

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2022/C 167/10)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΕΙ ΤΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΠΤΑΦΟ

«Vallegarcía»

PDO-ES-02085-AM01

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 25.1.2022

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Προσαρμογή της ορολογίας των αναλυτικών παραμέτρων για τα υπολειμματικά σάκχαρα στην ισχύουσα νομοθεσία.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η αναλυτική παράμετρος «υπολειμματικό σάκχαρο» μετονομάζεται σε «ολικά σάκχαρα εκφραζόμενα ως γλυκόζη και φρουκτόζη».

Το σημείο 2.1.1 των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται αναλόγως και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Η εν λόγω τροποποίηση αποτελεί προσαρμογή στην ορολογία που χρησιμοποιείται για τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά και δεν συνεπάγεται μεταβολή του τελικού προϊόντος, το οποίο διατηρεί τα οφειλόμενα στην αλληλεπίδραση μεταξύ των φυσικών και των ανθρώπινων παραγόντων χαρακτηριστικά και προφίλ που περιγράφονται στην ενότητα σχετικά με τον δεσμό. Ως εκ τούτου, η εν λόγω τροποποίηση είναι τυπική, καθώς δεν εμπίπτει σε κανένα από τα είδη που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Η τροποποίηση γίνεται βάσει του άρθρου 20 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2019/34 της Επιτροπής, της 17ης Οκτωβρίου 2018, στο οποίο προβλέπεται ο προσδιορισμός των ολικών σακχάρων εκφραζόμενων ως φρουκτόζη και γλυκόζη.

2. Αναθεώρηση των αναλυτικών παραμέτρων

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Μείωση της ελάχιστης χρωματικής έντασης των ερυθρών οίνων από 12 σε 10.

Τροποποιούνται τα σημεία 2 και 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

Η εν λόγω τροποποίηση δεν συνεπάγεται καμία μεταβολή του τελικού προϊόντος, το οποίο διατηρεί τα οφειλόμενα στην αλληλεπίδραση μεταξύ των φυσικών και των ανθρώπινων παραγόντων χαρακτηριστικά και προφίλ που περιγράφονται στην ενότητα σχετικά με τον δεσμό. Ως εκ τούτου, η εν λόγω τροποποίηση είναι τυπική καθώς δεν εμπίπτει σε κανένα από τα είδη που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Στην περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ Vallegarcía απαντούν διάφορες ποικιλίες αμπέλου: αφενός, η Cabernet Sauvignon, η οποία από τη φύση της παράγει οίνους με πολύ υψηλό χρωματικό δυναμικό και, αφετέρου, οι Monastrell και Garnacha Tinta που παράγουν απαλότερους οίνους με χρώμα μέτριας έντασης.

Την τελευταία δεκαετία, στην αγορά υπάρχει γενικότερα ζήτηση για πιο φρουτώδεις οίνους, οι οποίοι προσελκύουν τις νέες γενιές καταναλωτών που ανακαλύπτουν την οινογνώσια.

Οι οινολόγοι πρέπει να διαθέτουν τα απαραίτητα εργαλεία για την παραγωγή οίνων, οι οποίοι ανταποκρίνονται στις εθνικές και διεθνείς αγορές παραμένοντας εντός των χαρακτηριστικών της περιοχής παραγωγής και των ποικιλιών.

Η μείωση της ελάχιστης χρωματικής έντασης των ερυθρών οίνων δεν συνεπάγεται υποβάθμιση της ποιότητας. Αντιθέτως, θα διευρύνει τις δυνατότητες που προσφέρουν οι διάφορες ποικιλίες αμπέλου της περιοχής για την παραγωγή πιο εκλεπτυσμένων, σύνθετων και ελκυστικών οίνων.

Δεδομένου ότι στη διατύπωση του δεσμού αναφέρονται η χρωματική ένταση και το όριό της, λόγω της μεταβολής της τιμής του ορίου προκύπτει ανάγκη διόρθωσης της σχετικής διατύπωσης.

3. Προσθήκη ποικιλιών**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Στις προδιαγραφές προστίθενται οι ακόλουθες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου: Garnacha Tinta, Mazuela ή Cariñena και Monastrell.

