C/2024/1738

26.2.2024

Publication du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence à la publication du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole

(C/2024/1738)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Urbezo»

PDO-ES-02585

Date de la demande: 30.8.2019

1. **Dénomination à enregistrer**

Urbezo

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**

1. BLANC

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: jaune paille avec des nuances tirant vers le vert. Limpide et brillante.

Nez: bouquet de fleurs, de fruits à pépins et à noyau ainsi que de fruits tropicaux.

Bouche: intensité élevée. Acidité moyenne à élevée. Persistance moyenne à élevée. Bien équilibrée et ample. Longueur en bouche avec des arômes persistants.

La teneur en sucre (glucose + fructose) doit être inférieure à 9 g/l.

L'acidité totale doit se situer entre 4,5 et 7 grammes d'acide tartrique par litre.

La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit s'élever: à 150 mg/l si la teneur en sucre résiduel est inférieure à 2 g/l; à 170 mg/l si la teneur en sucre résiduel est comprise entre 2 et 5 g/l; et à 200 mg/l si la teneur en sucre résiduel est égale ou supérieure à 5 g/l.

Si les limites ne sont pas précisées, il convient de respecter celles prévues dans la législation générale de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,5

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. ROSÉ

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: limpide. Rose avec des nuances de violet et de fuchsia.

Nez: bouquet de fleurs et de fruits rouges.

Bouche: intensité moyenne à élevée. Acidité moyenne à élevée. Persistance moyenne à élevée. Bien équilibrée.

La teneur en sucre (glucose + fructose) doit être inférieure à 9 g/l.

L'acidité totale doit se situer entre 4,5 et 7 grammes d'acide tartrique par litre.

La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit s'élever: à 150 mg/l si la teneur en sucre résiduel est inférieure à 2 g/l; à 170 mg/l si la teneur en sucre résiduel est comprise entre 2 et 5 g/l; et à 200 mg/l si la teneur en sucre résiduel est égale ou supérieure à 5 g/l.

Si les limites ne sont pas précisées, il convient de respecter celles prévues dans la législation générale de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,5
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. ROUGE

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge cerise mûre teintée de violet, de rubis et de rouge encré. Brillante.

Nez: bouquet floral exhalant des arômes de fruits rouges et noirs.

Bouche: intensité moyenne à élevée. Acidité moyenne à élevée. Persistance moyenne à élevée. Suave, complexe et structurée.

La teneur en sucre (glucose + fructose) doit être inférieure à 9 g/l.

L'acidité totale doit se situer entre 4,5 et 7 grammes d'acide tartrique par litre.

Les vins doivent être secs.

La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit s'élever: à 100 mg/l si la teneur en sucre résiduel est inférieure à 2 g/l; et à 120 mg/l si la teneur en sucre résiduel est comprise entre 2 et 5 g/l.

Si les limites ne sont pas précisées, il convient de respecter celles prévues dans la législation générale de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4. ROUGE OBTENU PAR MACÉRATION CARBONIQUE

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge cerise mûre teintée de violet, de pourpre et de rouge encré.

Nez: bouquet floral et balsamique ainsi qu'arômes de fruits rouges et noirs.

Bouche: ample, bien structurée, bien équilibrée et offrant une persistance élevée.

La teneur en sucre (glucose + fructose) doit être inférieure à 9 g/l.

L'acidité totale doit se situer entre 4,5 et 7 grammes d'acide tartrique par litre.

Les vins doivent être secs.

La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit s'élever: à 100 mg/l si la teneur en sucre résiduel est inférieure à 2 g/l; et à 120 mg/l si la teneur en sucre résiduel est comprise entre 2 et 5 g/l.

Si les limites ne sont pas précisées, il convient de respecter celles prévues dans la législation générale de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. ROUGE VIEILLI EN FÛT

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge cerise mûre.

Nez: intensité agréable et fruité prédominant. Notes de fruits rouges et noirs mûrs et de fruits séchés ainsi que notes balsamiques.

Bouche: intensité moyenne à élevée. Acidité moyenne à élevée. Longueur en bouche. Les notes fruitées l'emportent sur les notes de fût.

Bien équilibrée.

La teneur en sucre (glucose + fructose) doit être inférieure à 9 g/l.

L'acidité totale doit se situer entre 4,5 et 7 grammes d'acide tartrique par litre.

Les vins doivent être secs.

