τα ύδατα των χειμάρρων Veterinario και Ermita.

Συνοπτικά, τα συμπεράσματα της μελέτης του φυσικού περιβάλλοντος έχουν ως εξής:

1. Η διασταύρωση διαφόρων χαρτών που απεικονίζουν τους περιβαλλοντικούς παράγοντες που εξετάστηκαν (κλίμα, είδη πετρωμάτων, γεωλογικοί σχηματισμοί, κλίση, προσανατολισμός και ιδιότητες του εδάφους) αναδεικνύουν σαφώς την ιδιαιτερότητα του γεωγραφικού περιβάλλοντος και την καταλληλότητα για την παραγωγή οίνων με την απαιτούμενη ποιότητα, μέσω της κατάλληλης διαχείρισης των αμπελώνων.
2. Τα αγροτεμάχια που αποτελούν την οριοθετημένη περιοχή συνιστούν ένα αρμονικό σύνολο και τα ειδικά δεδομένα που αντλήθηκαν από τις λεπτομερείς μελέτες που εκπονήθηκαν για ορισμένα από αυτά ισχύουν πλήρως και για τα γειτονικά αγροτεμάχια, δεδομένου ότι έχουν τα ίδια κλιματολογικά, γεωλογικά, γεωμορφολογικά και εδαφολογικά χαρακτηριστικά.
3. Η οριοθετημένη περιοχή έχει ειδικά κοινά χαρακτηριστικά που την ξεχωρίζουν από τις υπόλοιπες περιοχές που έχουν οριστεί ως ονομασίες προέλευσης στη συγκεκριμένη περιφέρεια.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Ο σημαντικότερος ανθρώπινος παράγοντας που καθιστά την Uguetia ιδιαίτερη είναι ο μοναδικός τρόπος με τον οποίον έχουν προσαρμοστεί οι ποικιλίες, κυρίως λόγω των τεχνικών που χρησιμοποιούνται για τη διαχείριση των αμπελώνων. Εκτός από την ποικιλία Tempranillo, έχουν προσαρμοστεί άριστα στην εν λόγω αμπελουργική περιοχή και οι ποικιλίες Merlot, Syrah και Cabernet Sauvignon.

Το γεγονός ότι οι επιλεγμένες ποικιλίες αμπέλου έχουν προσαρμοστεί σε τόσο ικανοποιητικό βαθμό συμβάλλει στον μετριασμό των προβλημάτων που προκαλεί ο μέτριος κίνδυνος παγετού, ο οποίος εμφανίζεται κυρίως από τον Οκτώβριο έως το τέλος Απριλίου (διαρκεί από τα τέλη Σεπτεμβρίου έως τα τέλη Μαΐου κατά τα έτη με ακραία καιρικά φαινόμενα).

Επίσης, προκειμένου να μετριαστούν οι κίνδυνοι που δημιουργεί ο παγετός, το χειμερινό κλάδεμα των αμπελώνων γίνεται στο τέλος του χειμώνα, ενώ το χλωρό κλάδεμα ξεκινά στα τέλη Μαΐου, όταν ο κίνδυνος του παγετού είναι ελάχιστος. Ο αμπελώνας οργώνεται τακτικά για την πρόληψη της εξάπλωσης ζιζανίων.

Η διαβροχή πριν από τη ζύμωση εκτελείται σε χαμηλές θερμοκρασίες, ώστε να δημιουργούνται φρουτώδη και ποικιλιακά αρώματα. Κατά τη ζύμωση γίνεται τακτική ανάδευση του μείγματος, ώστε να είναι δυνατή η άριστη εξαγωγή πολυφαινόλων και χρωστικών ουσιών.

Χαρακτηριστικά του προϊόντος

Οι οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ «Uguetia» είναι μοναδικοί λόγω της πρωτότυπης έκφρασης των ποικιλιών και λόγω της θετικότητας εξέλιξής τους με την πάροδο του χρόνου, δεδομένου ότι βελτιώνονται οι πτυχές και η πολυπλοκότητα της κάθε ποικιλίας. Έχουν έντονη γεύση με υπολειπόμενα σάκχαρα, ισχυρή δομή και πολύ σταθερά χρώματα. Ξεχωρίζουν για την ισορροπία, τη φινέτσα και τον ορυκτώδη χαρακτήρα τους, χαρακτηριστικά που τους προσδίδουν ξεχωριστή, μοναδική προσωπικότητα.

