C/2024/7000

21.11.2024

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2024/7000)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«Río Negro»

PDO-ES-03003

Date de dépôt de la demande: 03.10.2023

1. **Dénomination à enregistrer**

Río Negro

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

Vins blancs

Couleur jaune paille, acquérant des teintes d'or au fil du temps. Limpides et brillants. Les arômes primaires intenses dominent, avec des terpènes d'agrumes, floraux et fruités, ainsi que la présence notable d'arômes tropicaux et de pomme. Équilibré en bouche avec une légère acidité et une fin amère caractéristique.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,00
Acidité totale minimale	4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	14,00
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	180

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vins rouges

Couleur rouge cerise caractéristique. Couleur limpide d'intensité moyenne à forte. Les arômes primaires intenses dominent, avec des notes de fruits rouges frais (fraises, framboises, groseilles, etc.) ainsi que des notes florales, épicées, balsamiques, fumées et minérales. Équilibré en bouche avec une légère acidité et une fin amère caractéristique.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13,00
Acidité totale minimale	4,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20,00
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 2 500 pieds à l'hectare. Le nombre de pieds par hectare ne doit pas dépasser 4 000.

Le mode de conduite des vignes utilise le palissage pour permettre la taille en «cordon à trois dimensions». Un type de taille spécifique à la zone consiste à positionner les coursons sur le cordon en biais par rapport au bras principal.

Pratique œnologique spécifique

Le rendement maximal est de 70 litres de vin rouge pour 100 kg de raisins.

Pour les vins blancs, les raisins sont égrappés et passent, en totalité ou en partie (au moins 50 %), par une période pré-fermentaire en contact avec la peau. Le raisin est ensuite pressé et clarifié par décantation à froid. Par la suite, la vinification est effectuée à des températures très basses, autour de 15 °C.

Pour les vins rouges, tous les raisins, égrappés et entiers, sont placés en cuves et soumis à une macération pré-fermentaire à froid pendant une période comprise entre 3 et 21 jours.

Tous les vins couverts par l'AOP «Río Negro» doivent être vieillis et mis en bouteille avant leur mise sur le marché. Les exigences minimales sont les suivantes.

Vin rouge: vieillissement minimal de 11 mois, dont au moins 5 mois dans des cuves en chêne (tonneaux ou fûts de tailles variables) et au moins 6 mois de vieillissement en bouteille.

Vin blanc de raisin Gewurztraminer: vieillissement sur lies, dans des cuves en acier inoxydable ou en chêne, pendant au moins 3 mois, et au moins 1 mois supplémentaire de vieillissement en bouteille.

b. *Rendements maximaux*

Cépages blancs

9 000 kilogrammes de raisin par hectare

63,00 hectolitres par hectare

Cépages rouges

7 000 kilogrammes de raisin par hectare

49,00 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique délimitée appartient aux communes de Cogolludo, San Andrés et Membrillera, dans la province de Guadalajara. Elle comprend les parcelles suivantes du système espagnol d'information géographique des parcelles agricoles (SIGPAC), publié à la date de la décision favorable de l'autorité compétente. La superficie totale de la zone est de 472,80 hectares contigus.

COMMUNE	POLYGONE	PARCELLE	SUPERFICIE (ha)
COGOLLUDO	1	5138	22,45
COGOLLUDO	1	5140	3,56
COGOLLUDO	1	5141	156,15
COGOLLUDO	1	5143	9,84
COGOLLUDO	1	5144	3,35
COGOLLUDO	1	5145	27,6
COGOLLUDO	1	5160	7,09
COGOLLUDO	1	5165	0,35
COGOLLUDO	1	9002	3,47
COGOLLUDO	1	9007	0,79
COGOLLUDO	1	9008	5,59
COGOLLUDO	2	5108	10,02
COGOLLUDO	2	5109	39,27
COGOLLUDO	2	5110	2,41
COGOLLUDO	2	5135	8,28
COGOLLUDO	2	5136	28,02
COGOLLUDO	2	5137	2,03
COGOLLUDO	2	5138	41,49
COGOLLUDO	502	5789	2,43
MEMBRILLERA	520	10001	50,67
MEMBRILLERA	520	20001	29,1
MEMBRILLERA	520	1	12,24
MEMBRILLERA	519	1	3,06
SAN ANDRES	504	2	0,71
SAN ANDRES	504	3	1,04
SAN ANDRES	504	4	0,46
SAN ANDRES	504	5	0,29
SAN ANDRES	504	6	0,23
SAN ANDRES	504	7	0,15
SAN ANDRES	504	8	0,23
SAN ANDRES	504	9	0,29
SAN ANDRES	504	10	0,14
TOTAL (ha)			472,8