La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit s'élever: à 100 mg/l si la teneur en sucre résiduel est inférieure à 2 g/l; et à 120 mg/l si la teneur en sucre résiduel est comprise entre 2 et 5 g/l.

Si les limites ne sont pas précisées, il convient de respecter celles prévues dans la législation générale de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

6. ROUGE VENDANGE SÉLECTIONNÉE

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge cerise mûre teintée de grenat.

Nez: bouquet de fruits mûrs et arômes balsamiques, se terminant sur des notes de fruits grillés et desséchés.

Bouche: d'abord suave puis ample et persistante sur la fin. Bien équilibrée. Tanins mûrs.

La teneur en sucre (glucose + fructose) doit être inférieure à 9 g/l.

L'acidité totale doit se situer entre 4,5 et 7 grammes d'acide tartrique par litre.

Les vins doivent être secs.

La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit s'élever: à 100 mg/l si la teneur en sucre résiduel est inférieure à 2 g/l et à 120 mg/l si la teneur en sucre résiduel est comprise entre 2 et 5 g/l.

Si les limites ne sont pas précisées, il convient de respecter celles prévues dans la législation générale de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

7. ROUGE CRIANZA

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge cerise mûre. Limpide et brillante.

Nez: bouquet de fruits rouges et noirs mûrs présentant de légères notes grillées.

Bouche: intensité moyenne à élevée. Acidité moyenne à élevée. Longueur en bouche. Bien équilibrée.

La teneur en sucre (glucose + fructose) doit être inférieure à 9 g/l.

L'acidité totale doit se situer entre 4,5 et 7 grammes d'acide tartrique par litre.

Les vins doivent être secs.

La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit s'élever: à 100 mg/l si la teneur en sucre résiduel est inférieure à 2 g/l; et à 120 mg/l si la teneur en sucre résiduel est comprise entre 2 et 5 g/l.

Si les limites ne sont pas précisées, il convient de respecter celles prévues dans la législation générale de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

8. ROUGE RESERVA

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge grenat. Limpide et brillante, avec des teintes dénotant de la maturité.

Nez: balsamique, épicé et grillé.

Bouche: intensité moyenne à élevée. Acidité moyenne à élevée. Longueur en bouche. Bien équilibrée. Tanins mûrs.

La teneur en sucre (glucose + fructose) doit être inférieure à 9 g/l.

L'acidité totale doit se situer entre 4,5 et 7 grammes d'acide tartrique par litre.

Les vins doivent être secs.

La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit s'élever: à 100 mg/l si la teneur en sucre résiduel est inférieure à 2 g/l; et à 120 mg/l si la teneur en sucre résiduel est comprise entre 2 et 5 g/l.

Si les limites ne sont pas précisées, il convient de respecter celles prévues dans la législation générale de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

9. ROUGE GRAN RESERVA

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge grenat présentant des tons rouge brique.

Nez: intensité moyenne à élevée de fruits rouges mûrs, en parfaite harmonie avec des notes balsamiques, épicées et fumées.

Bouche: intensité élevée. Acidité moyenne à élevée. Bien structurée et persistante, aux tanins veloutés et mûrs. Bien équilibrée.

La teneur en sucre (glucose + fructose) doit être inférieure à 9 g/l.

L'acidité totale doit se situer entre 4,5 et 7 grammes d'acide tartrique par litre.

Les vins doivent être secs.

La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit s'élever: à 100 mg/l si la teneur en sucre résiduel est inférieure à 2 g/l; et à 120 mg/l si la teneur en sucre résiduel est comprise entre 2 et 5 g/l.

Si les limites ne sont pas précisées, il convient de respecter celles prévues dans la législation générale de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique culturale

Densité de plantation maximale:

Méthode traditionnelle de la taille en gobelet: 3 000 ceps par hectare

Espalier (la taille doit se faire soit en double cordon de Royat, soit en Guyot simple ou double): 4 000 ceps par hectare

Les vignes doivent être cultivées selon le mode biologique, conformément aux dispositions du règlement (UE) nº 834/2007.

Compte tenu des conditions climatiques de la zone délimitée «Uberzo», la micro-irrigation est autorisée. Au début de la véraison, l'irrigation au goutte-à-goutte est autorisée durant la nuit, pendant un maximum de cinq heures, afin d'améliorer la qualité phénolique des raisins et de développer leurs arômes en inhibant la synthèse des sucres et en empêchant une hausse excessive du titre alcoométrique.

