



C/2023/597

30.10.2023

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 97, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en el sector vitivinícola

(C/2023/597)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«**Campo de Calatrava**»

PDO-ES-02870

Fecha de aplicación: 7.10.2022

1. **Nombre(s)**

Campo de Calatrava

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad
16. Vino de uvas sobremaduradas

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vinos blancos y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos limpios, los vinos blancos presentan gama de amarillos pudiendo llegar al tono ámbar, y los rosados presentan gama de rosas desde tonos azul/violeta hasta el piel de cebolla o salmón. Presencia de aromas primarios (fruta blanca, fruta tropical, flores blancas, cítricos), pudiendo aparecer notas minerales y/o aromas secundarios (levadura), y en los vinos fermentados en barrica aromas terciarios (tostados, madera, etc.), de intensidad media/alta. Equilibrados o con arista en acidez, dulzor, astringencia o amargor, con persistencia media o alta, y aromas terciarios en retrogusto en los vinos fermentados o envejecidos en barrica.

(*) El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	8,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

(1) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

2. *Vino tinto joven, fermentado en barrica y clásico*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos limpios y brillantes. Gama de rojos sin llegar al tono anaranjado con intensidades medias o medias/altas. De intensidad media o alta con aparición de aromas primarios florales y/o frutales y/o especiados y/o fermentativos con posibilidad de aparición de notas minerales. Acidez, astringencia y untuosidad media, y en retrogusto aromas primarios y/o secundarios y toques de tostados de madera, en los vinos fermentados en barrica.

- (*) El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,0
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	8,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	130

3. *Vino Roble*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos limpios y brillantes, de capa media o media/alta. Gama de rojos sin llegar al tono anaranjado. Aromas de fruta roja/negra, especiada con aparición de al menos un aroma de las siguientes familias de aromas: frutos secos, tostados, balsámicos, minerales y/o especiados y gusto equilibrado o con arista en acidez, dulzor, astringencia o amargor, con cuerpo medio o medio/alto, persistencia media o alta.

- (*) El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,0
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	130

4. *Vino crianza, reserva y gran reserva*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos limpios, capa media o alta. Gama de rojos, pudiendo llegar a tonos ocre/marrones. Aromas de intensidad media o media/alta con presencia de fruta roja/negra y/o fruta compotada y con aparición de al menos dos aromas, en el caso de crianza, o al menos tres aromas, en los reserva y gran reserva, de las familias de frutos secos, tostados,

balsámicos, minerales y /o especiados. En fase gustativa acidez y cuerpo medio, tanicidad y persistencia media o alta.

(*) El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

(**) El límite de acidez volátil pudiendo ser rebasado en 1 meq/l por cada grado de alcohol adquirido que exceda de 12 % vol. y año de envejecimiento, hasta un máximo de 20 meq/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,0
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Pálidos a dorados, para vinos blancos y desde rosa palo hasta rojo carmín intenso en vinos rosados, brillantes. Burbuja fija y persistente. Aromas limpios, frutales, y/o florales y/o minerales. Amplios, equilibrado. Acidez media o alta.

(*) El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,66
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

6. *Vino de uvas sobremaduras*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Gama de rojos, del rojo cereza al rojo teja, con posibilidad de tonos ocres y/o marrones, llegando a yodados y/o ambarinos. Aparición, al menos de fruta compotada, tostados y especiados. Cuerpo, persistencia media o alta y untuosidad media o alta, arista en dulzor.

(*) El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	16,0
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

La elaboración de vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos, con separación del raspón y sin presencia de los orujos, fermentando durante el tiempo necesario a una temperatura máxima de 25 °C.

Para la elaboración de los vinos rosados se realizará un despalillado de los racimos y posteriormente un estrujado de los racimos, la maceración de los mostos con los hollejos tendrá la duración necesaria para la obtención del color característico, a una temperatura inferior a 22 °C.

Se realizará la elaboración de los vinos tintos mediante estrujado y despalillado de la uva con la fermentación de los mostos en presencia de los hollejos, el tiempo necesario, para la obtención de la materia colorante mínima requerida. Este proceso tendrá una duración mínima de 3 días y con temperatura de fermentación máxima de 25 °C, para los vinos clásicos y de uva sobremadurada la temperatura de fermentación máxima será de 28 °C, y para los vinos de crianza, reserva y gran reserva de 30 °C.