Τροποποιούνται το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

Η εν λόγω τροποποίηση δεν συνεπάγεται καμία μεταβολή του τελικού προϊόντος, το οποίο διατηρεί τα οφειλόμενα στην αλληλεπίδραση μεταξύ των φυσικών και των ανθρώπινων παραγόντων χαρακτηριστικά και προφίλ που περιγράφονται στην ενότητα σχετικά με τον δεσμό. Ως εκ τούτου, η εν λόγω τροποποίηση είναι τυπική, καθώς δεν εμπίπτει σε κανένα από τα είδη που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Οι ανωτέρω ποικιλίες καλλιεργούνται επί σειρά ετών στην περιοχή Vallegarcía, ενώ έχει αποδειχθεί η υψηλή ποιότητα των οίνων που παράγονται από ποικιλίες όπως η Garnacha Tinta, η Mazuela ή Cariñena και η Monastrell. Η επιτροπή δοκιμαστών, αφού παρακολούθησε επί σειρά ετών την εξέλιξη και την ποιότητα των οίνων αυτών, διαπίστωσε ότι διαθέτουν την ποιότητα που απαιτούν οι προδιαγραφές του προϊόντος ώστε να μπορέσουν να συμπεριληφθούν στις ποικιλίες που επιτρέπονται από την ονομασία προέλευσης Vallegarcía.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ**1. Ονομασία/-ες**

Vallegarcía

2. Τυπος γεωγραφικής ενδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

1. Λευκός οίνος

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκός οίνος με έντονο κίτρινο χρώμα και αρώματα πυρηνόκαρπων, τροπικών φρούτων και λευκών ανθέων, μέτριας έως υψηλής έντασης. Στο βάθος αναδύονται αρώματα αρωματικών φυτών —λεβάντας, δενδρολίβανου— και καβουρδισμένη επίγευση. Γεύση αρχικά απαλή, παχύρρευστη, χωρίς αιχμές, δροσερή και στρογγυλή. Στο στόμα ευχάριστη, με αρώματα πυρηνόκαρπων και με καβουρδισμένο και ελαφρώς πικρό τελείωμα.

* Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12,5.
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,1 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	12,5
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	160

2. Ερυθρός οίνος

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ερυθρός οίνος με έντονο κόκκινο χρώμα, με πορφυρές ή ρουμπινί ανταύγειες και βαθύτητα χρώματος. Μέτρια έως υψηλή ένταση, αρώματα κόκκινων φρούτων, μεσογειακής λόχμης και ορυκτών ή βαλσαμικές νότες λεβάντας και καβουρδισμένα αρώματα ξύλου. Στρογγυλεμένος και ευκολόπιος οίνος, ισορροπημένος και ελαφρώς τανικός.

* Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,2 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

1. Καλλιεργητική πρακτική

Τα σταφύλια συγκομίζονται εξ ολοκλήρου χειρωνακτικά και τοποθετούνται σε καφάσια. Η πρώτη διαλογή των σταφυλιών γίνεται στον αμπελώνα, κατά την κοπή των βοτρώων, και η δεύτερη γίνεται στο τραπέζι διαλογής στην εξέδρα υποδοχής σταφυλιών στο οινοποιείο.

2. Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Η υποδοχή των σταφυλιών πραγματοποιείται σε επίπεδο υψηλότερο από το άνω στόμιο της δεξαμενής, έτσι ώστε να ασκείται μηδενική πίεση στις σωληνώσεις και, ως εκ τούτου, τα σταφύλια υποβάλλονται σε λιγότερο επιθετική μεταχείριση.

Κατά την πλήρωση της δεξαμενής, ο σταφυλοπολτός διέρχεται μέσω σωληνοειδούς εναλλάκτη θερμότητας, όπου η θερμοκρασία μειώνεται, αφήνοντας τις δεξαμενές κρύες για το χρονικό διάστημα το οποίο κρίνει αναγκαίο η ομάδα των οινολόγων. Αυτή η προζυμωτική διαβροχή επιτρέπει την εξαγωγή όλων των αρωμάτων των σταφυλιών σε υδαρές διάλυμα και αυξάνει τη σταθερότητα του χρώματος.