Pratique œnologique spécifique

VINIFICATION ET EMBOUTEILLAGE: doivent être certifiés biologiques.

FERMENTATION ALCOOLIQUE: les cépages doivent être récoltés séparément et séparés lors de la fermentation.

ÉLABORATION:

Vins blancs: élaboration à partir de raisins blancs. Macération pelliculaire à froid.

Vins rosés: élaboration à partir de raisins rouges. Macération pelliculaire à froid. Saignée des premiers jus. Fermentation à une température inférieure à 18 °C et contrôle quotidien de la densité.

Vins rouges élaboration à partir de raisins rouges. Macération à basse température préalablement à la fermentation. Fermentation avec la peau des raisins à température contrôlée. Délestage du vin de goutte par drainage statique. Passage du reste de la cuvée fermentée à la presse. Fermentation malolactique en deux fractions. Vin monocépage à ce stade.

ROUGE OBTENU PAR MACÉRATION CARBONIQUE: vendange manuelle. Mise en cuve des grappes entières. Fermentation avec les levures indigènes à température contrôlée.

ASSEMBLAGE DE CÉPAGES ROUGES: au terme de la fermentation et de l'activité malolactique, les vins issus de cépages rouges et rouges obtenus par macération carbonique sont dégustés pour être assemblés.

ROUGE VIEILLI EN FÛT: le vin vieillit dans un fût de chêne d'un volume maximal de 300 litres pendant au moins trois mois.

ROUGE VENDANGE SÉLECTIONNÉE: les raisins sont sélectionnés tout au long du cycle végétatif selon la courbe de maturation. Au terme de la fermentation et de l'activité malolactique, le vin (issu d'un ou de plusieurs cépages) est transféré dans des fûts, dans lesquels il est conservé pendant une période de quatre à douze mois. Une fois embouteillé, il est conservé en cave pour vieillir pendant au moins cinq mois.

Pratique œnologique spécifique

Rouges CRIANZA, RESERVA et GRAN RESERVA. Il doit être satisfait aux exigences ci-après.

L'appellation «Crianza» peut être utilisée pour les vins rouges ayant vieilli pendant au moins 24 mois, dont au moins six dans un fût de chêne d'un volume maximal de 300 litres.

L'appellation «Reserva» peut être utilisée pour les vins rouges ayant vieilli pendant au moins 36 mois, dont au moins 12 dans un fût de chêne d'un volume maximal de 300 litres et le reste en bouteille.

L'appellation «Gran Reserva» peut être utilisée pour les vins rouges ayant vieilli pendant au moins 60 mois, dont au moins 18 dans un fût de chêne d'un volume maximal de 300 litres et le reste en bouteille;

Restriction applicable à l'élaboration

Le rendement maximal autorisé lors de la vinification s'élève à 70 litres de vin par 100 kilogrammes de raisins. La période de vieillissement en fût commence à partir du 15 décembre de l'année de vendange. Le vieillissement s'effectue dans des fûts de chêne d'un volume allant de 225 à 300 litres.

b. *Rendements maximaux*

1. CÉPAGES ROUGES

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. CÉPAGES ROUGES

56 hectolitres par hectare

3. CÉPAGES BLANCS

8 500 kilogrammes de raisins par hectare

4. CÉPAGES BLANCS

59,5 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Polygone cadastral n° 35 de la municipalité de Cariñena, dans la communauté autonome de l'Aragon, dans la province de Saragosse.

La zone géographique délimitée s'étend sur 232,0214 hectares, répartis en 51 parcelles: 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 et 94.

7. **Cépages principaux**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GRENACHE BLANC

GRENACHE ROUGE

MAZUELA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Facteurs naturels*

Sur le plan hydrographique, la zone de production réservée à la culture des raisins destinés à la fabrication des vins portant l'AOP «Urbezo» se situe dans le bassin fluvial de l'Èbre, approximativement au centre du rectangle imaginaire formé par les cours d'eau de l'Èbre, du Jalón, de la Huerva et de la Jiloca.

D'un point de vue administratif, elle se trouve dans la communauté autonome de l'Aragon, dans la province de Saragosse, au nord-ouest de la municipalité de Cariñena.

