C/2024/1738

26.2.2024

Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor

(C/2024/1738)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Urbezo“

PDO-ES-02585

Datum der Antragstellung: 30.8.2019

1. **Einzutragender Name**

Urbezo

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weins/der weine**

1. WEIßWEIN

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: strohgelb mit grünlichen Schattierungen. Klar und glänzend.

Geruch: Aromen von Blumen und von Kern- und Steinobst sowie tropischen Früchten.

Geschmack: hohe Intensität. Mittlere bis hohe Säure. Mittlerer bis langer Abgang. Ausgewogen und vielfältig. Langer Abgang mit nachhaltigem Aroma.

Der Zuckergehalt (Glucose + Fructose) muss weniger als 9 g/l betragen.

Die Gesamtsäure muss zwischen 4,5 und 7 g Weinsäure je Liter betragen.

Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid muss 150 mg/l betragen, wenn der Restzuckergehalt < 2 g/l beträgt, 170 mg/l, wenn der Restzuckergehalt zwischen 2 und 5 g/l liegt, und 200 mg/l, wenn der Restzuckergehalt 5 g/l oder mehr beträgt.

Werden keine Grenzwerte festgelegt, müssen die in den allgemeinen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werte eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,5

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. ROSÉWEIN

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: klar. Rosa mit Schattierungen von Violett und Fuchsia.

Geruch: blumige und rote Fruchtaromen.

Geschmack: mittlere bis hohe Intensität. Mittlere bis hohe Säure. Mittlerer bis langer Abgang. Ausgewogen.

Der Zuckergehalt (Glucose + Fructose) muss weniger als 9 g/l betragen.

Die Gesamtsäure muss zwischen 4,5 und 7 g Weinsäure je Liter betragen.

Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid muss 150 mg/l betragen, wenn der Restzuckergehalt < 2 g/l beträgt, 170 mg/l, wenn der Restzuckergehalt zwischen 2 und 5 g/l liegt, und 200 mg/l, wenn der Restzuckergehalt 5 g/l oder mehr beträgt.

Werden keine Grenzwerte festgelegt, müssen die in den allgemeinen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werte eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,5
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. ROTWEIN

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: reifes Kirschrot mit violetten, rubinroten und tintenroten Farbtönen. Glänzend.

Geruch: blumig sowie rote und dunkle Früchte.

Geschmack: mittlere bis hohe Intensität. Mittlere bis hohe Säure. Mittlerer bis langer Abgang. Mild, komplex und strukturiert.

Der Zuckergehalt (Glucose + Fructose) muss weniger als 9 g/l betragen.

Die Gesamtsäure muss zwischen 4,5 und 7 g Weinsäure je Liter betragen.

Die Weine müssen trocken sein.

Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid muss 100 mg/l betragen, wenn der Restzuckergehalt < 2 g/l beträgt, und 120 mg/l, wenn der Restzuckergehalt zwischen 2 und 5 g/l liegt.

Werden keine Grenzwerte festgelegt, müssen die in den allgemeinen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werte eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4. ROTWEIN MIT KOHLENSÄUREMAZERATION

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: reifes Kirschrot mit violetten, purpurnen und tintenroten Farbtönen.

Geruch: blumige, balsamische sowie rote und dunkle Fruchtaromen.

Geschmack: vielfältig, gut strukturiert, ausgewogen und mit langem Abgang.

Der Zuckergehalt (Glucose + Fructose) muss weniger als 9 g/l betragen.

Die Gesamtsäure muss zwischen 4,5 und 7 g Weinsäure je Liter betragen.

Die Weine müssen trocken sein.

Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid muss 100 mg/l betragen, wenn der Restzuckergehalt < 2 g/l beträgt, und 120 mg/l, wenn der Restzuckergehalt zwischen 2 und 5 g/l liegt.

Werden keine Grenzwerte festgelegt, müssen die in den allgemeinen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werte eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. FASSGEREIFTER ROTWEIN

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: reife kirschrote Farbe.

Geruch: gute Intensität und dominierende Fruchtigkeit. Reife rote und dunkle Früchte, Trockenfrüchte und balsamische Noten.

Geschmack: mittlere bis hohe Intensität. Mittlere bis hohe Säure. Langes Mundgefühl. Fruchtige Noten dominieren gegenüber Fassnoten.

Ausgewogen.

Der Zuckergehalt (Glucose + Fructose) muss weniger als 9 g/l betragen.

Die Gesamtsäure muss zwischen 4,5 und 7 g Weinsäure je Liter betragen.

Die Weine müssen trocken sein.

Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid muss 100 mg/l betragen, wenn der Restzuckergehalt < 2 g/l beträgt, und 120 mg/l, wenn der Restzuckergehalt zwischen 2 und 5 g/l liegt.

Werden keine Grenzwerte festgelegt, müssen die in den allgemeinen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werte eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

6. ROTWEINE AUSGEWÄHLTE WEINLESE

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: reife kirschrote Farbe mit granatroten Tönen.

