

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaiseminen erään viinialan nimityksen osalta

(2019/C 235/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (1) 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Vera de Estenas”

PDO-ES-N1665

Hakemuksen jättämispäivä: 27. syyskuuta 2013

1. Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet

Vera de Estenas

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Viinin/viinien kuvaus

Punaviini ”Reserva” ja ”Gran Reserva”

Punaviini ”Reserva”

Ulkonäkö: hapankirsikan väri, jossa pehmeitä, kirsikanpunaisesta tiilenpunaiseen vaihtelevia sävyjä.

Tuoksu: Raikkaita primaarisia aromeja, jotka vaihtelevat hedelmäisistä aromeista lajikearomeihin. Mukana on hyvin kypsien rypäleiden ja vaniljan aromeja sekä pehmeän lämpöisiä vivahteita.

Maku: pehmeä; runsas suutuntuma; kuiva loppumaku.

Punaviini ”Gran Reserva”:

Ulkonäkö: granaatinpunainen, tiilenpunaisia vivahteita.

Tuoksu: Hyvin kypsät kuivat punaiset marjat; ajan mittaan näihin aromeihin voi tulla mausteisia vivahteita ja hyvin sulautuneita balsamimaisia vivahteita. Hyvin hienoja puumaisia aromeja, joissa on vaniljaa ja hieman paahtunutta tammea.

Maku: hyvin kypsiin marjoihin pohjautuva hyvärunkoinen bukee, jonka suutuntuma on runsas.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	(*)
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12,5
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	15,83

(1) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	140
--	-----

(*) Kokonaisalkoholipitoisuuden on pysyttävä asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

Punaviini "Crianza" ja tynnyrissä kypsytetty punaviini ("madurado en barrica")

Punaviini "Crianza": kirsikanpunainen. Hyvin yhdyntyneitä hedelmien ja mausteiden sävyjä; välimerellistä macchia-pensaikkaa. Pehmeä ja miellyttävä suutuntuma; hedelmäinen, pehmeitä tanniineja.

Tynnyrissä vanhennettu punaviini: violetteja sävyjä; kirkas ja puhdas. Hyviä punaisten marjojen primaarisia aromeja, metsän ja puiden aromeja. Suussa mausteinen ja hedelmäinen.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	(*)
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	15,83
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	140

(*) Kokonaisalkoholipitoisuuden on pysyttävä asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

Roseeviini

Punainen, mansikan ja violetin sävyjä; heleä ja kirkas. Erittäin intensiivinen ja hedelmäinen aromi. Hyvin tasapainoinen suussa, tuo mieleen hedelmät ja kukkien aromit.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	(*)
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	6 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	14,17

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	190
--	-----

(*) Kokonaisalkoholipitoisuuden on pysyttävä asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

Valkoviini

Oljenkeltainen, kirkas. Hedelmäisiä aromeja. Suussa intensiivisen hedelmäinen ja herkullinen.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	(*)
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	15,0
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	190

(*) Kokonaisalkoholipitoisuuden on pysyttävä asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tynnyrissä kypsytetyt punaviinit "Crianza", "Reserva" ja "Gran reserva" viiniytetään lajikkeista Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon tai Merlot. Tuotanto tapahtuu sammiossa valvotussa enintään 28 °C:n lämpötilassa. Viini vanhennetaan tammitynnyreissä, joiden vetoisuus on 225 tai 300 litraa. Viiniä vanhennetaan tynnyrissä alle kuusi kuukautta. Vanhentamisaika on kuitenkin vähintään kuusi kuukautta viinien "Crianza", vähintään 12 kuukautta viinien "Reserva" ja vähintään 18 kuukautta viinien "Gran Reserva" osalta. Kypsytystä jatketaan pulloissa siihen saakka, kun lainsäädännössä säädetty vähimmäisaika päättyy.

Chardonnay-alkoholipitoisuus valmistetaan käymisteitse uusissa 225 tai 300 litran tammitynnyreissä.

Suurin osa roseeviineistä valmistetaan punaisesta Bobal-rypälelajikkeesta. Valmistus tapahtuu ruostumatonta terästä olevissa sammioissa, joiden lämpötila on enintään 22 °C.

Enimmäistuotos saa olla 70 %.

Viljelykäytännöt

Bobal-lajiketta viljellään perinteisellä goblet-kasvatustavalla. Muut lajikkeet kasvatetaan espalier-menetelmällä. Kypsyyttä, sokeripitoisuutta, pH:ta ja happamuutta tarkkailemalla määritetään, milloin sadonkorjuu on paras aloittaa. Tällöin otetaan huomioon, mitä viiniä rypäleistä valmistetaan.

b. *Enimmäistuotokset*

Punaiset rypälelajikkeet:

7 950 kg rypäleitä/ha

Punaiset rypälelajikkeet:

55,65 hl/ha

Valkoiset rypälelajikkeet:

8 700 kg rypäleitä/ha

Valkoiset rypälelajikkeet:

60,90 hl/ha

6. Rajattu maantieteellinen alue

Rajattu alue sijaitsee Utielin kunnassa (Valencia), ja se jakautuu seuraavasti: polygoni 37, lohkot 101, 104, 141, 143, 144, 146, 147, 148, 149, ja polygoni 38, lohkot 195, 196, 197, 204, 205, 206a1 ja a2, b, d, e, f ja g, 207, 208, 337 a, b ja d, 218, 220 ja 534.

7. Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

TEMPRANILLO

MERLOT

CHARDONNAY

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät

”Vera de Estenas” on asianomaisen rajatun maantieteellisen alueen maantieteellinen nimi. Kyseinen alue laskeutuu loivasti Sierra Juan Navarresta aina Magron jokitasangolle, Estenasjoen rannalle. Rajattu alue on saanut nimensä Estenasjoesta, joka virtaa tilan rajaa pitkin, kuljettaa vettä pohjoisilta Utiel-vuorilta kohti Magrojokea ja muodostaa luontaisen rajan tälle Valencian maakunnassa olevalle kunnalle.

Rajattu maantieteellinen alue sijaitsee hyvin lähellä pintaa olevien pohjavesivarojen päällä. Keskimääräinen sademäärä on noin 430 mm (keskimäärin 52 sadepäivää). Aurinkoisten tuntien määrä on keskimäärin 2 600 tuntia eli 60 päivää, ja pilvettömiä päiviä on noin 130 vuodessa.

Geologian osalta voidaan todeta, että tilan viinitarhat sijaitsevat pääosin mioseenikauden maaperällä ja vähäisemmässä määrin kvartaarikauden maaperällä. Alueen maaperä on profiililtaan pääosin kalkkipitoista ruskeaa maaperätyyppiä. Keskimääräinen kokonaiskalkkipitoisuus on 38 % ja aktiivisen kalkin osuus 14 %. Maaperän johtavuus on keskimäärin vähäistä, mikä osoittaa, ettei suolapitoisuusongelmia ole. Orgaanisen aineksen pitoisuus on keskimäärin 1,5 % eli alhaisempi kuin viereisillä alueilla. Maaperän pH on yli 8,5.

Rajatulla alueella on myös kaksi hehtaaria metsää, mikä säätelee kosteuspitoisuutta ja lieventää tuulen ja lämpötilan vaikutusta.

Yksi tämän alueen viinitarhojen erityispiirteistä on viinitarhojen suuntautuneisuus. Ottaen huomioon alueen erityiset maanpinnan muodot rivien suuntautuneisuuden ja viljelytekniikan valinta riippuu lähinnä palstojen muodosta, rinteiden kaltevuudesta, vedensaannista ja vallitsevasta tuulensuunnasta. Tavoitteena on, että palstat saisivat mahdollisimman paljon aurinkoa.

Viinin kuvaus

Alueen viinejä määrittävät maaperän erityiset piirteet, pinnanmuodostus, paikallinen ilmasto ja erityisesti hyvin lähellä pintaa olevat pohjavesivarat. Viinien alkoholipitoisuus on hyvä, väri on intensiivinen ja kirkas, viineissä on useita vuosia säilyviä kypsien hedelmien primaarisia aromeja, viinit ovat suutuntumaltaan hyvärunkoisia ja harmonisia, ja bukee – viinien yhteinen nimittäjä – säilyy samana vuodesta toiseen. Viinit ovat hyvärunkoisia ja soveltuvat tynnyri- ja pullokypsytykseen. Ne ovat tanniinisia, mutta tanniinit eivät ole aggressiivisia. Punaviineissä polyfenolin kokonaismäärää kuvaava indeksi on korkea. Kokonaishappoisuus viinihappona ilmaistuna on 5–6 g/l.

Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Rajattu alue sijaitsee lähellä luonnonesteitä, joita ovat Magrojoki etelässä, Sierra Negrete pohjoisessa sekä alueen reunalla kulkeva Estenasjoki. Nämä alueen erityiset maanpinnan muodot, erityinen ilmasto, edellä kuvatut maalajit, alueen keskellä oleva metsäalue ja muutaman metrin syvyydessä sijaitsevat pohjavesivarat mahdollistavat rypäleiden optimaalisen kypsymisen, korkean sokeripitoisuuden ja korkean happopitoisuuden. Määrittävä tekijä on se, että kosteuspitoisuus on korkeampi kuin ympäröivillä alueilla. Tämän ansiosta rypäleet kypsyvät ilman viiveitä, vaikka lähes kaikki kypsymiskuukaudet ovat vuoden kuivimpia kuukausia. Viineihin muodostuu erittäin intensiivinen väri, niiden tanniini- ja polyfenolipitoisuus on korkea, alkoholipitoisuus hyvä ja happoisuus tasapainossa. Näiden viinien kannalta ratkaisevassa asemassa on pohjavesivarojen vaikutus viinitilaan ja alueen erityiset maanpinnan muodot.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna on 5–6 g/l, minkä ansiosta suutuntuma on hyvin tasapainoinen. Happopitoisuus on rajoitetun alueen pohjavesivarojen ansiota. Pohjavesivarat lieventävät päivän ja yön välisiä lämpötilaeroja, eivätkä vaihtelut ole niin suuria kuin alueen muissa osissa, ja kosteuspitoisuus on ympäröiviä alueita korkeampi. Näiden seikkojen ansiosta lehdet kehittyvät hyvin eivätkä lakastu ennen sadonkorjuuta. Alueen keskellä sijaitseva metsäalue vaikuttaa myös rypäleiden kypsymiseen viilentäen aluetta kesällä. Rypäleet kypsyvät hitaasti, mikä tuo viineihin hyvin tasapainoisen happoisuuden. Metsäalue myös suojaa viiniköynnöksiä talvella ja keväällä, eikä hallaa esiinny myöhään keväällä.