El vino de uva sobremaduras, el período mínimo de envejecimiento será de 8 años en barricas de madera de roble de capacidad comprendida entre los 225 litros y los 500 litros

5.2. Rendimientos máximos

1. Viñedos con conducción en vaso

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

74 hectolitros por hectárea

2. Viñedos con conducción en espaldera

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

96,2 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Incluye los siguientes municipios de la provincia de Ciudad Real:

Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos, Villar del Pozo.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

AIREN

ALBARIÑO

BOBAL
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
GARNACHA TINTORERA
GEWÜRZTRAMINER
GRACIANO
MACABEO – VIURA
MALBEC
MERLOT
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
MOSCATEL DE GRANO MENUDO
PETIT VERDOT
RIESLING
SAUVIGNON BLANCO
SYRAH
TEMPRANILLO – CENCIBEL
VERDEJO
VIOGNIER

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1. Factores naturales

El Campo de Calatrava se sitúa en el extremo sudeste del Macizo Ibérico, en la Subregión Mediterránea Occidental, cerca de los sectores exteriores de la cordillera bética. Se trata de la zona más importante en la que se ha manifestado vulcanismo en la Península Ibérica recientemente.

El número de edificios volcánicos supera los 240, por los que el magma ascendió a la superficie en esta zona aprovechando sobre todo discontinuidades y fracturas existentes en el substrato.

Morfológicamente, el Campo de Calatrava es una comarca alomada con suaves elevaciones alargadas con altitudes entre 700 y 900 metros, que se alternan con pequeñas llanuras en altitudes de alrededor 630 – 650 metros.

El color oscuro de los suelos del Campo de Calatrava absorbe mayor cantidad de radiación solar, propiciando mayor temperatura en el suelo generando desde el punto de vista agronómico, suelos más tempranos para el desarrollo del cultivo de la vid.

Se han encontrado perfiles en los que la pedregosidad del horizonte superficial es elevada, hecho que se ha destacado, en la mayoría de los casos, en las descripciones de los perfiles. Esta característica supone un elemento diferenciador en la obtención y comercialización de los vinos (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020).

La relación C/N está en torno a 12, lo que indica valores de calidad edáfica importantes (Navarro, 2000).

La capacidad de intercambio catiónico (C.I.C.) debe estar por encima de los 8 -10 cmol+/kg para que el suelo se considere apto para el cultivo (Porta et al., 1999). Los horizontes superficiales de los suelos analizados superan ese valor (entre 14,3 y 39,8 cmol+/kg).

Los contenidos medios de elementos mayoritarios esenciales para la vid en los horizontes superficiales como calcio (Ca), son bajos (88,9 g·kg⁻¹, frente a 301,0 g·kg⁻¹), sin embargo, en potasio (K) son altos (20,3 g·kg⁻¹, frente a 15,4 g·kg⁻¹) si los comparamos con los valores medios de Castilla-La Mancha y medias mundiales.

El contenido en azufre (S), se encuentra muy por debajo de los valores medios para suelos manchegos (0,6 g·kg⁻¹ versus 2,4 g·kg⁻¹).

El contenido en manganeso (Mn) (0,7 g·kg⁻¹) está por encima de los valores normales en Castilla-La Mancha (0,4 g·kg⁻¹), como cabe esperar en la zona volcánica de Campo de Calatrava (Amorós et al., 2018).

Respecto al elemento mayoritario Fe (38 g·kg⁻¹), y traza, como es el Zn (59,7 mg·kg⁻¹), comentaremos estos elementos que además son nutrientes esenciales para la vid que se encuentran en niveles suficientes (Marschner, 2012) con niveles superiores a la media reportada de Castilla-La Mancha (25,6 g·kg⁻¹ y 35,7 mg·kg⁻¹, respectivamente).

La relación Ti/Zr muy similar en todos los suelos estudiados lo que pone de manifiesto la no existencia de discontinuidades litológicas en la zona estudiada (García-Navarro et al., 2011).