Geruch: reife Früchte und balsamisch, abgerundet durch geröstete und getrocknete Fruchtnoten.

Geschmack: anfangs mild, vollmundig und lang im Abgang. Ausgewogen. Reife Tannine.

Der Zuckergehalt (Glucose + Fructose) muss weniger als 9 g/l betragen.

Die Gesamtsäure muss zwischen 4,5 und 7 g Weinsäure je Liter betragen.

Die Weine müssen trocken sein.

Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid muss 100 mg/l betragen, wenn der Restzuckergehalt < 2 g/l beträgt, und 120 mg/l, wenn der Restzuckergehalt zwischen 2 und 5 g/l liegt.

Werden keine Grenzwerte festgelegt, müssen die in den allgemeinen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werte eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

7. CRIANZA ROTWEINE

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: reife kirschrote Farbe. Klar und glänzend.

Geruch: reife rote und dunkle Fruchtaromen mit milden gerösteten Noten.

Geschmack: mittlere bis hohe Intensität. Mittlere bis hohe Säure. Langes Mundgefühl. Ausgewogen.

Der Zuckergehalt (Glucose + Fructose) muss weniger als 9 g/l betragen.

Die Gesamtsäure muss zwischen 4,5 und 7 g Weinsäure je Liter betragen.

Die Weine müssen trocken sein.

Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid muss 100 mg/l betragen, wenn der Restzuckergehalt < 2 g/l beträgt, und 120 mg/l, wenn der Restzuckergehalt zwischen 2 und 5 g/l liegt.

Werden keine Grenzwerte festgelegt, müssen die in den allgemeinen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werte eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

8. RESERVA ROTWEINE

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: granatrote Farbe. Klar und glänzend, mit reifen Noten.

Geruch: Balsamisch, würzig und geröstet.

Geschmack: mittlere bis hohe Intensität. Mittlere bis hohe Säure. Langes Mundgefühl. Ausgewogen. Reife Tannine.

Der Zuckergehalt (Glucose + Fructose) muss weniger als 9 g/l betragen.

Die Gesamtsäure muss zwischen 4,5 und 7 g Weinsäure je Liter betragen.

Die Weine müssen trocken sein.

Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid muss 100 mg/l betragen, wenn der Restzuckergehalt < 2 g/l beträgt, und 120 mg/l, wenn der Restzuckergehalt zwischen 2 und 5 g/l liegt.

Werden keine Grenzwerte festgelegt, müssen die in den allgemeinen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werte eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

9. GRAN RESERVA ROTWEINE

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: granatrote Farbe mit ziegelroten Tönen.

Geruch: mittlere bis hohe Intensität von reifen dunklen Früchten, die sich mit balsamischen, würzigen und rauchigen Noten die Waage halten.

Geschmack: hohe Intensität. Mittlere bis hohe Säure. Gut strukturiert und lang anhaltend mit süßen, reifen Tanninen. Ausgewogen.

Der Zuckergehalt (Glucose + Fructose) muss weniger als 9 g/l betragen.

Die Gesamtsäure muss zwischen 4,5 und 7 g Weinsäure je Liter betragen.

Die Weine müssen trocken sein.

Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid muss 100 mg/l betragen, wenn der Restzuckergehalt < 2 g/l beträgt, und 120 mg/l, wenn der Restzuckergehalt zwischen 2 und 5 g/l liegt.

Werden keine Grenzwerte festgelegt, müssen die in den allgemeinen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werte eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

Anbaumethode

Mindestpflanzdichte:

3 000 Rebstöcke/Hektar, traditionelle Goblet-Erziehung

4 000 Rebstöcke/Hektar, Spaliererziehung (entweder doppelter Cordon-de-Royat-Schnitt oder doppelter oder einfacher Guyot-Schnitt)

Die Reben müssen gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 ökologisch/biologisch angebaut werden.

Aufgrund der klimatischen Bedingungen im abgegrenzten Gebiet „Urbezo“ ist eine lokale Bewässerung zulässig. Zu Beginn der Reifung ist eine Tropfbewässerung während der Nacht für höchstens fünf Stunden erlaubt, um die phenolische Qualität und die Aromen der Trauben zu verbessern, indem die Zuckerbildung gestoppt und ein zu hoher Alkoholgehalt verhindert wird.

Spezifisches önologisches Verfahren

WEINBEREITUNG UND ABFÜLLUNG: ökologische/biologische Zertifizierung erforderlich.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: Die Rebsorten müssen getrennt geerntet und während der Gärung getrennt gehalten werden.

HERSTELLUNG:

Weißweine: Weinbereitung aus weißen Trauben. Hülsenmaischung bei kühler Temperatur.