7. **Cépages principaux**

Cabernet Sauvignon

Gewurztraminer

Merlot

Syrah

Tempranillo

Tinto fragoso

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations détaillées sur la zone géographique (facteurs naturels et humains)*

Facteurs naturels

Sols

La zone du «Río Negro» est formée par un plateau à bords abrupts situé entre 940 et 1 000 mètres d'altitude. Les sols sont acides, pauvres en calcium, en magnésium et en matières organiques, avec une teneur en argile relativement élevée. La teneur en oligo-éléments confère aux sols un caractère particulier: pauvres en strontium, mais riches en rubidium et en baryum.

Du point de vue traditionnel, le sol est considéré comme la conséquence de l'interaction entre le climat et les êtres vivants en tant qu'agents actifs, le type de roche et le paysage étant considérés comme des agents passifs. Ainsi, la particularité du «Río Negro» tient à ses forêts uniques, notamment des étendues de pins, de genévriers et de diverses espèces de chêne, avec des maquis où abondent les variétés de plantes aromatiques.

On peut dire que le «Río Negro» est un écosystème agricole spécialement compatible avec la viticulture et caractérisé par un certain nombre de facteurs abiotiques et biotiques. Les facteurs abiotiques comprennent l'altitude, l'orientation et l'inclinaison. La zone est jalonnée de profonds ravins qui la séparent physiquement du reste du territoire. Ces facteurs abiotiques ont également une influence directe sur le microclimat, avec des conséquences fondamentales telles que l'absence de gel, de précipitations, de vent, de ruissellement et d'érosion. Parmi les facteurs biotiques figurent les vignes elles-mêmes et les espèces forestières à proximité immédiate de celles-ci.

Climat

Le climat présente des caractéristiques continentales et méditerranéennes. L'amplitude du cycle diurne est importante en raison de la faible densité de l'air et de l'effet de serre réduit dû à l'altitude. Au cours de la période de maturation, les écarts de température entre le jour et la nuit dépassent souvent 20 °C.

Le plateau du «Río Negro» se distingue également par les conditions qui protègent naturellement les vignobles des fortes gelées qui frappent les zones environnantes. L'air froid, plus lourd, a tendance à glisser le long des ravins qui bordent le plateau vers les zones voisines en contrebas. De plus, en montant rapidement sur le plateau, les couches d'air se condensent, créant ainsi un vent fort. Ce phénomène s'apparente à un moulin à vent naturel, empêchant le gel de rayonnement ainsi que les dommages causés aux raisins et à leur qualité.

Facteurs humains

Cet écosystème agricole a connu différentes pratiques culturales anciennes, qui ont progressivement modifié et adapté les conditions naturelles de la zone. Il s'agit d'une zone consacrée à la culture du vignoble, contrairement aux zones environnantes traditionnellement consacrées à la culture céréalière. Parmi les facteurs notables figurent: les amendements minéraux basiques qui ont progressivement modifié la composition chimique du sol dans cette zone spécifique; la faible teneur en matières organiques par rapport aux zones environnantes; et le maintien des pierres car elles profitent aux vignes, bien qu'elles aient été retirées des terres arables consacrées à la culture céréalière.

