



C/2023/1053

21.11.2023

Objava vloge za registracijo imena v skladu s členom 97(4) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju

(C/2023/1053)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Rosalejo“

PDO-ES-02880

Datum vloge: 9. december 2022

1. **Ime**

Rosalejo

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. **Opis vin**

Rdeča vina

KRATEK OPIS

Zelo intenzivna rubinasto rdeča barva. Zelo intenzivne arome rdečega jagodičja, pa tudi arome po začimbah in praženju, ki nastanejo zaradi staranja v sodih. Vina imajo dobro strukturo in obstojnost ter uravnoteženo vsebnost kislin in svež značaj mladega vina.

* Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	16,7
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

⁽¹⁾ UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

5. Enološki postopki

5.1. Posebni enološki postopki

1. Pridelovalna praksa

Vinogradi so zasajeni na pobočjih, obrnjenih proti severu/jugu, uporabljajo pa se različne zelene prakse vzgoje vinograda, kot sta odstranjevanje zalistnikov ali poganjkov in redčenje grozdov.

2. Posebni enološki postopki

V vinski kleti se izvajajo različni postopki, kot so hlajenje grozdja v hladilnici takoj, ko prispe v klet, odbiranje grozdov pred pecljanjem, odstranjevanje zelenih delov in zelenih jagod po pecljanju ter alkoholno vrenje pri nadzorovani temperaturi.

Največji donos je 68 litrov rdečega vina na 100 kg grozdja.

Alkoholno vrenje mora potekati pri nadzorovani temperaturi.

Najkrajše obdobje staranja v hrastovih sodih je 6 mesecev.

Vino mora odležati v steklenici vsaj en mesec, preden se da na trg.

5.2. Največji donosi

1. Sorta syrah

6 000 kilogramov grozdja na hektar

40,80 hektolitra na hektar

2. Sorti tempranillo in garnacha

8 000 kilogramov grozdja na hektar

54,4 hektolitra na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Razmejeno območje za ZOP „Rosalejo“ se nahaja v občinah Anchuras (Ciudad Real) in Sevilleja de la Jara (Toledo). Glede na španski identifikacijski sistem za zemljišča (*sistema de información geográfica de parcelas agrícolas, SIGPAC*) in zemljiško knjigo zajema naslednje parcele:

— v občini Anchuras:

— poligon 5, parceli: 319 in 333,

— poligon 7, parcele: 1 do 4, 70, 71, 73, 78, 87, 98, 99, 100, 108, 109, 111, 135 do 138, 140 do 146, 155 do 157, 1077, 1082, 1083, 60001,

— poligon 9, parcele: 29 do 32, 34, 44, 46, 47, 49, 50, 51, 54,

— poligon 21, parcele: 181, 238, 244, 245,

— poligon 22, parcele: 5 do 13, 15 do 62, 79, 81 do 86, 93, 97, 105, 1074 do 1076, 1078,

— poligon 23, parcela 56;

— v občini Sevilleja de la Jara:

— poligon 13, parceli 1 in 3;

— poligon 14, parcele: 52 do 55.

Skupna površina razmejenega območja meri 1 338,70 ha.

7. Sorte vinske trte

Garnacha Tinta

Syrah

Tempranillo

8. Opis povezave

8.1. Podrobne informacije o geografskem območju (naravni in človeški dejavniki)

Naravni dejavniki

Tla:

Vinorodno območje Rosalejo leži na območju gorske verige Sierra de Sevilleja, ki je del gorovja Montes de Toledo.

V gorovju Montes de Toledo v kvartarju ni prišlo do poledenitve, zato so pobočja tega gorovja manj strma od pobočij drugih gorskih sistemov iberške planote, kot je Kastiljsko gorovje. Gorovje sestavlja zaporedje gora in depresij, ki potekajo v smeri od severozahoda (SZ) do jugovzhoda (JV).