Roséweine: Weinbereitung aus roten Trauben. Hülsenmaischung bei kühler Temperatur. Ablassen des Vorlaufmosts. Gärung bei einer Temperatur unter 18 °C und tägliche Kontrolle der Dichte.

Rotweine: Weinbereitung aus roten Trauben. Mazeration bei niedriger Temperatur vor der Gärung. Gärung mit Beerenhäuten bei kontrollierter Temperatur. Gewinnung des Vorlaufweins durch statisches Abtropfen. Die verbleibenden vergorenen Trauben kommen in die Presse. Beide Fraktionen werden einer malolaktischen Gärung unterzogen. In diesem Stadium ist der Wein sortenrein.

ROTWEIN MIT KOHLENSÄUREMAZERATION: Ernte von Hand. Die ganzen Trauben werden in Fässer gefüllt. Gärung mit nativer Hefe bei kontrollierter Temperatur.

VERMISCHEN VON ROTWEINEN: Nach Abschluss der Gärung und der malolaktischen Aktivität werden die Rotweine und die Rotweine mit Kohlensäuremazeration verkostet, um sie zu vermischen.

FASSGEREIFTER ROTWEIN: Der Wein kommt für mindestens drei Monate in Eichenfässer mit einem Fassungsvermögen von höchstens 300 Litern.

ROTWEINE AUSGEWÄHLTE WEINLESE: Die Auswahl der Trauben erfolgt während des gesamten Vegetationszyklus entsprechend der Reifekurve. Nach Abschluss der Gärung und der malolaktischen Aktivität wird der Wein (aus einer oder mehreren Sorten) in Fässer umgefüllt, in denen er vier bis zwölf Monate lang gelagert wird. Nach der Abfüllung in Flaschen wird er mindestens fünf Monate lang im Reifekeller gelagert.

Spezifisches önologisches Verfahren

CRIANZA, RESERVA und GRAN RESERVA Rotweine. Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden:

Der Begriff „Crianza“ darf für Rotweine mit einer Mindestreifezeit von 24 Monaten verwendet werden, davon mindestens sechs Monate Reifezeit in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 300 Litern.

Der Begriff „Reserva“ darf für Rotweine mit einer Mindestreifezeit von 36 Monaten verwendet werden, davon mindestens zwölf Monate Reifezeit in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 300 Litern und die restliche Zeit in Flaschen.

Der Begriff „Gran Reserva“ darf für Rotweine mit einer Mindestreifezeit von 60 Monaten verwendet werden, davon mindestens 18 Monate Reifezeit in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 300 Litern und die restliche Zeit in Flaschen.

Einschränkung bei der Weinbereitung

Der zulässige Höchstertrag bei der Verarbeitung von Trauben zu Wein beträgt 70 Liter Wein pro 100 kg Trauben. Die Reifezeit im Fass wird ab dem 15. Dezember des Erntejahres gerechnet. Die Reifung erfolgt in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen zwischen 225 und 300 Litern.

b. *Höchsterträge*

1. ROTE KELTERTRAUBENSORTEN

8 000 kg Trauben je Hektar

2. ROTE KELTERTRAUBENSORTEN

56 Hektoliter je Hektar

3. WEIßE KELTERTRAUBENSORTEN

8 500 kg Trauben je Hektar

4. WEIßE KELTERTRAUBENSORTEN

59,5 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Flurstück Nr. 35 in der Gemeinde Cariñena, Autonome Gemeinschaft Aragonien, Provinz Saragossa.

Das abgegrenzte geografische Gebiet ist 232,0214 ha groß und in 51 Parzellen unterteilt: 1, 6, 8, 9, 12, 13, 14, 17, 18, 20, 21, 24, 26, 27, 28, 31, 33, 34, 35, 36, 48, 51, 53, 54, 55, 63, 67, 68, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93 und 94.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MAZUELA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Natürliche Einflüsse*

Das Erzeugungsgebiet, in dem die Trauben für Wein mit der g. U. „Urbezo“ angebaut werden, liegt hydrografisch gesehen im Einzugsgebiet des Ebro, etwa in der Mitte des imaginären Rechtecks, das von den Flüssen Ebro, Jalón, Huerva und Jiloca gebildet wird.

Administrativ gesehen liegt es in der Autonomen Gemeinschaft Aragonien, in der Provinz Saragossa, nordwestlich der Gemeinde Cariñena.

Es grenzt im Norden an die Gemeinde Alfamén, im Süden an die Straße von Longares nach Almonacid de la Sierra, im Osten an die Straße Camino del Rutal von Alfamén bis zum Santuario de la Virgen de Lagunas, und im Westen an die Gemeinden Alfamén und Cosuenda.

Durch seine Lage in den Ausläufern der Sierra de Algairén ist das Erzeugungsgebiet dem Wind ausgesetzt, der vom Moncayo, dem höchsten Gipfel (2 314 m) des Iberischen Gebirges in Aragonien, herunterweht.