Elle est délimitée au nord par la municipalité d'Alfamén; au sud par la route reliant Longares et Almonacid de la Sierra; à l'est par la route de Camino del Rutal à partir d'Alfamén jusqu'au sanctuaire de Notre-Dame de Lagunas; et à l'ouest par les municipalités d'Alfamén et de Cosuenda.

Sa situation aux contreforts de la Sierra de Algairén l'expose à l'influence des vents venant du Moncayo, le point culminant (2 314 m) de la chaîne de montagnes aragonaises du Système ibérique.

Le cours d'eau du Frasno traverse la zone délimitée en direction du sud-est/nord-ouest, tout comme l'oued de La Pardina, mais en direction du sud-ouest/nord-ouest. Ce dernier est habituellement asséché, mais son débit peut être important en cas de pluies abondantes.

La zone se situe à une altitude allant de 460 m à 495 m. Le relief est presque entièrement plat, légèrement en pente en direction du nord.

Particularités des sols

La lithologie de la zone délimitée «Urbezo» se compose de substances provenant de plafonds de vallée (datant probablement du pléistocène). Ces substances sont issues de la dégradation des dépôts de type «raña» de la limite sud-ouest de la dépression qui remplissent cette dernière et la traversent en direction du nord-nord-ouest/sud-sud-est.

Compte tenu des similitudes des facteurs qui se combinent pour former les sols (climat, végétation, lithologie et relief), ceux-ci sont assez homogènes. Cependant, ils présentent une certaine variabilité en fonction du temps qui leur a été nécessaire pour se former, de l'érosion qu'ils ont subie et des activités de gestion supplémentaires dont ils ont fait l'objet. Ainsi, on retrouve dans la zone trois ordres de sols selon la méthode d'étude lithologique appliquée par le ministère de l'agriculture des États-Unis (USDA, 2014): les afilsols, les inceptisols et les entisols, avec des sous-ordres (haploxeralf, calcixerept et xerofluvent) qui sont tous essentiellement utilisés pour la viticulture.

Les sols ne posent aucun problème notable de pierrosité. En ce qui concerne la texture des sols, les unités sont homogènes, et les observations sont regroupées dans le sous-triangle correspondant aux sols limoneux. Le limon sableux, le limon argilo-sableux et l'argile sableuse prédominent.

La zone faisant l'objet de la demande de protection se caractérise par des sols meubles, profonds et pierreux qui sont bien drainés, ce qui favorise la croissance des racines et l'accès à l'eau. Les sols sont pratiquement dépourvus de colloïdes organiques, étant donné qu'ils présentent presque tous un taux humique faible et une teneur en matières organiques moyenne à faible (entre 0,86 % et 1,37 %). Ils sont également pauvres en azote.

De nombreux cailloux parsèment la surface de la zone délimitée.

Particularités du climat.

Les données météorologiques proviennent de l'observatoire de La Pardina, situé à moins d'un kilomètre de la zone délimitée.

Les précipitations annuelles moyennes atteignent 423,4 mm, avec une moyenne de 66 jours de pluie par an. La température moyenne annuelle minimale s'élève à 8,4 °C, et la moyenne maximale à 20,5 °C. L'évapotranspiration potentielle (ETP) annuelle dans la zone est de 1 068,5 mm. L'écart annuel entre les précipitations et l'ETP est de – 645,1 mm. Le stress hydrique moyen dans la zone «Urbezo» (d'avril à octobre) est de 357,1 mm, et les réserves d'eau moyennes pour la même période sont de 89,6 mm.

Tous ces facteurs se combinent pour créer un régime d'humidité du sol xérique et un régime de température du sol mésique.

Aucun facteur climatique ne fait obstacle à la viticulture dans la zone délimitée. Les précipitations varient considérablement en fonction de la saison, ce qui se traduit par de longues périodes de sécheresse et d'importantes variations du volume des précipitations annuelles. Les mois d'été de juillet et d'août sont toujours secs. Les précipitations peuvent également être rares durant les mois de janvier, février, mars, septembre et décembre. En l'absence d'irrigation, les sols manqueraient d'eau pour les vignes au cours des mois de juin, juillet, août et septembre (et octobre). Le mois de mai est très irrégulier, et l'eau peut également se faire rare à partir de la seconde quinzaine. Il est donc impératif d'adapter la gestion de l'irrigation aux variations annuelles au stade phénologique. Il existe un risque modéré de gel, notamment entre la mi-octobre (du 6 au 23 octobre) et la fin avril (20 au 26 avril).