Za gore gorovja Toledo so značilne reliefne oblike *pedrizas* ali *canchales*, ki so nastale z erozijo kvarcita zaradi zmrzalnega prepelevanja po pobočju. Pri teh reliefnih oblikah gre za velike kupe kvarcitnih skalnih blokov, ki niso prekriti z vegetacijo. Za pokrajino so značilne tudi *rañas*, to so kamnite planote, ki se raztezajo od vznožij gora.

Ker na planoti (*raña*) v Rosaleju ni bilo rečne in ledeniške erozije, tu najdemo ena od najstarejših tal (bioskorij) v Evropi, saj so ta tla nastala v pliocenu (zelo suhi in hladni dobi) pred petimi milijoni let na kremenčnih in granitnih kamninah, starih več kot 350 milijonov let.

Kamnitos vrhnjega sloja je 50-odstotna, zaradi česar dobro odvaja vodo. Sestavljajo ga kremenčev pesek, močno preperel skrilavec in različno veliki prodniki iz kvarcita z visoko vsebnostjo železa. Najdemo tudi polkroglaste železove pizolite s premerom več kot 2 mm. Visoka koncentracija železove rude daje kvarcitu oranžni/rdeči odtenek, zato je rdeče obarvan tudi vrhnji sloj tal, globlji sloj pa je rumenkaste barve.

Kemijske lastnosti tal so:

- kisel pH pod 6, zanemarljivi deleži kalcijevega karbonata, prisotnost aktivnega apnenca in zelo nizka stopnja bazične zasičenosti;
- nizka vsebnost kalcija, magnezija in kalija;
- visoka vsebnost silicija, železa, aluminija in mangana;
- nizka vsebnost elementov v sledih: barija, rubidija in stroncija;
- visoka vsebnost redkih zemelj: cerija, lantana, torija, itrija in neodima.

Fizikalne lastnosti tal so posledica glinenih teksturnih razredov in prisotnosti pizolitov, pa tudi večje koncentracije glin v večjih globinah. Prej rdečkasta glina v večjih globinah dobi bolj rumen odtenek. Ta lastnost je posledica vsebnosti železa v glini, ki je v plitvejših slojih bolj oksidirana (rdečkaste barve), v globini pa bolj rumena (vsebuje manj železa).

Podnebje:

Rosalejo leži ob vznožju gorske verige Sierra de Sevilleja na jugozahodni (JZ) strani tega gorskega sistema. To je prva gorska pregrada na poti anticiklonov z Atlantika, potem ko ti prečijo južno Portugalsko in Ekstremaduro.

Zaradi dejavnikov, kot so vpliv Atlantika, nadmorska višina 650 metrov in lega ob vznožju jugozahodnega (JZ) dela gorske verige Sierra de Sevilleja (z najvišjim vrhom Cumbre Alta na nadmorski višini 1 279 metrov), je podnebje pozimi in poleti zmernejše, povzročajo pa tudi znatne temperaturne razlike med dnevom in nočjo. To vpliva na vinogradniške postopke in s tem na značilnosti pridelanega grozdja.

Povprečna letna količina padavin na tem območju je 650 litrov, pri čemer je največ padavin jeseni in spomladi. V poletnih mesecih padavin praktično ni, razen ob nevihtah. Velika količina padavin jeseni in spomladi je posledica usmerjenosti gora v gorovju Toledo, natančneje gorske verige Sierra de Sevilleja, ki poteka od severozahoda (SZ) proti jugovzhodu (JV).

Na podnebje v Rosaleju vpliva tudi bližina vodnega zajetja Cijara. To vodno zajetje je po svoji prostornini (1 505 kubičnih hektometrov) in površini (6 556 hektarov) med največjimi v Španiji. To veliko vodno telo je od območja za ZOP „Rosalejo“ oddaljeno 2,9 kilometra. Močno vpliva na temperature, ki so zato pozimi višje, poleti pa nižje.

Človeški dejavniki

Vinogradi so zasajeni na pobočju, obrnjenem proti severu/jugu, na katerem uspeva najboljša vegetacija. Za pridelavo najboljšega grozdja se uporabljajo različne prakse zelenega upravljanja, na primer odstranjevanje poganjkov in redčenje grozdov.