Der Fluss Frasno durchquert das abgegrenzte Gebiet in südöstlicher/nordwestlicher Richtung. Der Bach La Pardina durchquert das Gebiet ebenfalls, allerdings in südwestlicher/nordwestlicher Richtung. Sein Flussbett ist normalerweise ausgetrocknet, aber wenn es viel regnet, kann er eine beträchtliche Wassermenge führen.

Das Gebiet liegt in einer Höhe zwischen 460 und 495 m über dem Meeresspiegel. Das Relief ist fast ganz flach und fällt nach Norden leicht ab.

Besonderheiten der Böden

Die Lithologie des abgegrenzten Gebiets „Urbezo“ besteht aus Talbodenmaterialien (möglicherweise aus dem Pleistozän) aus dem Abbau von „rañaartigen“ Ablagerungen am südwestlichen Rand der Senke, die sie füllen und in NNW-SSE-Richtung durchziehen.

Die Böden sind ziemlich homogen, da ihre Entstehungsfaktoren (Klima, Vegetation, Lithologie und Relief) ähnlich sind. Es gibt jedoch eine gewisse Variabilität je nach ihrer Entwicklungszeit, Erosion und der zusätzlichen Bodenbewirtschaftung. Nach der Bodenuntersuchungsmethode des US-Landwirtschaftsministeriums (USDA, 2014) lassen sich daher drei Bodenordnungen unterscheiden: Alfisole, Inceptisole und Entisole mit Unterordnungen (Haploxeralf, Calcixerept und Xerofluvent), die hauptsächlich weinbaulich genutzt werden.

Es gibt keine nennenswerten Probleme mit der Steinigkeit der Böden. Was die Bodentextur betrifft, so sind die Einheiten homogen, und die Beobachtungen sind im entsprechenden Abschnitt des Körnungsdreiecks für Lehmböden zusammengefasst. Sandiger Lehm, sandig-toniger Lehm und sandiger Ton sind vorherrschend.

Die Böden in dem Gebiet, für das der Schutz beantragt wird, sind locker, tiefgründig, steinig und werden gut entwässert, was sich positiv auf das Wurzelwachstum und die Wasserversorgung auswirkt. Organische Kolloide sind in den Böden kaum vorhanden, da der Humusgehalt gering ist und der Anteil an organischer Substanz in fast allen Böden durchschnittlich bis gering ist (zwischen 0,86 % und 1,37 %). Auch der Stickstoffgehalt ist gering.

Die Oberfläche des abgegrenzten Gebiets ist mit Kieselsteinen übersät.

Besonderheiten des Klimas

Die meteorologischen Daten stammen aus der Beobachtungsstelle La Pardina, die weniger als 1 km vom abgegrenzten Gebiet entfernt liegt.

Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt 423,4 mm, mit durchschnittlich 66 Regentagen pro Jahr. Die durchschnittliche jährliche Mindesttemperatur liegt bei 8,4 °C und die durchschnittliche Höchsttemperatur bei 20,5 °C. Die jährliche potenzielle Evapotranspiration (ETP) im Gebiet beträgt 1 068,5 mm. Die jährliche Differenz zwischen Niederschlag und ETP beträgt – 645,1 mm. Der durchschnittliche Wasserbedarf im Gebiet „Urbezo“ (April–Oktober) beträgt 357,1 mm und die durchschnittlichen Wasservorräte für denselben Zeitraum liegen bei 89,6 mm.

All dies führt zu einem xerischen Bodenwasserhaushalt und einem mesischen Bodentemperaturregime.

Es gibt im abgegrenzten Gebiet keine für den Weinbau negativen klimatischen Faktoren. Die Niederschläge variieren je nach Jahreszeit erheblich, und es gibt lange Trockenperioden und starke Schwankungen beim jährlichen Niederschlagsvolumen. Die Sommermonate Juli und August sind immer trocken. Auch in den Monaten Januar, Februar, März, September und Dezember kann der Niederschlag spärlich ausfallen. Ohne Bewässerung gäbe es für die Reben in den Monaten Juni, Juli, August und September (und Oktober) kein Wasser im Boden. Der Mai ist sehr unbeständig, zudem kann das Wasser ab der Monatsmitte knapp werden. Das Bewässerungsmanagement muss daher an die jährlichen Schwankungen der phänologischen Phase angepasst werden. Es besteht ein mittleres Frostrisiko, insbesondere zwischen Mitte Oktober (6.–23.10.) und Ende April (20.–26.4,).

Der aus dem Nordwesten wehende Wind „Cierzo“ tritt im Gebiet häufig auf, was zum Schutz der Pflanzen vor Pilzkrankheiten beiträgt.