Le vent du nord-ouest appelé le «Cierzo», phénomène fréquemment observé dans la région, contribue à protéger les plantations contre les maladies cryptogamiques.

8.2. *Facteurs humains*

Selon les «Anales de la Corona de Aragón» (annales de la couronne d'Aragon), il existait en 1178 une «ville et localité de Lagunas, située entre Cariñena et Alfamén, un paysage dominé par les vignes». L'actuel sanctuaire de Notre-Dame de Lagunas est l'église paroissiale de la localité de Lagunas, et le paysage dominé par les vignes est le vignoble qui se trouve aujourd'hui dans la zone «Urbezo».

En février 1585, le roi Philippe II s'est rendu dans la ville et l'ermitage de Notre-Dame de Lagunas, où les moines fabriquaient du vin à partir de raisins cultivés dans leurs vignobles.

Des preuves attestent que la tradition viticole dans la zone que l'on connaît aujourd'hui sous le nom d'«Urbezo» remonte au début du XIX^{e} siècle. En d'autres termes, elle se perpétue depuis l'époque des moines et cinq générations d'ancêtres des vignerons d'aujourd'hui.

En 1929, des viticulteurs et des vignerons propriétaires de parcelles situées dans la zone délimitée «Urbezo» ont participé au deuxième congrès mondial de la vigne et du vin, tenu à Barcelone. Deux d'entre eux se sont vu décerner la médaille d'or et le diplôme d'honneur pour l'un de leurs vins du millésime 1928. Ces prix sont conservés au sein de l'établissement vinicole Solar de Urbezo et consignés dans les archives du conseil municipal de Cariñena.

Les vignes sont cultivées selon le mode biologique et certifiées par l'autorité compétente en la matière, le comité aragonais de l'agriculture biologique, conformément au règlement (CE) n^{o} 834/2007.

À cet égard, la production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire grâce à des substances et à des procédés naturels, qui allie les meilleures pratiques environnementales et climatiquement responsables, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'application de normes élevées en matière de production.

Les raisins cultivés dans la zone géographique de production et destinés à l'élaboration des vins «Urbezo» sont vendangés séparément en fonction des différents cépages. Cette séparation est maintenue lors du processus de fermentation alcoolique à température contrôlée.

Seuls des engrais organiques, d'origine animale ou végétale, sont utilisés. Les engrais d'origine végétale se composent de marc de raisins fermentés, de rafles, de couvert végétal et de marcottes de sarments provenant de la zone passées au broyeur.

8.3. *Description du vin*

Les vins portant l'appellation «Urbezo» affichent un titre alcoométrique adéquat compris entre 12,5 et 14 °. Ils possèdent une robe intense et brillante et dégagent des arômes primaires de fruits mûrs. Leur teneur en anhydride sulfureux est relativement faible. Les vins sont bien équilibrés et conservent longtemps leurs caractéristiques.

Les vins blancs offrent une bouche ample et une acidité agréable. Ils présentent des taux élevés d'esters éthyliques ramifiés, d'acétates, de cinnamates et de lactones (notes florales et fruitées). Le bouquet fréquent de pommes à la fois vertes et mûres provient de l'hexanoate d'éthyle et d'autres esters issus de la fermentation ainsi que des combinaisons de ces derniers avec d'autres molécules.

Les vins rosés sont élaborés à partir de raisins rouges monocépages. Ils présentent des concentrations élevées d'esters éthyliques ramifiés, d'acétates, de monoterpènes, de phénols, de cinnamates et de lactones.

Les vins rouges possèdent une robe rouge cerise intense. Ils atteignent un bon équilibre entre alcool et acidité totale, que leur teneur en magnésium favorise. L'association de cet équilibre et des tanins condensés confère aux vins une bonne rondeur, de l'amplitude et une longueur en bouche persistante. L'acidité totale correcte leur permet de bien vieillir en bouteille.

Le profil aromatique et les saveurs typiques des jeunes vins rouges sont le résultat de la macération carbonique lors du processus de vinification. Ces vins présentent une concentration élevée d'esters éthyliques ramifiés, d'acétates, de monoterpènes, de phénols, de cinnamates et de vanillines (notes douces).