Μετά τη διαδικασία της ψυχρής διαβροχής, τα λευκά σταφύλια συνθλίβονται και το παραγόμενο γλεύκος αφήνεται σε ηρεμία έως ότου φθάσει σε θολότητα 400-800 NTU. Μόλις αρχίσει η ζύμωση, ένα μεταβλητό ποσοστό του γλεύκους μεταφέρεται σε νέα βαρέλια από γαλλική δρυ, στα οποία υφίσταται ζύμωση και παλαιώνεται σε οινολάσπη για διάστημα 4 έως 6 μηνών. Στην αλκοολική ζύμωση των λευκών και των ερυθρών οίνων χρησιμοποιούνται τόσο φυσικοί όσο και επιλεγμένοι ζυμομύκητες. Ο λευκός οίνος υπόκειται σε ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες, μεταξύ 15 °C και 26 °C, λαμβάνοντας υπόψη και το ποσοστό γλεύκους που υφίσταται ζύμωση σε βαρέλι. Οι ερυθροί οίνοι υπόκειται σε ζύμωση σε θερμοκρασίες μεταξύ 15 °C και 30 °C. Οι χρόνοι αποθήκευσης στην δεξαμενή και διαβροχής ποικίλλουν ανάλογα με τις τεχνικές εκτιμήσεις της ομάδας οινολόγων αλλά κυμαίνονται μεταξύ 7 και 28 ημερών.

3. Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Οι ερυθροί οίνοι μεταγγίζονται με το χέρι. Τα στέμφυλα εισέρχονται με τη βοήθεια της βαρύτητας, χωρίς τη χρήση αντλιών, σε πνευματικό πιεστήριο και μεταφέρονται σε μεταχειρισμένα βαρέλια μέχρι τη δοκιμή. Αφού παραχθούν όλα τα είδη οίνου, δηλαδή ο οίνος εκροής και ο οίνος πίεσης και αφού ολοκληρωθεί η μηλογαλακτική ζύμωση, όλοι οι οίνοι δοκιμάζονται από την επιτροπή οινολόγων και παρασκευάζονται τα μείγματα του κάθε τύπου οίνου. Στη συνέχεια, υποβάλλονται σε παλαίωση σε βαρέλια από γαλλική δρυ.

Οι οίνοι παλαιώνονται στις φιάλες για διαφορετικά χρονικά διαστήματα προτού διοχευτούν στην αγορά.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1. Ποικιλίες Viognier, Cabernet Franc, Garnacha Tinta, Mazuela ή Cariñena και Monastrell

11 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2.

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Ποικιλία Syrah

9 250 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4.

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. Ποικιλίες Merlot και Cabernet Sauvignon

8 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6.

55 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. Ποικιλία Petit Verdot

14 600 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8.

95 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί στο γεωτεμάχιο κτηματολογίου 448 στη ζώνη 9 του δήμου Retuerta del Bullaque, στην επαρχία της Ciudad Real, και έχει έκταση 1 521 εκτάρια.

7. Κυρίες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

8.1. Περιβαλλον (φυσικοί και ανθρωπίνι παράγοντες)

Τα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής που επηρεάζουν καθοριστικά την ποιότητα των οίνων είναι τα εξής:

- α) Το γεωλογικό υπόστρωμα επί του οποίου είναι φυτεμένος ο αμπελώνας ονομάζεται *Raña del Fresno* και είναι ένας σχηματισμός μοναδικός στον κόσμο, ο οποίος απαντά αποκλειστικά στην εν λόγω περιοχή και ο οποίος προσδίδει στα σταφύλια που παράγονται στην περιοχή αυτή μοναδικά χαρακτηριστικά (υψηλή ένταση, χαρακτηριστικά αρώματα και διάρκεια στο στόμα). Επιπλέον, η υψηλή οξύτητα και το χαμηλό pH των εδαφών της περιοχής Vallegarcía είναι ασυνήθιστα για περιοχές με παρόμοιο κλίμα. Ο αμπελώνας της περιοχής Vallegarcía είναι φυτεμένος σε έδαφος του οποίου η εδαφολογική ταξινόμηση είναι μοναδική σε ολόκληρο τον αμπελώνα της Καστίλλης-Λα Μάντσα. Στο πλαίσιο ερευνητικού έργου του Πανεπιστημίου της Καστίλλης-Λα Μάντσα (UCLM), με τίτλο «*Suelos vitícolas de Castilla-La Mancha: influencia en la composición de la uva*» (Αμπελουργικά εδάφη της Καστίλλης-Λα Μάντσα: η επίδρασή τους στη σύνθεση του σταφυλιού), τα εδαφικά προφίλ που μελετήθηκαν στην περιοχή Vallegarcía ταξινομήθηκαν ως *Typic Palexerult* σύμφωνα με το σύστημα ταξινόμησης εδάφους *Soil Taxonomy* (*Soil Survey Staff*, 2006), ενώ η τάξη *Ultisol* είναι χαρακτηριστική των εδαφών *raña* (Vidal et al., 2004). Από τα προφίλ των αμπελουργικών εδαφών που εξετάσε το εν λόγω ερευνητικό έργο στην περιοχή της Vallegarcía, μόνο τρία ανήκουν στην τάξη αυτή. Σύμφωνα με το σύστημα ταξινόμησης του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών (FAO) (2007), τα P1, P2 και P3 —τα τρία εδαφικά προφίλ που αναλύθηκαν στην έκθεση του UCLM— ταξινομήθηκαν ως *Cutanic Alisol (Ferric, Chromic)*, *Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)* και *Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)* αντίστοιχα.

Επιπλέον, η μεγάλη ποικιλομορφία του pH των εδαφών τα καθιστά μοναδικά. Εάν εξεταστεί το pH του κάθε προφίλ, το χαρακτηριστικό που ξεχωρίζει είναι η σαφέστατη ποικιλομορφία μεταξύ των τιμών pH. Αυτό αντικατοπτρίζεται στα επίπεδα pH των οίνων και στην ισορροπία τους στο στόμα.

Η χαμηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο και η υψηλή περιεκτικότητα σε πυρίτιο, σίδηρο και αργίλιο δεν αποτελούν σε καμία περίπτωση χαρακτηριστική ιδιότητα των αμπελουργικών εδαφών της Καστίλλης-Λα Μάντσα. Έχει ενδιαφέρον να συγκριθεί η περιεκτικότητα στα στοιχεία αυτά με την περιεκτικότητα των ασβεστολιθικών εδαφών της περιοχής, τα οποία συνήθως προορίζονται για αμπελοκαλλιέργεια. Σύμφωνα με τους Amorós et al. (2012β) η περιεκτικότητα του εδάφους της Vallegarcía σε ασβέστιο διαφέρει σημαντικά από τις τιμές που απαντούν στις επιφανειακές στιβάδες των ασβεστολιθικών εδαφών (10,4 g•kg⁻¹ έναντι 230 g•kg⁻¹). Αντίθετα, η περιεκτικότητα σε πυρίτιο (345,9 g•kg⁻¹) και σίδηρο (26,5 g•kg⁻¹) είναι αρκετά υψηλότερη στα εδάφη της οριοθετημένης περιοχής σε σύγκριση με τα αμπελουργικά ασβεστολιθικά εδάφη της Καστίλλης-Λα Μάντσα (127,5 και 16,65 g kg⁻¹ αντίστοιχα). Στην επιφανειακή στιβάδα ενός ασβεστολιθικού εδάφους το αργίλιο απαντά σε περιεκτικότητα περίπου 33,4 g•kg⁻¹, έναντι περιεκτικότητας 57,8 g•kg⁻¹ στο έδαφος της Vallegarcía. Η χαμηλή περιεκτικότητα του εδάφους σε ασβέστιο είναι χαρακτηριστική των οίνων της Vallegarcía και τους προσδίδει χαρακτήρα διαφορετικό από των οίνων της υπόλοιπης της Καστίλλης-Λα Μάντσα.