8.2. *Menschliche Einflüsse*

Laut den „Anales de la Corona de Aragón“ (Annalen der Krone von Aragonien) gab es 1178 eine „Stadt und Ortschaft Lagunas zwischen Cariñena und Alfamén, eine Landschaft voller Weingärten“. Das heutige Heiligtum der Jungfrau von Lagunas ist die Pfarrkirche der Ortschaft Lagunas, und die Landschaft voller Weingärten ist das heutige Weinbaugebiet „Urbezo“.

Im Februar 1585 besuchte König Philipp II. die Stadt und die Einsiedelei der Jungfrau von Lagunas, wo die Mönche Wein aus den in ihren Weinbergen angebauten Trauben herstellten.

In dem heute als „Urbezo“ bekannten Gebiet hat der Weinbau nachweislich seit dem frühen 19. Jahrhundert Tradition, d. h. seit den Mönchen und fünf Generationen von Vorfahren der heutigen Winzer.

Im Jahr 1929 nahmen Winzer und Weinmacher, die Parzellen im abgegrenzten Gebiet „Urbezo“ besaßen, am II. Weltkongress für Rebe und Wein in Barcelona teil. Zwei dieser Winzer erhielten für einen ihrer Weine aus dem Jahrgang 1928 die Goldmedaille und ein Ehrendiplom. Diese Auszeichnungen sind im Besitz der Kellerei Solar de Urbezo und werden im Archiv der Stadtverwaltung von Cariñena aufbewahrt.

Die Rebanlagen werden ökologisch/biologisch bewirtschaftet und sind von der dafür zuständigen Stelle, dem aragonischen Ausschuss für ökologischen/biologischen Landbau, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 zertifiziert.

In diesem Sinne ist die ökologische/biologische Produktion ein Gesamtsystem der landwirtschaftlichen Betriebsführung und der Lebensmittelproduktion, das natürliche Stoffe und Prozesse nutzt und bei dem die besten Umwelt- und Klimaschutzverfahren, ein hohes Maß an Artenvielfalt, der Schutz der natürlichen Ressourcen und die Anwendung hoher Produktionsstandards miteinander kombiniert werden.

Bei der Ernte der im geografischen Erzeugungsgebiet angebauten Trauben für „Urbezo"-Weine werden die verschiedenen Rebsorten getrennt gehalten. Diese Trennung wird bei der alkoholischen Gärung bei kontrollierter Temperatur beibehalten.

Es werden nur organische Dünger aus tierischen oder pflanzlichen Quellen verwendet. Letztere bestehen aus vergorenem Traubentrester, Traubenstielen, einer Pflanzendecke und zerkleinertem Rebschnitt aus dem Gebiet.

8.3. *Beschreibung des Weins*

Die Weine haben einen guten Alkoholgehalt, der zwischen 12,5 und 14 % vol liegt. Sie haben eine intensive und glänzende Farbe und weisen Primäraromen reifer Früchte auf. Der Schwefeldioxidgehalt ist relativ niedrig. Die Weine sind ausgewogen und ihre Eigenschaften bleiben lange Zeit stabil.

Die Weißweine zeichnen sich durch eine große aromatische Bandbreite und eine gute Säure aus. Sie haben einen hohen Gehalt an verzweigten Ethylestern, Acetaten, Cinnamaten und Lactonen (blumige und fruchtige Noten). Das häufige Aroma sowohl von grünen als auch reifen Äpfeln ist auf Hexansäureethylester und andere Ester aus der Gärung und deren Kombinationen mit anderen Molekülen zurückzuführen.

Die Roséweine werden aus sortenreinen roten Trauben hergestellt. Sie weisen hohe Konzentrationen an verzweigten Ethylestern, Acetaten, Monoterpenen, Phenolen, Cinnamaten und Lactonen auf.

Die Rotweine zeichnen sich durch eine intensive kirschrote Farbe und ein ausgewogenes Verhältnis von Alkohol und Gesamtsäure aus, das durch ihren Magnesiumgehalt gefördert wird. Zusammen mit den kondensierten Tanninen ergibt dies einen abgerundeten Wein mit großer Fülle und einem langen Abgang. Der richtige Gesamtsäuregehalt sorgt dafür, dass sie in der Flasche gut reifen.

Das aromatische Profil und die typischen Geschmacksnoten der jungen Rotweine sind auf die Kohlensäuremazeration zurückzuführen, die Teil des Weinbereitungsverfahrens ist. Sie weisen eine hohe Konzentration an verzweigten Ethylestern, Acetaten, Monoterpenen, Phenolen, Cinnamaten und Vanillinen auf (süße Noten).

Die Aromen der gereiften Rotweine weisen einen erheblichen Gehalt an Estern/Acetaten auf: Ethylisobutyrat, Terpene (α-Terpineol), Phenole (4-Vinylphenol), Lactone (γ-Nonalacton) und Vanillinderivate sowie in geringeren Mengen Acetoin, 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol. Bei den „Reserva"- und „Gran Reserva"-Weinen sorgen die kondensierten Tannine dafür, dass die Weine reich an Extrakten und Anthocyanen sind.