Les arômes des vins rouges vieillis contiennent de hauts taux d'esters et d'acétates: (isobutyrate d'éthyle), terpènes (α-terpinéol), phénols (4-vinylphénol) et lactones (γ-nonalactone) et dérivés de vanilline; tandis que l'acétoïne, le 4-éthylphénol et le 4-éthylgaïacol sont présents dans une moindre mesure. Grâce aux tanins condensés, les vins «Reserva» et «Gran Reserva» sont riches en extraits et en anthocyanes.

8.4. *Lien*

La surface de la zone délimitée «Urbezo» est parsemée de cailloux, exposés aux rayons du soleil pendant les mois d'été. La journée, ils se réchauffent et dégagent d'importantes quantités de chaleur. Ils se refroidissent pendant la nuit grâce au vent «Cierzo» et à un court cycle d'irrigation au goutte-à-goutte débutant au crépuscule. La lente maturation des raisins, qu'ils soient blancs ou rouges, conjuguée à de grands écarts de température entre le jour et la nuit, atteignant jusqu'à 40 %, se traduit par une augmentation du poids du fruit et garantit que les acides se transforment correctement en sucres.

Des différences dans les données analytiques ont été constatées en comparant des échantillons de sol provenant de forages d'essai dans des parcelles viticoles de la zone délimitée avec ceux provenant de forages d'essai dans des zones environnantes (AOP «Cariñena»).

Les sols de la zone géographique «Urbezo» présentent une conductivité électrique (CE) plus élevée, une meilleure capacité d'échange cationique (CEC) et des taux plus importants de Mg, Na, K, K/Mg, Fe, Cu, Mn, Zn, Si et P que ceux de la zone limitrophe. En l'occurrence, la valeur du phosphore (Olsen mg/kg) reste constante à une profondeur de 40 cm, et ne baisse que légèrement à mesure que la profondeur augmente. Le pH est plus faible (environ 8), de même que les valeurs du calcaire total et du calcaire actif.

Compte tenu du faible taux de minéraux et d'oligoéléments dans les sols de la zone «Urbezo», qui fait l'objet de la demande de protection, les vins présentent des propriétés différentes. La teneur en fer confère aux vins rouges une robe intense, le magnésium régule leur équilibre et leur acidité, et l'argile leur donne du corps et les charge en tanins. Le silicium rehausse les arômes des vins et facilite l'absorption des oligoéléments par les racines. Le phosphore stimule le métabolisme glucidique, la croissance des racines, la fertilisation, la maturation et la dessiccation correcte du bois, ce qui rend ainsi les vignes moins vulnérables aux coulures physiologiques et aux maladies cryptogamiques. L'ensemble de ces caractéristiques contribuent au maintien de la masse foliaire et à l'allongement du cycle végétatif.

Les données relatives aux colloïdes organiques révèlent la faible teneur en éléments nutritionnels des couches superficielles des sols. Cette faible teneur favorise une croissance des racines en profondeur et donc un approvisionnement des vignes en eau plus régulier, ce que l'on considère comme un facteur améliorant la qualité. Il n'existe aucun problème de salinité ou de chlorose. Tout excédent d'eau dans la zone est éliminé de manière adéquate par le cours d'eau du Frasno et l'oued de La Pardina, tandis que les éléments grossiers favorisent le drainage interne.

Le vignoble se situe dans une zone géographique caractérisée par des pentes douces, ce qui améliore le drainage et optimise l'exposition des vignes au soleil. Ces facteurs favorisent la maturation phénolique des raisins, qui confère à son tour aux vins rouges «Urbezo» la robe et le corps qui leur sont propres.

L'environnement naturel qui entoure la zone d'«Urbezo» est propice à la viticulture biologique parce qu'il abrite une microfaune diversifiée. Celle-ci accélère la décomposition des matières organiques, contribue au cycle des substances nutritives des vignes, et favorise la circulation de l'air et la conservation de la structure des sols. Elle assure en outre la protection biologique des vignes et des raisins contre les parasites et les maladies qui les touchent, et ce, sans qu'il soit nécessaire d'utiliser des pesticides.

Bien que, comme indiqué précédemment, la zone délimitée soit enclavée dans la région de l'AOP «Cariñena», il convient de souligner qu'il existe des différences notables avec cette région, en ce qui concerne tant les caractéristiques des vins que les pratiques viticoles, – différences résumées ci-après.

8.5. *Comparaison entre l'AOP «Cariñena» et «Urbezo»*

1. Titre alcoométrique acquis minimal:

   Urbezo: 12,5 % vol. pour les vins blancs et rosés, et 13 % vol. pour les vins rouges.