Αξιοσημείωτη είναι η υψηλή μέση ποσότητα στοιχείων που ταξινομούνται ως σπάνιες γαίες (Ce, La και Nd) στο έδαφος της περιοχής Vallegarcía (83,5, 44,5 και 36,5 mg•kg⁻¹ αντίστοιχα) σε σύγκριση με τα μέσα επίπεδα στην περιφέρεια (57,7, 23,5 και 21,6 mg•kg⁻¹ αντίστοιχα) και σε παγκόσμιο επίπεδο (55, 35,5 και 30,5 mg•kg⁻¹ αντίστοιχα). Γενικά τα όξινα εδάφη έχουν υψηλότερη περιεκτικότητα σε σπάνιες γαίες από τα ασβεστολιθικά εδάφη (Amorós et al., 2012α).

- β) Η επιρροή του ποταμού Bullaque και των ρευμάτων που τον τροφοδοτούν και περιβάλλουν την οριοθετημένη περιοχή, καθώς και η δροσιά των κοιλάδων και η προστάσια από τους βόρειους ανέμους την οποία παρέχει η οροσειρά, δημιουργούν ένα μικροκλίμα αμπελώνα, το οποίο μετράζει τις ακραίες συνθήκες τόσο τον χειμώνα όσο και το καλοκαίρι, ευνοώντας τη σωστή και πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών.

- γ) Η μεγάλη διακύμανση της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, η οποία οφείλεται στο υψόμετρο της Vallegarcía από την επιφάνεια της θάλασσας, σε συνδυασμό με τις υψηλές βροχοπτώσεις της περιοχής σε σχέση με άλλες τοποθεσίες της περιφέρειας, συμβάλλει στην εξαιρετική τανική δομή των σταφυλιών, η οποία ενισχύει την καταλληλότητα των οίνων για παλαίωση στο βαρέλι και στη φιάλη.

8.2. Περιγραφή του οίνου

Οι οίνοι της Vallegarcía χαρακτηρίζονται από τη στρογγυλάδα και την απουσία αιχμών, ενώ η εξαιρετική τανική τους δομή τους προσδίδει μια εκπληκτική ικανότητα εξέλιξης και παλαίωσης, καθώς μπορούν να επιτύχουν τιμές πολυφαινόλων άνω των 50 meq/l και χρωματική ένταση μεγαλύτερη των 10 AU.

Η ένταση και η αρωματική ποιότητα των οίνων καθορίζεται από έντονα αρώματα μεσογειακής λόχμης (λαδανιά, ερείκη) και βαλσαμικά αρώματα (θυμάρι, δενδρολίβανο, λεβάντα), καθώς και από αξιοσημείωτη ορυκτότητα (μαύρος σχιστόλιθος, χαλαζίτες), ενώ αφήνουν στο στόμα μια πικρή επίγευση που παρατείνει τη γεύση του οίνου.

8.3. Δεσμός

Το γεωλογικό υπόστρωμα επί του οποίου είναι φυτεμένος ο αμπελώνας, γνωστό ως Raña, είναι ένας σχηματισμός μοναδικός στον κόσμο. Η υψηλή οξύτητα και το χαμηλό pH των εδαφών της οριοθετημένης περιοχής αποτελούν επίσης ασυνήθιστα χαρακτηριστικά. Ο συνδυασμός αυτός προσδίδει στους οίνους πικρή επίγευση, η οποία παρατείνει τη γεύση του οίνου.

Η δροσιά των κοιλάδων και η προστασία από τους βόρειους ανέμους, την οποία παρέχει η οροσειρά, έχουν μετριαστική επίδραση και ενισχύουν τη στρογγυλάδα των οίνων και την απουσία αιχμών. Η μεγάλη διακύμανση της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, η οποία οφείλεται στο υψόμετρο της οριοθετημένης περιοχής από την επιφάνεια της θάλασσας, σε συνδυασμό με τις υψηλές βροχοπτώσεις, συμβάλλει στην άριστη τανική δομή των σταφυλιών, η οποία επιτρέπει στους οίνους να επιτυγχάνουν τιμές πολυφαινόλων άνω των 50 meq/l και χρωματική ένταση υψηλότερη των 10 AU.