8.4. *Zusammenhang*

Die Oberfläche des abgegrenzten Gebiets „Urbezo" ist mit Kieselsteinen übersät, die in den Sommermonaten der Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind. Tagsüber erwärmen sie sich und geben erhebliche Mengen an Wärme ab. Durch den „Cierzo"-Wind und die Kurzzeit-Tropfbewässerung nach Einbruch der Dunkelheit kühlen sie in der Nacht ab. Die langsame Reifung sowohl der weißen als auch der roten Trauben bei großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht von bis zu 40 % erhöht das Gewicht der Trauben und sorgt dafür, dass die Säuren optimal in Zucker umgewandelt werden.

Beim Vergleich von Bodenproben aus Schürfgruben in Weinbergsparzellen im abgegrenzten Gebiet mit jenen aus Schürfgruben in den umliegenden Gebieten (g. U. Cariñena) wurden Unterschiede in den Analysedaten festgestellt.

Die Böden im geografischen Gebiet „Urbezo" weisen eine höhere elektrische Leitfähigkeit (EC), eine bessere Kationenaustauschkapazität (CEC) und höhere Gehalte an Mg, Na, K, K/Mg, Fe, Cu, Mn, Zn, Si und P auf als die Böden im angrenzenden Gebiet. Dabei bleibt der P-Wert (Olsen mg/kg) bis zu einer Tiefe von 40 cm konstant und nimmt mit zunehmender Tiefe nur leicht ab. Der pH-Wert ist niedriger (etwa 8), ebenso wie die Werte für den Gesamtkalk und Aktivkalk.

Aufgrund des höheren Gehalts an Mineralien und Spurenelementen im Gebiet „Urbezo“, für das der Schutz beantragt wird, weisen die Weine unterschiedliche Eigenschaften auf. Der Eisengehalt sorgt für farbintensive Rotweine, das Magnesium für Ausgewogenheit und Säure und der Ton für Körper und Tannine. Silizium verstärkt die Aromen und erleichtert die Aufnahme von Spurenelementen durch die Wurzeln. Phosphor verbessert den Kohlenhydratstoffwechsel, die Wurzelentwicklung, die Befruchtung, die Reifung und eine gute Holzreife und verringert so die Anfälligkeit für Verrieselung und Pilzkrankheiten. Diese Eigenschaften tragen insgesamt dazu bei, die Blattmasse zu erhalten und die Vegetationsphase zu verlängern.

Aus den Daten über die organischen Kolloide geht hervor, dass der Gehalt an Nährstoffen in den oberen Bodenschichten gering ist. Dies fördert ein tiefes Wurzelwachstum und damit eine gleichmäßigere Wasserversorgung der Reben, was als qualitätsfördernder Faktor gilt. Es gibt keine Probleme in Bezug auf Salinität oder Chlorose. Überschüssiges Wasser im Gebiet wird durch den Fluss Frasno und den Bach La Pardina ausreichend abgeleitet. Die innere Entwässerung wird durch die groben Elemente verbessert.

Die Rebfläche liegt in einem geografischen Gebiet mit sanften Hängen, die für eine bessere Entwässerung und eine optimale Sonnenexposition der Reben sorgen. Dadurch wird die phenolische Reife der Trauben gefördert, was wiederum zu der Farbe und dem Körper führt, die für die „Urbezo“-Rotweine charakteristisch sind.

Die natürliche Umgebung des „Urbezo“-Gebietes begünstigt den ökologischen/biologischen Weinbau, da dort eine vielfältige Mikrofauna vorhanden ist, die die Zersetzung organischer Substanz unterstützt, zum Nährstoffkreislauf der Reben beiträgt, die Durchlüftung des Bodens und die Erhaltung seiner Struktur fördert und die biologische Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten, die die Reben und Trauben befallen, ohne Einsatz von Pestiziden ermöglicht.

Obwohl das abgegrenzte Gebiet, wie bereits erläutert, vom Gebiet der g. U. Cariñena umgeben ist, ist darauf hinzuweisen, dass es sowohl in Bezug auf die Eigenschaften der Weine als auch auf die Anbaumethoden bedeutende Unterschiede zu diesem Gebiet gibt, die im Folgenden zusammengefasst werden:

8.5. *Vergleich zwischen der g. U. „Cariñena“ und „Urbezo“*

1. Minimaler vorhandener Alkoholgehalt:

   Urbezo: 12,5 % vol bei Weiß- und Roséweinen und 13 % vol bei Rotweinen.

   g. U. Cariñena: 9 % vol bei Weiß-, Rosé- und Rotweinen.

   Unterschiede: Ein höherer minimaler vorhandener Alkoholgehalt bei Weiß-, Rosé- und Rotweinen.