   AOP «Cariñena»: 9 % vol. pour les vins blancs, rosés et rouges.

   Différences: titre alcoométrique acquis minimal plus élevé pour les blancs, les rosés et les rouges.

2. Teneur totale en anhydride sulfureux (mg/l) pour une teneur en sucre inférieure à 2 g/l:

   Urbezo: 150 mg/l pour les vins blancs et rosés. 100 mg/l pour les vins rouges.

   AOP «Cariñena»: 180 mg/l pour les vins blancs et rosés; 140 mg/l pour les vins rouges.

   Différences: teneur en anhydride sulfureux plus faible pour les vins blancs, rosés et rouges.

3. Teneur totale en anhydride sulfureux (mg/l) pour une teneur en sucre comprise entre 2 et 5 g/l:

   Urbezo: 170 mg/l pour les vins blancs et rosés. 120 mg/l pour les vins rouges.

   AOP «Cariñena»: 180 mg/l pour les vins blancs et rosés; 140 mg/l pour les vins rouges.

   Différences: teneur en anhydride sulfureux plus faible pour les vins blancs, rosés et rouges.

4. Teneur totale en anhydride sulfureux (mg/l) pour une teneur en sucre égale à ou supérieure à 5 g/l:

   Urbezo: 200 mg/l pour les vins blancs et rosés.

   AOP «Cariñena»: 240 mg/l pour les blancs et rosés.

   Différences: teneur en anhydride sulfureux plus faible pour les vins blancs et rosés.

5. Acidité volatile (méq/l) pour les vins blancs, rosés et rouges:

   Urbezo: 12,5 méq/l

AOP «Cariñena»: 13,3 méq/l

Différences: acidité volatile plus faible pour les vins blancs, rosés et rouges.

6. Rendements maximaux par hectare:

Urbezo: cépages rouges: 8 000 kg de raisins; cépages blancs: 8 500 kg de raisins.

AOP «Cariñena»: cépages rouges: 8 500 kg de raisins; cépages blancs: 9 000 kg de raisins.

Différences: rendements maximaux par hectare inférieurs.

7. Rendements maximaux de vinification:

Urbezo: 70 l de vin par 100 kg de raisins.

AOP «Cariñena»: 74 l de vin par 100 kg de raisins.

Différences: rendements maximaux de vinification inférieurs.

8. Vignes certifiées biologiques par l'autorité compétente:

Urbezo: obligatoire dans la zone délimitée «Urbezo».

AOP «Cariñena»: facultatif.

Différences: obligation de respecter les principes de l'agriculture biologique et de la législation de l'Union européenne dans le cas d'«Urbezo».

9. Caves biologiques dont les procédés de vinification et d'embouteillage sont certifiés par l'autorité compétente:

Urbezo: obligatoire pour tous les producteurs de vin.

AOP «Cariñena»: facultatif.

Différences: obligation pour tous les producteurs de vin de respecter le règlement de l'UE relatif à la production biologique dans le cas d'«Urbezo».

8.6. *Résumé*

En conséquence:

— le bon titre alcoométrique acquis minimal confère aux vins de la zone délimitée leur caractère, leur structure et leur complexité;

— la faible teneur en anhydride sulfureux exige davantage de contrôles sanitaires sur les vignobles et les vignes ainsi que des règles strictes en matière de vinification et de vieillissement;

— le bon taux d'acidité volatile prolonge la durée de vie des vins;

— les faibles rendements par hectare sont remarquables, car ils favorisent une maturation équilibrée des raisins et confèrent aux vins une teneur plus élevée en arômes primaires et en polyphénols. Les rendements limités de la vinification (70 l de vin par 100 kg de raisins) sont également un facteur contributif à cet égard;

— le fait que l'ensemble des vignobles de la zone délimitée sont cultivés selon le mode biologique conformément aux dispositions de l'Union en matière d'agriculture biologique garantit l'absence d'insecticide, d'herbicide et de pesticide sur les raisins. Cette méthode favorise le développement de levures indigènes sur la peau des raisins et la protection biologique de ceux-ci contre les parasites grâce à la faune indigène, tout en améliorant les niveaux d'activité et la diversité de cette dernière. La vinification conformément aux règles de l'agriculture biologique permet aux vins de s'approprier les saveurs typiques des levures autochtones et ainsi de développer des arômes variés et de conserver leur goût.