Μολονότι η οριοθετημένη περιοχή περιβάλλεται από την περιοχή της ΠΓΕ Castilla, τα χαρακτηριστικά της διαφέρουν σημαντικά από εκείνα της γειτονικής οριοθετημένης περιοχής, εάν ληφθούν υπόψη τα εξής στοιχεία:

ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ:

Το μοναδικό σε παγκόσμιο επίπεδο γεωλογικό υπόστρωμα Raña χαρακτηρίζεται από υψηλή οξύτητα και χαμηλό pH, ενώ η δροσιά των κοιλάδων, οι υψηλές βροχοπτώσεις και η προστασία από τους βόρειους ανέμους την οποία παρέχει η οροσειρά, δημιουργούν ένα μικροκλίμα πολύ διαφορετικό από της γειτονικής περιοχής

Η μεγάλη ποικιλομορφία του pH μεταξύ της επιφανειακής στιβάδας και των κατώτερων στιβάδων του εδάφους, με μέγιστη απόκλιση 4,1 μονάδων στο προφίλ 2 (pH = 8,9 στο Ar και pH = 4,8 στο Btg1), καθώς και η χαμηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο, η υψηλή περιεκτικότητα σε πυρίτιο, σίδηρο και αργίλιο και η παρουσία μεγάλων ποσοτήτων σπάνιων γαιών καθιστούν την Vallegarcía διαφορετική από την υπόλοιπη Καστίλλη-Λα Μάντσα.

ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ:

Οι πιο προφανείς διαφορές μεταξύ των μεθόδων παραγωγής των οίνων «Vallegarcía» και εκείνων των γειτονικών περιοχών, οι οποίες καλύπτονται από την ΠΓΕ Castilla, είναι οι εξής:

ΠΓΕ CASTILLA	VALLEGARCÍA	ΔΙΑΦΕΡΕΣ
Λευκοί ≥ 9 % vol.	≥ 12 % vol	Υψηλότερος αλκοολικός τίτλος
Ερυθροί ≥ 10 % vol.	≥ 12 % vol.	Υψηλότερος αλκοολικός τίτλος
Ερυθροί οίνοι ≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	Υψηλότερη πτητική οξύτητα
Λευκοί $\leq 16\,000$ kg/ha	$\leq 11\,500$ kg/ha	Χαμηλότερη παραγωγή ανά εκτάριο
Ερυθροί $\leq 16\,000$ kg/ha	$\leq 14\,600$ kg/ha	Χαμηλότερη παραγωγή ανά εκτάριο
—	>50 meq/l	Περισσότερες πολυφαινόλες
—	>10 u.a	Περισσότερο χρώμα

Η περιοχή οριοθετήθηκε βάσει του περιβάλλοντός της (του γεωλογικού υποστρώματος Raña, με την υψηλή οξύτητα και το χαμηλό pH, και της προστασίας που παρέχει η οροσειρά). Στην περιοχή το μοναδικό οινοποιείο που παράγει όινο ανήκει στον αιτούντα.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η οριοθετημένη περιοχή εκτείνεται σε 1 521 εκτάρια και δεν υπάρχουν άλλα φυτεμένα αμπέλια ή οινοποιεία εκεί, πέραν εκείνων που ανήκουν στον αιτούντα.

Από την άλλη, εάν μελλοντικά εγκατασταθούν στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή άλλοι παραγωγοί, θα μπορούν να χρησιμοποιήσουν την καταχωρισμένη ονομασία, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν τους όρους που καθορίζονται στις προδιαγραφές, πράγμα απολύτως εφικτό, δεδομένου ότι η οριοθετημένη περιοχή εκτείνεται σε 1 521 εκτάρια στα οποία θα μπορούσαν να εγκατασταθούν πολλά οινοποιεία.

9. Άλλες ουσιοδεις προϋποθεσεις (συσκευασια, επισημανση, αλλες απαιτησεις)

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι εμφιαλώνονται στην περιοχή παραγωγής διότι η διαδικασία παρασκευής όλων των οίνων ολοκληρώνεται με μια δεύτερη περίοδο παλαίωσης στη φιάλη, κατά την οποία διενεργείται αναγωγική παλαίωση, η οποία βελτιώνει τον αρωματικό χαρακτήρα των οίνων και τους στρογγυλεύει. Οι οίνοι είναι έτοιμοι για κατανάλωση όταν αποκτήσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τα οποία προβλέπουν οι προδιαγραφές προϊόντος για τον κάθε τύπο οίνου.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊόντος

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM_01_PC_Vallegarcia_20210820.pdf