2. Gesamtschwefeldioxidgehalt (mg/l) bei einem Zuckergehalt von weniger als 2 g/l:

   Urbezo: 150 mg/l bei Weiß- und Roséweinen, 100 mg/l bei Rotweinen.

   g. U. Cariñena: 180 mg/l bei Weiß- und Roséweinen, 140 mg/l bei Rotweinen.

   Unterschiede: Niedrigerer Schwefeldioxidgehalt bei Weiß-, Rosé- und Rotweinen.

3. Gesamtschwefeldioxidgehalt (mg/l) bei einem Zuckergehalt zwischen 2 und 5 g/l:

   Urbezo: 170 mg/l bei Weiß- und Roséweinen, 120 mg/l bei Rotweinen.

   g. U. Cariñena: 180 mg/l bei Weiß- und Roséweinen, 140 mg/l bei Rotweinen.

   Unterschiede: Niedrigerer Schwefeldioxidgehalt bei Weiß-, Rosé- und Rotweinen.

4. Gesamtschwefeldioxidgehalt (mg/l) bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr:

   Urbezo: 200 mg/l bei Weiß- und Roséweinen.

   g. U. Cariñena: 240 mg/l bei Weiß- und Roséweinen.

   Unterschiede: Niedrigerer Schwefeldioxidgehalt bei Weiß- und Roséweinen.

5. Gehalt an flüchtiger Säure (Milliäquivalent pro Liter) bei Weiß-, Rosé- und Rotweinen:

   Urbezo: 12,5 mEq/l

g. U. Cariñena: 13,3 mEq/l

Unterschiede: Niedrigerer Gehalt an flüchtiger Säure bei Weiß-, Rosé- und Rotweinen.

6. Höchstertrag je Hektar:

Urbezo: rote Sorten: 8 000 kg Trauben; weiße Sorten: 8 500 kg Trauben.

g. U. Cariñena: rote Sorten: 8 500 kg Trauben; weiße Sorten: 9 000 kg Trauben.

Unterschiede: Niedrigerer Traubenertrag je Hektar.

7. Höchstertrag bei der Weinbereitung:

Urbezo: 70 Liter Wein je 100 kg Trauben.

g. U. Cariñena: 74 Liter Wein je 100 kg Trauben.

Unterschiede: Geringerer Ertrag bei der Weinbereitung.

8. Rebanlagen werden von der zuständigen Stelle als ökologisch/biologisch zertifiziert:

Urbezo: Obligatorisch im abgegrenzten Gebiet „Urbezo".

g. U. Cariñena: Nicht erforderlich.

Unterschiede: Obligatorische Einhaltung der Grundsätze des ökologischen/biologischen Landbaus und der Rechtsvorschriften der Europäischen Union im Falle von „Urbezo".

9. Ökologische/biologische Weinbaubetriebe, deren Weinbereitung und Verpackung von der zuständigen Stelle zertifiziert sind.

Urbezo: Obligatorisch für alle Weinerzeuger.

g. U. Cariñena: Nicht erforderlich.

Unterschiede: Im Falle von „Urbezo" müssen alle Weinerzeuger die EU-Verordnung über die ökologische/biologische Produktion einhalten.

8.6. *Zusammenfassung*

Daher gilt Folgendes:

— Der gute minimale vorhandene Alkoholgehalt verleiht den Weinen aus dem abgegrenzten Gebiet Charakter, Struktur und Komplexität.

— Der geringe Schwefeldioxidgehalt erfordert mehr Hygienekontrollen der Rebflächen und der Reben sowie strenge Vorschriften für die Weinbereitung und den Ausbau.

— Der gute Gehalt an flüchtiger Säure verlängert die Lebensdauer der Weine.

— Der niedrige Ertrag je Hektar ist bemerkenswert, da er eine ausgewogene Reifung der Trauben und Weine und damit einen höheren Gehalt an Primäraromen und Polyphenolen fördert. Der begrenzte Ertrag bei der Weinbereitung (70 Liter Wein je 100 kg Trauben) trägt ebenfalls dazu bei.

— Da alle Rebflächen im abgegrenzten Gebiet gemäß den EU-Vorschriften für den ökologischen/biologischen Landbau ökologisch/biologisch bewirtschaftet werden, ist gewährleistet, dass die Trauben frei von Insektiziden, Herbiziden und Pestiziden sind. Dies fördert die Bildung nativer Hefen in der Haut und die biologische Schädlingsbekämpfung durch die einheimische Fauna, während gleichzeitig die Aktivität und Vielfalt letzterer erhöht wird. Durch die Herstellung des Weins gemäß den Vorschriften des ökologischen/biologischen Landbaus wird gewährleistet, dass er die typischen Aromen der nativen Hefen annimmt, wodurch standardisierte Aromen vermieden werden und der Geschmack des Weins erhalten bleibt.