Le cépage Tinto Fragoso est autochtone de Cogolludo. Ce cépage traditionnel n'existe nulle part ailleurs dans le monde, et le «Río Negro» est actuellement le seul vin produit à partir de ce raisin disponible à l'achat. L'existence d'un cépage local est la preuve incontestable de l'importance de la viticulture pour les habitants de cette région depuis des temps immémoriaux. Elle explique également la nécessité d'adapter les pratiques culturales et les cépages utilisés aux conditions climatiques et pédologiques particulières, qui sont très différentes des autres vignobles de la zone environnante.

8.2. *Informations sur la qualité ou les caractéristiques du vin dues fondamentalement ou exclusivement au milieu géographique*

Caractéristiques spécifiques du vin liées au milieu géographique:

— Vins présentant une forte acidité naturelle.

— Concentration inhabituellement élevée d'ions calcium.

— Taux élevé d'anthocyanines totales.

— Vins qui, en bouche, présentent une légère acidité et une fin amère caractéristique.

— Vins rouges de couleur rouge cerise, même vieillis, l'intensité de la couleur étant moyenne à forte.

— Vins naturellement adaptés au vieillissement, teneur accrue en méthoxyphénol. Ces composés donnent aux vins des notes épicées et fumées, en raison d'une longue période de vieillissement.

— La teneur élevée en terpènes apporte une forte intensité aromatique et une grande typicité, avec des notes florales et tropicales particulières.

8.3. *Lien entre les caractéristiques de la zone géographique et la qualité du vin*

Les vins produits dans la zone du «Río Negro» doivent leurs caractéristiques aux conditions naturelles exceptionnelles de cette enclave montagneuse, ainsi qu'aux interactions humaines. Depuis des siècles, les vignerons ont dû choisir des cépages, en adaptant les pratiques culturales et les styles de vinification à ces conditions, qui sont uniques en termes de sol et de climat.

Le faible pH et la forte acidité des sols de cette zone contribuent à accroître l'acidité naturelle des vins. Ils confèrent aux vins une note d'amertume, créant une typicité et une plus grande longueur en bouche.

La teneur élevée en calcium des vins résulte de l'interaction complexe entre les éléments du sol. La plus importante de ces interactions est la possibilité de substitution entre le strontium et le calcium, ainsi que la composition particulière des sols du «Río Negro». Celle-ci se caractérise par des niveaux de calcium inhabituellement bas, ce qui nécessite l'application régulière d'amendements minéraux basiques qui compensent en partie l'acidité des sols. Les sols présentent des niveaux encore plus faibles de strontium, ce qui permet aux plantes d'absorber plus facilement le calcium en raison de l'absence de concurrence.

Le climat dû à l'altitude a un effet notable sur les caractéristiques des vins «Río Negro». Une température diurne plus douce permet une maturation plus lente et plus équilibrée. Cela contribue à préserver l'acidité, en ralentissant l'accumulation de sucre, ce qui permet aux peaux de mûrir pleinement et, par conséquent, la formation d'une plus grande quantité de composés utiles. Parmi ces composés, on trouve notamment une teneur élevée en anthocyanes, en particulier ceux qui ne perdent pas leur couleur et qui donnent au vin une couleur plus rouge en raison de leur lente dégradation, ainsi qu'un tanin qui se polymérise facilement et qui est naturellement doux, en raison de sa longue maturation, ce qui apporte volume et structure. Les fortes précipitations, en particulier les tempêtes qui ont lieu à partir de la mi-août, rendent les températures diurnes nettement plus fraîches et plus douces pendant la période de maturation. En outre, les précipitations atténuent l'évapotranspiration de la vigne, ce qui permet de conserver une plus grande acidité, apportant au vin équilibre et longévité.

Le rayonnement solaire est beaucoup plus intense que dans les zones voisines. Les raisins développent donc une peau plus épaisse, en guise de protection, ce qui produit une plus grande intensité aromatique et contribue à la forte concentration de polyphénols et d'anthocyanines.

Les vins «Río Negro» sont naturellement adaptés au vieillissement, ce qui, dès le départ, a influencé leur méthode de production particulière. Celle-ci se caractérise par de longues périodes de vieillissement, ce qui confère aux vins une forte teneur en méthoxyphénol. Ces composés confèrent aux vins des notes épicées et fumées, en raison d'une longue période de vieillissement.