Les pratiques viticoles sont compatibles avec l'agriculture biologique. Elles comprennent notamment la taille hivernale et la taille en vert au printemps; des traitements biologiques en hiver, au printemps et en été; l'épandage de matières organiques d'origine animale et végétale en tant qu'engrais, combiné au compostage, localisé dans les rangs de vigne, du marc de raisins fermentés, de rafles, de marcottes de sarments broyées et de couvert végétal; et la non-application d'engrais foliaires, ce qui a pour effet de stimuler la vigne et de l'obliger à développer son système radiculaire et à puiser dans le sol pour se nourrir. Conjointement, ces pratiques permettent d'obtenir des grappes lâches de raisins sains qui conviennent parfaitement à la maturation optimale nécessaire aux vins «Urbezo» en ce qui concerne la teneur en sucre et les phénols.

Au début de la véraison, l'irrigation au goutte-à-goutte durant la nuit, pendant un maximum de cinq heures, permet d'améliorer la qualité phénolique des raisins et de développer leurs arômes en inhibant la synthèse des sucres et en empêchant une hausse excessive du titre alcoométrique.

La stratégie globale adoptée au sein de la zone délimitée «Urbezo» vise à améliorer la durabilité de la viticulture sur les plans environnemental, social et économique, dans un contexte marqué par le changement climatique, auquel les vins sont particulièrement sensibles. Elle est en outre axée sur les procédés et les techniques permettant d'optimiser le potentiel œnologique des vins de la région, notamment du point de vue de leur expression sensorielle, de leur longévité, de leur personnalité et de leur particularité.

Les caractéristiques historiques, humaines et naturelles de la zone géographique «Urbezo» confèrent aux vins qui y sont produits une singularité remarquable. Ils sont bien équilibrés avec la meilleure expression aromatique et fruitée, et possèdent une belle robe et des tanins très mûrs. Ces propriétés les distinguent des autres vins produits dans les régions environnantes et leur permettent d'être proposés aux consommateurs en tant que produits différenciés.

Bodegas Solar de Urbezo, SL est l'unique producteur souhaitant présenter la demande. Les autres viticulteurs propriétaires des parcelles 73, 74 et 83 ne se sont pas opposés à la demande de protection au cours de la période de consultation publique. On entend par «unique producteur» le seul établissement vinicole qui élabore du vin d'une manière qui lui est propre à partir de raisins vendangés sur les parcelles viticoles situées dans la zone délimitée.

La zone géographique délimitée est divisée entre 22 propriétaires et le conseil municipal de Cariñena, soit un total de 23 propriétaires.

La superficie occupée par les vignobles atteint actuellement 78,6432 hectares, répartis comme suit: 76,7912 hectares cultivés par le demandeur et 1,8520 hectares cultivés par deux autres viticulteurs.

Les viticulteurs autres que le demandeur qui sont propriétaires de parcelles viticoles peuvent demander à bénéficier de l'AOP «Urbezo» pour autant qu'ils répondent aux exigences de son cahier des charges.

Les parcelles viticoles cultivées par le demandeur sont les suivantes: 6, 8, 12, 13, 34, 55, 63, 76, 77, 78, 79, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 92, 93 et 94, appartenant au polygone n° 35 de la municipalité de Cariñena.

9. **Autres conditions essentielles**

Cadre juridique:

Législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

Description de la condition:

Tous les raisins produits dans la zone géographique délimitée pour l'AOP «Urbezo» seront vinifiés dans des caves situées dans la même unité administrative que celle de la zone de production, à savoir la municipalité de Cariñena.

Cadre juridique:

Législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage.

Description de la condition:

Applicable aux mentions traditionnelles visées à l'article 112, point b), du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013: «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva».

Toutes les bouteilles doivent porter une contre-étiquette de garantie indiquant leur série et le numéro unique attribué à chacune d'entre elles.

Les vins bénéficiant des mentions «barrica» (fût), «vendimia seleccionada» (vendange sélectionnée), «Crianza», «Reserva» et «Gran Reserva» doivent porter une indication du millésime.

Les vins certifiés biologiques par le comité aragonais de l'agriculture biologique doivent porter le logo de l'UE et le code numérique de l'organisme de contrôle sur l'étiquette arrière.

Lien vers le cahier des charges

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