Delo, ki poteka v vinski kleti za proizvodnjo najboljših vin, vključuje različne postopke, kot so hlajenje grozdja v hladilnici takoj, ko prispe v klet, odbiranje grozdov pred pecljanjem, odstranjevanje zelenih delov in zelenih jagod po pecljanju ter alkoholno vrenje pri nadzorovani temperaturi.

8.2. Informacije o kakovosti in lastnostih vina, ki so večinoma ali izključno rezultat geografskega okolja

Za vina sta značilna odlična naravna vsebnost skupnih kislin in precej nizek pH. To je posledica nizke koncentracije kalija in kalcija v teh vinih. Ta vsebnost kislin daje vinom svež značaj mladih vin, čeprav se proizvajajo na precej južni zemljepisni širini s toplim podnebjem.

Zaradi te dobre vsebnosti kislin so vina uravnotežena v ustih.

Za naša vina so značilne tudi zelo intenzivne barve, zlasti rubinasto rdeč odtenek, ki se z leti skoraj ne spremeni. Ta lastnost je posledica že omenjene dobre vsebnosti kislin in nizkega pH, zaradi katerih se vino stara počasi, njegove organoleptične lastnosti pa se pri tem opazno izboljšajo.

8.3. Povezava med značilnostmi geografskega območja in kakovostjo vina

Zaradi edinstvene značilnosti v sestavi tal, tj. kislih tal, v katerih primanjkuje kationov, kot sta kalcij in kalij, se naravna vsebnost skupnih kislin v vinih zelo razlikuje od naravne vsebnosti skupnih kislin v drugih vinih iz iste regije. To svežino je mogoče jasno zaznati pri pokušanju. V aromi vin je zaznati note rdečega jagodičja. V ustih ne delujejo vroče, ampak so ravno nasprotno sveža, kakršna so običajno vina z veliko severnejših zemljepisnih širin.

Druga pogosta lastnost vin, ki jo je mogoče zaznati, sta njihova zelo intenzivna barva in precej živahnejši odtenek kot običajno. Ta rubinasto rdeči odtenek z leti ne zbledi. Ta lastnost je rezultat nizkega pH tal in posledične nizkega pH vin.

Nizek pH vin vpliva ne le na barvo, temveč tudi na potencial vina za staranje. To je mogoče zaznati v okusu vin in zaokroženi taničnosti tudi po staranju.

Tla v Rosaleju vsebujejo zelo malo mineralov, kot so kalij, kalcij, natrij in magnezij. Tudi rezultati analize listov iz našega vinograda kažejo nizko koncentracijo teh elementov. Iz grozdja pridobljene organske kisline, kot je prosta vinska kislina, tako ne morejo tvoriti kalijevih soli v obliki kalijevega bitartrata in kalcijevih soli v obliki nevtralnega kalcijevega tartrata, zato imajo vina precej nizko naravno vsebnost skupnih kislin in nizek pH. Vino se zato stara počasi, pri tem pa se njegove organoleptične lastnosti opazno izboljšajo.

Za vina z ZOP „Rosalejo“ je značilna dobra koncentracija polifenolov in taninov. Ta lastnost izhaja iz nizkih donosov na hektar vinograda ter postopka ročnega obiranja, hladnega skladiščenja in maceracije pred vrenjem.

8.4. Utemeljitev pogojev za edinega vložnika

Značilnosti razmejenega geografskega območja se znatno razlikujejo od značilnosti sosednjih območij, kot je pokazala študija o ozemeljski enoti za morebitno označbo porekla „Rosalejo“, ki so jo izvedli na višji tehnični šoli za kmetijske inženirje Univerze v Kastilji-Manči.