Les forêts abondantes aux alentours des vignobles «Río Negro» contribuent également à augmenter le taux de terpènes dans les vins, et donc leur intensité aromatique et leur typicité. En effet, les monoterpènes sont des métabolites des huiles essentielles d'innombrables espèces de plantes aromatiques et forestières. Ces composés pénètrent dans le sol par décomposition des feuilles mortes ou sont exsudés des racines ou émanent comme volatiles des parties aériennes des plantes.

8.4. *Justification des conditions applicables au demandeur unique*

La zone géographique délimitée présente des caractéristiques très différentes de celles des zones voisines, comme le montre une étude réalisée par l'école technique supérieure d'ingénieurs agronomes de l'université de Castille-La Manche sur l'unité territoriale qui constituerait une appellation d'origine potentielle, «Río Negro».

Cette étude montre que les sols du plateau du Río Negro se distinguent de ceux des zones voisines par leur acidité, leur faible teneur en calcium, leur teneur relativement élevée en argile et la nature de leur teneur particulière en oligo-éléments: pauvres en strontium, mais riches en rubidium et en baryum. Il s'agit de sols très développés, souvent recouverts de gravier et présentant souvent une accumulation d'argile dans les horizons souterrains, ainsi qu'une saturation et une séparation du fer et du manganèse. La séparation des oxydes de fer dans les horizons souterrains confère aux sols une palette de couleurs caractéristique. En effet, le développement de ces sols est parfois façonné et influencé par des processus de pseudo-gléisation dus à une saturation temporaire. Cela se traduit par la couleur des matériaux du sol, la présence de minéraux argileux et l'accumulation d'oxydes.

Bien que la zone géographique délimitée soit comprise dans les limites de l'IGP «Castilla», ses vins présentent des caractéristiques sensiblement différentes.

PARAMÈTRE:

IGP CASTILLA / AOP RÍO NEGRO

Titre alcoométrique acquis minimal:

Blancs 9 % / 12 %

Rouges 10 % / 13 %

Acidité totale minimale, vins blancs:

4 g/l / 4,5 g/l

pH maximal:

------- / 4

Teneur minimale en calcium:

------- / 25 mg/l.

Anthocyanines totales minimales dans les vins rouges:

------ / 250 mg/l.

Rendements maximaux à l'hectare:

≤ 16 000 kg/ha	≤ 9 000 kg/ha (vins blancs)
	≤ 7 000 kg/ha (vins rouges)
≤ 112 hl/ha	≤ 63 hl/ha (vins blancs)
	≤ 49 hl/ha (vins rouges)

La demande de l'AOP «Río Negro» est présentée par un seul demandeur, car les conditions de la dérogation établie à l'article 95 du règlement (UE) n° 1308/2013 sont remplies.

La personne en question est le seul producteur dans la zone géographique délimitée. Il n'y a qu'un seul viticulteur (qui est aussi le vinificateur) dans la zone délimitée décrite au point 4. Il n'y a pas d'autres viticulteurs ou vinificateurs de sorte qu'il n'y a pas de possibilité que d'autres participants se joignent au projet pour le moment. À l'avenir cependant, si d'autres producteurs s'établissaient dans la zone géographique délimitée, ils pourraient utiliser la dénomination enregistrée, à condition de remplir les conditions énoncées dans le cahier des charges.

9. **Autres conditions essentielles**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

Les vins sont mis en bouteille dans les chais situés dans la zone de production, où ils sont soumis, une fois embouteillés, à une deuxième phase de vieillissement. Au cours de cette période, un processus de réduction est effectué pour améliorer la qualité des vins, en renforçant leur arôme. Les vins sont prêts à la consommation lorsqu'ils atteignent les caractéristiques organoleptiques énoncées dans le cahier des charges propres à chaque type de vin.

Lien vers le cahier des charges

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_DOP_RIO_NEGRO_20230530_mp.pdf