Los elementos V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni y Nb presentan valores destacadamente superiores en los suelos del Campo de Calatrava, frente a los estudios y contenidos medios de Castilla-La Mancha y a nivel mundial. Debido a sus contenidos y presencia en la zona de producción son un indicador que evidencia la huella geoquímica singular de la zona de producción.

Cabe señalar el contenido especialmente reseñable en níquel, casi el doble de la media mundial y más del triple de la media en Castilla-La Mancha, sin que sea achacable a contaminación antrópica y sí al fondo geoquímico de la zona.

La ubicación del Campo de Calatrava entre las barreras orográficas que representan los Montes de Toledo y la Sierra Morena evita en gran medida la aparición de nubes y la baja pluviosidad debido al efecto Föhn que ejerce este relieve en la región, apenas alcanza los 400 mm anuales.

Debido a que la demarcación de la zona de producción se encuentra representada en su gran mayoría por zonas de llanos, corredores y valles intramontañosos, la insolación que recibe este territorio supera las 2 800 horas por año.

8.2. Factores humanos

Los viticultores del Campo de Calatrava cultivan una gran diversidad de variedades viníferas, debido a las características de la zona de producción y sus prácticas culturales. Los estudios de caracterización edafológica han evidenciado gran riqueza de tipología de suelos, generando un elevado número de alternativas para el desarrollo de variedades viníferas.

El Campo de Calatrava, en su vertiente agronómica, se ha caracterizado por la presencia de diversos cultivos, siendo típica la asociación viñedo-olivo (DOP Aceite Campo de Calatrava). Las bajas necesidades hídricas y su adaptación al territorio, así como las fuertes restricciones de dotaciones de agua, han llevado a desarrollar una gran cantidad de viñedos en secano en esta zona.

La conducción del viñedo clásica «en vaso» en la zona producción, responde entre otras razones, a estas restricciones, y en general, a su mejor respuesta ante las condiciones de secano. Son típicas estas conducciones en viñedos de Airén y Cencibel.

En la elaboración de algunos vinos, para el envejecimiento y fermentación, se utilizan recipientes de madera de roble cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros. Así mismo, la fermentación de ciertos tipos de vinos se realiza en depósitos de hormigón, cerámicos y/o tinajas.

Las referencias a la existencia y presencia del vino desde la protohistoria en el Campo de Calatrava, es evidente. Así, en la Edad del Bronce en el Yacimiento de La Encantada, en las excavaciones arqueológicas, se han recuperado restos de copas de vino.

Es importante destacar el origen del etimológico de la zona de producción, ya que en 1 147 se conquista la ciudad de Qalat-at-Rabat (Calatrava), y su defensa se encarga al Abad de Fitero, Raimundo Serra de la Orden de Calatrava. A los agricultores de la época se les concedían tierra para el cultivo de las viñas que habían traído y controlado desde la Orden del Císter, quienes ya eran especialistas en la obtención de excelentes vinos.

8.3. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

Las características específicas relacionadas con el medio geográfico son:

1. Vinos

- Presencia de aromas primarios (fruta blanca, fruta tropical, flores blancas, cítricos) en vinos blancos y rosados. Con aromas primarios florales y/o frutales en vinos tintos. Con presencia de fruta roja/negra y/o fruta compotada y/o especiada en el resto de los vinos
- Aportación de componentes minerales singulares y diferenciadores.
- Pueden aparecer notas minerales
- Vinos equilibrados, estructurados y frescos.
- Elevada graduación alcohólica e intensidad colorante.

2. Vino espumoso de calidad

- Aromas limpios, frutales, y/o florales y/o minerales.
- Aportación de componentes minerales singulares y diferenciadores.
- Vinos equilibrados, estructurados y frescos.

3. Vino de uvas sobremaduradas

- Aparición, al menos de fruta compotada, tostados y especiados.
- Aportación de componentes minerales singulares y diferenciadores.
- Alta graduación.