Rezultati te študije kažejo, da so v nasprotju s tlemi na sosednjih območjih tla na ravnini Rosalejo nastala iz paleozojskih materialov v tleh starih reliefnih oblik *raña* in *rañizo*. Ta dejavnik skupaj s pretežno ravninskim svetom in znatno vsebnostjo gline ustvarja pogoje za oglejevanje, v katerem potekajo redoks procesi, kar bistveno vpliva na dinamiko Fe^{3+} in Fe^{2+} . V študiji je bilo ugotovljeno, da razmejitev geografskega območja „Rosalejo“ temelji na ravninski ali skoraj ravninski teritorialni ravnini, na kateri sta prisotni reliefni obliki *raña* in *rañizo*, ter da so na tem območju nastala tla s številnimi edinstvenimi značilnostmi. Med njimi so izrazita kislost, glinasta ali ilovnato-glinasta tekstura, visoka kationska izmenjalna kapaciteta in prisotnost koncentracije železovih oksihidroksidov (pizoliti).

Kar zadeva vina „Rosalejo“, imajo ta bistveno drugačne lastnosti, čeprav se razmejeno območje zanje nahaja znotraj meja območja za ZGO „Castilla“.

PARAMETRI	ZGO „CASTILLA“	ROSALEJO
Najmanjši delež dejanskega alkohola	10 vol. %	12 vol. %
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 g/l	4,5 g/l
Najnižje vrednosti intenzivnosti barve	—	8 (v absorbančnih enotah)
Najnižji indeks skupnih polifenolov	—	50
Največji donos (v kg/ha)	16 000	6 000 do 8 000
Največji donos (v hl/ha)	112	40,80 do 54,40

Vina z ZGO „Castilla“, ki so lahko suha, polsuha, polsladka ali sladka. Vsa vina „Rosalejo“ so suha z najvišjo vsebnostjo skupnega sladkorja, ki znaša 3 g/l (glukoza + fruktoza). Po tem se razlikujejo od suhih vin z ZGO „Castilla“, katerih najvišja vsebnost skupnega sladkorja znaša 4 g/l (glukoza + fruktoza). Vsa vina „Rosalejo“ so rdeča vina z visoko najnižjo vrednostjo intenzivnosti barve, ki znaša 8 absorbančnih enot. Po tem se razlikujejo od vin z ZGO „Castilla“, ki so lahko bela, rosé ali rdeča vina. Najnižja vrednost intenzivnosti barve za rdeča vina z ZGO „Castilla“ ni določena, zato lahko ta znaša tudi pod 8 absorbančnih enot. Poleg tega so lahko vina z ZGO „Castilla“ tudi biser vina ali visokokakovostna peneča ali desertna vina ali vina pozne trgatve, zato se zelo razlikujejo od vin „Rosalejo“. Vina z ZGO „Castilla“ prav tako nimajo določene najnižje mejne vrednosti indeksa skupnih polifenolov, ki lahko znaša manj kot 50, kot je določena za vina „Rosalejo“.

Vlogo za ZOP „Rosalejo“ vlaga edini vložnik, saj so izpolnjeni pogoji za odstopanje iz člena 95 Uredbe (EU) št. 1308/2013. Zadevna oseba je edini proizvajalec na razmejenem geografskem območju. Na razmejenem območju, opisanem v oddelku 4, je le en pridelovalec grozdja in vina. Ker ni nobenega drugega pridelovalca ali vinarja, trenutno ni možnosti, da bi se projektu pridružili še drugi sodelujoči. V prihodnosti pa bodo lahko registrirano ime uporabljali tudi drugi proizvajalci, če se bodo odločili za vzpostavitev proizvodnje na razmejenem geografskem območju in če bodo izpolnjevali pogoje iz specifikacije proizvoda.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vina bodo stekleničena v vinskih kletah na območju proizvodnje, saj druga faza staranja vin poteka v steklenicah. V tem času poteka postopek redukcije, ki izboljša kakovost vin z zaokrožanjem njihovega okusa. Za uživanje so primerna takrat, ko pridobijo organoleptične lastnosti, navedene v specifikaciji proizvoda za posamezno vrsto vina.

Povezava na specifikacijo proizvoda

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_de_Condiciones_Rosalejo_20230829.pdf