Viinien luonteeseen vaikuttaa myös lähellä tilaa sijaitseva Magrojoki etelässä. Joki vaikuttaa lämpötilaan ja kosteuspiitoisuuteen tasangolla. Sama koskee pohjoisosaa, jossa Sierra Negrete suojaa aluetta kylmiltä pohjoistuulilta talvella ja keväällä. Määrävä tekijä on myös Estenasjoki, joka virtaa tilan rajaa pitkin ja kuljettaa vettä pohjoisilta Utiel-vuorilta kohti Magrojokea. Täällä maannoskerroksen kuori on kalkkipitoinen, joten kosteuspiitoisuus on korkeampi kuin alueen muissa osissa, joilla maaperä on pääosin kehittynyt konsolidoitumattoman materiaalin päälle. Ympäröivällä alueella pH-arvo onkin noin 8,2–8,3, kun taas rajatulla alueella se on 8,5. Korkea pH-arvo johtuu pääasiassa kalsiumkarbonaatin suuresta määrästä, ja sen ansiosta viiniköynnökset imevät hyvin fosfaatteja, kaliumia, kalsiumia ja magnesiumia.

Maaperän kalkkipitoisuus on eri kuin alueen muissa osissa: muissa osissa kalkkipitoisuus on keskimäärin 25 %, kun taas rajatulla alueella maaperän kokonaiskalkkipitoisuus on 38 % ja aktiivisen kalkin osuus 14 %. Myös maaperän fosfori- ja kaliumpitoisuudet ovat korkeampia (tosin pitoisuudet voivat vaihdella palstojen välillä) kuin alueen muissa osissa ja ympäröivillä alueilla: 30–50 ppm fosforia ja 0,35–0,55 mEq/l kaliumia.

Yhteenvedona voidaan todeta, että kaikkien näiden tekijöiden ansiosta tämän viinitilan viineille on luonteenomaista kirkas intensiivinen väri, kypsien hedelmien primaariset aromit, selkeä rakenne ja harmoninen suutuntuma.

Suurimmat erot Vera de Estenas -viinien ja ympäröivillä seuduilla tuotettujen SAN Utiel-Requena -viinien välillä ovat (erityisesti vanhennettujen punaviinien osalta) seuraavat:

Muuttuja	SAN Utiel-Requena	Vera de Estenas
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,5	12,5

Muuttuja	SAN Utiel-Requena	Vera de Estenas
Kokonaisokeripitoisuus enintään (g/l)	9	4
Vähimmäishappopitoisuus (g/l)	3,5	5
Enimmäishappopitoisuus (g/l)	1,2	0,95
Rikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l):	150	140
Väriin voimakkuus vähintään		10 UA/cm
IPT min		55
Enimmäistuotos (kg/ha)	7 500–10 500	7 850
Uuttamistehokkuus (%)	74	70

Lopuksi on hyvä tarkentaa, että vaikka rajatulla alueella on nykyisin vain yksi viininvalmistamo, hakemuksen kiinteistörekisterille on esittänyt "Compañía Vinícola del Campo de Requena, SL". Kyseinen yritys on perustettu nimenomaan kokoamaan yhteen rajatulla alueella sijaitsevien viinitarhojen omistajia SAN-nimityksen hakemiseksi. Kyseinen viininvalmistamo ei itse asiassa omista rajatun maantieteellisen alueen kaikkia lohkoja, sillä polygonin 37 lohkot 144 ja 147 sekä polygonin 38 lohkot 197, 204, 207, 208, 218 ja 220 ovat muiden viininviljelijöiden omistuksessa, ja kyseisille viininviljelijöille on annettu tilaisuus esittää oma näkemyksensä. Lisäksi on todettava, että asianomainen viininvalmistamo omistaa myös muita lohkoja rajatun alueen vieressä, mutta kyseisiä lohkoja ei ole sisällytetty rajattuun alueeseen, koska maaperä- ja ilmasto-olosuhteet ovat niillä erilaiset.

Vaikka nykyisin rekisteröinnin piirissä on vain yksi viininvalmistamo, tulevaisuudessa mukaan voi liittyä muitakin viininvalmistamoja, jotka voivat käyttää SAN-merkintää, jos ne noudattavat eritelmiä.

9. Olennaiset lisäedellytykset

Ei ole

Eritelmän julkaisutiedot

<http://www.agroambient.gva.es/documents/163228750/163232588/PC+VERA+DE+ESTENAS-GRABADA.pdf/d0d9334c-f314-407f-82e2-15d935a0f9e5>