8.4. *Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino*

1. Vinos

Los Vinos del Campo de Calatrava expresan una amplia gama aromática propiciada por la riqueza en su tipología de suelos descritos en los estudios y la influencia del origen volcánico territorio. La riqueza varietal potencia la gama de aromas y descriptores que incrementan la complejidad de los vinos. La presencia de suelos oscuros que generan maduraciones más tempranas permite alargar el ciclo de maduración del fruto que unido a una elevadísima insolación y los valores superiores de potasio, fundamental para una correcta nutrición de la vid y la obtención de una uva de calidad, propician y potencian su complejidad aromática.

La huella geoquímica del Campo de Calatrava, propiciada por su realidad volcánica presenta compontes minerales singulares y diferenciadores. Esta exclusiva presencia de elementos minerales de origen volcánico como el Mn y Ni y concentraciones diferenciadas de V, Cr, Co, Ce, Nd y Nb, evidencia la influencia directa del fondo geoquímico.

Las condiciones edafoclimáticas descritas aportan la posibilidad de que aparezcan notas minerales en la definición de las características organolépticas de los vinos de la zona de producción acogida.

Reflejo de las condiciones óptimas del territorio para el cultivo de la vid, presentando una elevada pedregosidad y textura franco-arcillosa, propician la obtención de vinos equilibrados, estructurados y frescos.

La presencia de suelos tempranos, unidos a las condiciones hídricas descritas, permite alargar el proceso de maduración de la uva, generando mayor concentración de los componentes responsables de una elevada graduación alcohólica e intensidad colorante. Estas características se encuentran reforzadas por las condiciones nutritivas favorables, y no limitantes de la vid, y el elevado número de horas de insolación de la zona de producción.

2. Vino espumoso de calidad

Presentan amplia gama aromática propiciada por la riqueza en su tipología de suelos descritos en los estudios y la influencia del origen volcánico del territorio.

La huella geoquímica del Campo de Calatrava, propiciada por su realidad volcánica presenta compontes minerales singulares y diferenciadores que evidencia la influencia directa del fondo geoquímico.

Las condiciones edafoclimáticas descritas aportan la mineralidad en los vinos de la zona de producción acogida.

Reflejo de las condiciones óptimas del territorio para el cultivo de la vid, presentando una elevada pedregosidad y textura franco-arcillosa, propician la obtención de vinos equilibrados, estructurados y frescos.

3. Vino de uvas sobremaduradas

La climatología singular de la zona de producción con una elevada luminosidad y temperaturas cálidas de otoño, la alta radiación solar en el tiempo de la maduración de las uvas, junto con humedades relativas bajas y escasas precipitaciones favorecen la sobremaduración de las uvas, obteniéndose vinos con más alto contenido de azúcares residuales, altas intensidades aromáticas y mineralidad de la zona de producción propiciada por la huella geoquímica volcánica.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de los vinos se realizará en la zona de producción ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades. El embotellado dentro de la zona de elaboración permite un control directo de la operación de envasado y evita los posibles riesgos del transporte como la oxidación y el estrés térmico, que deteriorarían sus características fisicoquímicas y organolépticas y afectaría a su estabilidad.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- Se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor reconocida, siempre que el 100 % de las uvas con las que se haya elaborado el vino proceden de la zona de la unidad geográfica menor.

Se reconocen y delimitan las siguientes unidades geográficas menores:

«Casa del Capitán»: Polígono 22, parcelas 27 y 28 de Moral de Calatrava.

«Casa de Garcibáñez»: Polígono 23, parcelas 1, 3 y 9 de Moral de Calatrava.

«Carril de las Cubas»: Polígono 23, parcela 56, 57, 58 y 85 de Miguelturra.

«Encomienda de Cervera»: Polígono 45, parcelas 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 y 65 de Almagro.

- Se podrán utilizar la mención «joven» en los vinos obtenidos en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan.
- Se podrá utilizar la mención «fermentado en barrica» cuando el 100 % del vino haya recibido dicha práctica. Y «parcialmente fermentado en barrica» cuando lo haya recibido, al menos un 60 % del vino.
- Para poder utilizar la mención de «vino blanco envejecido en madera», se necesita al menos dos meses en barrica de roble.

Enlace al pliego de condiciones

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