Οι ερυθροί οίνοι «Uguetia» έχουν τόνους ρόδινους του σμέουρου και γαλαζωπές νότες της ποικιλίας Syrah, η οποία καταλαμβάνει το μεγαλύτερο μέρος των αμπελουργικών εκτάσεων. Όσον αφορά την οσμή, κυριαρχούν τα αρώματα φρέσκων φρούτων, συνδυαζόμενα με ορισμένες νότες ανθέων και καραμέλας. Η παρουσία κόκκινων φρούτων χαρακτηρίζει περισσότερο τους ερυθρούς οίνους της ποικιλίας Tempranillo.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν πολύ έντονο χρώμα. Έχουν το κόκκινο χρώμα του κερασιού ή του γρανάτη, με ιώδεις τόνους στο τελείωμα. Παρουσιάζουν έντονη αρωματική πολυπλοκότητα λόγω του συνδυασμού των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών αμπέλου και χαρακτηρίζονται κυρίως από τη στρογγυλή τους γεύση και την απουσία τραχειών άκρων.

Αλληλεπίδραση φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων και χαρακτηριστικά του προϊόντος

Η οριοθετημένη περιοχή της ΠΟΠ «Uguetia» είναι μια συνεχής λωρίδα γης. Όπως επεξηγείται στις προηγούμενες ενότητες, τα ενιαία χαρακτηριστικά του εδάφους και του μικροκλίματος την καθιστούν διαφορετική και διακριτή από το τοπίο των γύρω περιοχών. Φημίζεται για την αμπελουργία της και οι οίνοι που παράγει έχουν ιδιαίτερα, μοναδικά χαρακτηριστικά και ιδιότητες που οφείλονται κυρίως στην ανθρώπινη παρέμβαση στο συγκεκριμένο περιβάλλον. Η αλληλεπίδραση μεταξύ των διαφόρων περιβαλλοντικών παραγόντων που έχουν μελετηθεί (κλίμα, λιθολογία και εδάφη) αποδεικνύει ότι το φυσικό περιβάλλον της Uguetia έχει πολύ ειδικό χαρακτήρα. Σε συνδυασμό με την επιλογή ποικιλιών και τις διαχειριστικές αποφάσεις που λαμβάνονται στην αμπελουργική περιοχή, έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων που είναι ιδιαίτεροι και υψηλής ποιότητας. Η διαπίστωση αυτή τεκμηριώνεται από τα εξής στοιχεία:

1. Λόγω της μοναδικότητας των αγροτεμαχίων που απαρτίζουν την περιοχή της ΠΟΠ «Urueña», δημιουργείται η εντύπωση ενός είδους οινοπεδίου. Χάρη στα εδάφη που παρουσιάζουν μέσα έως χαμηλά επίπεδα γονιμότητας, μέση έως χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανικές ύλες, χαμηλή περιεκτικότητα σε άζωτο και ικανοποιητική ικανότητα αποστράγγισης, παράγονται οίνοι που είναι πλούσιοι σε εκχυλίσματα και ανθοκυανίνες. Η χαμηλή περιεκτικότητα σε ιχνοστοιχεία θεωρείται παράγοντας που επηρεάζει την ποιότητα.
2. Η ποικιλομορφία των εδαφών της αμπελουργικής περιοχής, όπως αναλύεται στο μέρος α) ανωτέρω, αποτελεί από μόνη της στοιχείο διαφοροποίησης, δεδομένου ότι καθιστά εφικτό τον καθορισμό και τον προσδιορισμό του τρόπου με τον οποίον θα πρέπει να πραγματοποιείται η διαχείριση κάθε μονάδας, ώστε να αξιοποιείται πλήρως η τοποθεσία και να παράγονται οίνοι αυξημένης πολυπλοκότητας.
3. Οι καλλιεργητικές συνθήκες και το κλίμα καθιστούν δυνατή την επιμήκυνση της τελικής περιόδου ωρίμασης μετά την αρχική ωρίμανση, δεδομένης της σημαντικής διαφοράς θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, η οποία δημιουργεί σταθερά και σύνθετα αρώματα ως αποτέλεσμα αυτού του φυσικού ελέγχου της οξύτητας των σταφυλιών. Οι παράμετροι της οξύτητας, της αλκοόλης και της δομής είναι τέλεια ισορροπημένοι.
4. Χάρη στην επαρκή φυσική οξύτητα των σταφυλιών, βελτιώνεται ο ορισμός και η σταθερότητα του χρώματος και, ως εκ τούτου, οι οίνοι είναι καταλληλότεροι για μακροπρόθεσμη αποθήκευση μετά την εμφιάλωση. Ο σαφής ορισμός του χρώματος οφείλεται στο μεγάλο θερμοκρασιακό εύρος κατά την περίοδο του καλοκαιριού.
5. Στη συγκεκριμένη περιοχή βρίσκουν την τέλεια έκφρασή τους οι ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στην περιοχή της ΠΟΠ «Urueña»: η ποικιλία Syrah είναι εξαιρετικά δυναμική και παχύρρευστη, με υπολειπόμενα σάκχαρα· η ποικιλία Cabernet Sauvignon παράγει δυναμικούς και καλά δομημένους οίνους· η ποικιλία Merlot είναι εξαιρετικά αρωματική με απαλή γεύση· και, τέλος, η εξίσου σημαντική ποικιλία Tempranillo, η βασική ποικιλία που καλλιεργείται στην εν λόγω περιοχή, έχει έντονες φρουτώδεις νότες και παλαιώνεται πολύ καλά στο βαρέλι.
6. Η διαβροχή πριν από τη ζύμωση εκτελείται σε χαμηλές θερμοκρασίες, ώστε να δημιουργούνται φρουτώδη και ποικιλιακά αρώματα. Κατά τη ζύμωση γίνεται τακτική ανάδευση του μείγματος, ώστε να είναι δυνατή η άριστη εξαγωγή πολυφαινόλων και χρωστικών ουσιών.

Βάσει της ανωτέρω ανάλυσης, η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Urueña», η οποία περιλαμβάνεται στην οριοθετημένη περιοχή της ΠΓΕ «Castilla y León», έχει ουσιαστικά διαφορετικά χαρακτηριστικά από την δεύτερη. Περικλείεται επίσης από ορισμένες κυρίαρχες ΠΟΠ της περιφέρειας Καστίλλης και Λεόν: την ΠΟΠ «Cigales» στα βόρεια, την ΠΟΠ «Ribera del Duero» στα βορειοανατολικά, τις ΠΟΠ «Rueda» και «Toro» στα νότια και την ΠΟΠ «Arribes» στα νοτιοδυτικά. Από αυτές, η ΠΟΠ «Toro» είναι η πλησιέστερη και παρουσιάζει τις περισσότερες ομοιότητες. Ωστόσο, οι οίνοι με την ΠΟΠ «Urueña», μολονότι έχουν τα χαρακτηριστικά της ΠΓΕ «Castilla y León», παρουσιάζουν επίσης τις δικές τους διακριτές ιδιότητες που δεν παρατηρούνται στους υπόλοιπους οίνους που καλύπτονται από την ΠΓΕ ή στους οίνους που φέρουν την ΠΟΠ «Toro». Αυτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά παρατηρούνται μόνο εντός της οριοθετημένης περιοχής («rago» ή αμπελουργική περιοχή) και όχι στη γύρω περιοχή, όπου στην πραγματικότητα δεν καλλιεργούνται αμπέλια λόγω των διαφορετικών συνθηκών.

Επιπροσθέτως, ο χάρτης των ποικιλιών αμπέλου που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Urueña» διαφέρει σημαντικά από τους βασικούς συνδυασμούς ποικιλιών που καλλιεργούνται στους πλησιέστερους γειτονικούς αμπελώνες. Η λευκή ποικιλία Verdejo κυριαρχεί στην ΠΟΠ «Rueda» (αντιστοιχεί στο 98 % και πλέον των αμπελουργικών εκτάσεων), ενώ η ποικιλία Tempranillo (συμπεριλαμβανομένων των διαφόρων συνωνύμων της) είναι ουσιαστικά η μοναδική που καλλιεργείται στους αμπελώνες που καλύπτονται από τις ΠΟΠ «Ribera del Duero», «Toro» και «Cigales», ενώ ο χάρτης των ποικιλιών που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Arribes» είναι εντελώς διαφορετικός και περιλαμβάνει γηγενείς ποικιλίες της περιοχής αυτής. Οι ποικιλίες Syrah, Cabernet Sauvignon και Merlot αντιστοιχούν στο 75 % του συνόλου των αμπελουργικών εκτάσεων της περιοχής «Urueña» και παράγουν οίνους με εξαιρετικά διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Ακολουθεί σύγκριση μεταξύ της ΠΟΠ «Urueña» και των ΠΓΕ «Castilla y León» και ΠΟΠ «Toro»:

Ερυθρές ποικιλίες

Ο.Π. «TORO»: Tinta de Toro και Garnacha·

ΠΓΕ «Castilla y León»: Εγκεκριμένες ποικιλίες στην Αυτόνομη Κοινότητα Καστίλλης και Λεόν

ΠΟΠ «Urueña»: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tinta del País (Tinta de Toro)

Μέγιστη απόδοση (kg/ha)

Ο.Π. «TORO»: 6 000-9 000

ΠΓΕ «Castilla y León»: 16 000

ΠΟΠ «Urueña»: 8 000

Απόδοση σε γλεύκος

Ο.Π. «TORO»: 70 %

ΠΓΕ «Castilla y León»: 75 %

ΠΟΠ «Urueña»: 70 %

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

Ο.Π. «TORO»: 12,5

ΠΓΕ «Castilla y León»: 11

ΠΟΠ «Urueña»: 13

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

Ο.Π. «TORO»: 15

ΠΓΕ «Castilla y León»: 13

ΠΟΠ «Urueña»: 14

Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l):

Ο.Π. «TORO»: 4

ΠΓΕ «Castilla y León»: 4,5

ΠΟΠ «Urueña»: 5

Οργανοληπτικές ιδιότητες

Ο.Π. «TORO»: αρωματικοί και καλά δομημένοι

ΠΓΕ «Castilla y León»: δροσεροί και φρουτώδεις

ΠΟΠ «Urueña»: φινετσάτοι και άρτια ισορροπημένοι με υπολειπόμενα σάκχαρα

Τέλος, επί του παρόντος υπάρχει μόνο ένας παραγωγός (ένα και μοναδικό οινοποιείο) στην οριοθετημένη περιοχή της ΠΟΠ «Urueña», και αυτός είναι ο λόγος υποβολής της παρούσας αίτησης από τον εν λόγω παραγωγό. Επί του παρόντος δεν υπάρχουν άλλοι αμπελουργοί και οινοποιοί που θα μπορούσαν να προσχωρήσουν στην αίτηση καταχώρισης και, ως εκ τούτου, δεν είναι δυνατή προς το παρόν η δημιουργία ομάδας παραγωγών. Ωστόσο, θα μπορούσαν να δημιουργηθούν νέες αμπελουργικές και οινοποιητικές μονάδες στα αγροτεμάχια που δεν ανήκουν στον αιτούντα (σημειωτέον ότι υπάρχουν αγροτεμάχια έκτασης 45,96 εκταρίων που ανήκουν σε άλλους ιδιοκτήτες), οι οποίες θα μπορούσαν να πληρούν τις απαιτήσεις για τα αμπελοοινικά προϊόντα που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Urueña».

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

1. Η παραδοσιακή ένδειξη «Vino de pago» μπορεί να χρησιμοποιείται στην επισήμανση των οίνων αντί της Denominación de Origen Protegida («προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»).
2. Το έτος συγκομιδής πρέπει να αναφέρεται στις ετικέτες των οίνων με την ΠΟΠ «Urueña», ακόμη και όταν αυτοί δεν έχουν παλαιωθεί.

3. Οι οίνοι με την ΠΟΠ «Urueña», εφόσον πληρούν τους όρους της εφαρμοστέας νομοθεσίας, μπορούν να φέρουν την ένδειξη «envejecido en roble» [παλαιωμένος σε δρύινο βαρέλι] ή «roble» [δρυς].

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+DOP+PAGO+URUE%C3%91A+Rev+0.docx/dd22fc9e-8f00-30df-252e-ded5a340131f