Die Anbauverfahren sind mit dem ökologischen/biologischen Landbau vereinbar. Dazu gehören der Rückschnitt im Winter und der Grünschnitt im Frühjahr, biologische Behandlungen im Winter, Frühjahr und Sommer, die Ausbringung von organischer tierischer und pflanzlicher Substanz als Dünger mit lokaler Kompostierung in den Rebzeilen unter Nutzung von vergorenem Traubentrester, Stängeln, zerkleinertem Rebschnitt und der Begrünung sowie der Verzicht auf Blattdünger, wodurch die Pflanze dazu angeregt und gezwungen wird, ihr Wurzelsystem zu entwickeln und sich aus dem Boden zu ernähren. Das Ergebnis sind lockere, gesunde Trauben, die optimal reifen und damit den für „Urbezo"-Weine erforderlichen Gehalt an Zucker und Phenolen erreichen.

Zu Beginn der Reifung trägt eine nächtliche Tropfbewässerung von maximal fünf Stunden dazu bei, die phenolische Qualität und die Aromen der Trauben zu verbessern, indem die Zuckerbildung gestoppt und ein zu hoher Alkoholgehalt verhindert wird.

Die Gesamtstrategie für das abgegrenzte Gebiet „Urbezo" zielt darauf ab, den Weinbau in ökologischer, sozialer und wirtschaftlicher Hinsicht nachhaltiger zu gestalten, und zwar im Hinblick auf ein Klimawandelszenario, auf das die Weine besonders empfindlich reagieren. Der Schwerpunkt liegt zudem auf Verfahren und Methoden, die das önologische Potenzial der Weine des Gebiets optimieren können, insbesondere im Hinblick auf ihren sensorischen Ausdruck, ihre Langlebigkeit, Persönlichkeit und Spezifität.

Die historischen, menschlichen und natürlichen Besonderheiten des geografischen Gebiets „Urbezo" verleihen den Weinen ihre Einzigartigkeit. Sie sind ausgewogen, mit optimalem aromatischem und fruchtigem Ausdruck, mit kräftiger Farbe und sehr reifen Tanninen. Dadurch unterscheiden sie sich von anderen Weinen, die in der Umgebung erzeugt werden, wodurch die Verbraucher differenzierte Erzeugnisse erhalten.

Bodegas Solar de Urbezo, SL ist der einzige Hersteller, der den Antrag stellen möchte. Die anderen Winzer, die Eigentümer der Parzellen 73, 74 und 83 sind, haben im Rahmen der öffentlichen Konsultation keine Einwände gegen den Schutzantrag erhoben. Unter „einziger Hersteller" ist der einzige Weinbaubetrieb zu verstehen, der Wein unter Verwendung von Trauben herstellt, die in den im abgegrenzten Gebiet liegenden Weinbauparzellen geerntet wurden.

Das abgegrenzte geografische Gebiet ist unter 22 Eigentümern und der Stadtverwaltung von Cariñena aufgeteilt, also insgesamt unter 23 Eigentümern.

Die Rebfläche beträgt derzeit 78,6432 Hektar und verteilt sich wie folgt: 76,7912 vom Antragsteller bewirtschaftete Hektar und 1,8520 Hektar, die von zwei anderen Winzern als dem Antragsteller bewirtschaftet werden.

Andere Winzer als der Antragsteller mit Weinbauparzellen können beantragen, dass ihre Weine in die g. U. „Urbezo" aufgenommen werden, sofern sie die Anforderungen der Produktspezifikation erfüllen.

Die vom Antragsteller bewirtschafteten Weinbauparzellen sind: 6, 8, 12, 13, 34, 55, 63, 76, 77, 78, 79, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 92, 93 und 94, die zum Flurstück Nr. 35 der Gemeinde Cariñena gehören.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Beschreibung der Bedingung:

Alle im abgegrenzten geografischen Gebiet für die g. U. „Urbezo" erzeugten Trauben werden in Kellereien zu Wein verarbeitet, die sich in derselben Verwaltungseinheit wie das Erzeugungsgebiet befinden, d. h. in der Gemeinde Cariñena.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Traditionelle Begriffe gemäß Artikel 112 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013: „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“.

Alle Flaschen müssen mit einem zweiten Garantieetikett versehen sein, auf dem die Serie und die jeder Flasche zugewiesene eindeutige Nummer angegeben sind.

Für Weine, die die Begriffe „barrica“ (Fass), „vendimia seleccionada“ (ausgewählte Weinlese), „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“ tragen dürfen, muss der Jahrgang angegeben werden.

Weine, die vom aragonischen Ausschuss für den ökologischen/biologischen Landbau als ökologisch/biologisch zertifiziert wurden, müssen auf dem Rückenetikett das EU-Logo und den numerischen Code der Kontrollstelle tragen.

Link zur Produktspezifikation

https://www.aragon.es/documents/20127/60698015/Pliego_condiciones_DOP_Urbezo_20210630.pdf/cbd4954b-6362-e6ad-d9c8-00edb3e06320?t=1625134554811