C/2026/6034

19.11.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/6034)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Dehesa Peñalba“

EU-Nr.: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Dehesa Peñalba“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Dehesa Peñalba“ als Standardänderung ein. Es handelt sich nicht um eine Unionsänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Insbesondere enthält sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden; birgt sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; hat sie nicht weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

AUFNAHME VON ROSÉWEINEN

Beschreibung

Die neue Roséweinart wurde in die Kategorie 1 „Wein“ in Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 aufgenommen und wird von der Produktspezifikation bereits erfasst.

Geänderte Nummern bzw. Punkte: die Nummern 2, 3, 5 und 7 der Produktspezifikation und die Punkte 6, 7.1, 7.2 und 10 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG DES GRENZWERTS FÜR DEN GESAMTALKOHOLGEHALT DER ROTWEINE

Beschreibung

Der Mindestgesamtalkoholgehalt der Rotweine wird von 12 % vol auf 12,5 % vol erhöht, damit er dem minimalen vorhandenen Alkoholgehalt (der 12,5 % vol beträgt) entspricht oder darüber liegt.

Die Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation; sie betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNGEN DER REIFUNGSBEDINGUNGEN

Beschreibung

Vor dieser Änderung galten folgende Reifungsbedingungen: Rotweine aus einer Rebsorte: mindestens 12 Monate lang in 225-Liter-Eichenfässern, und für Weine aus mehreren Rebsorten: mindestens 6-24 Monate lang in 225- und/oder 500-Liter-Eichenfässern und/oder 5 000-Liter-Holzfässern gereift.

Mit dieser Änderung erfolgt die Reifung nun in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen zwischen 225 und 600 Litern oder in Holzfässern mit einem maximalen Fassungsvermögen von 5 500 Litern, ohne Angabe des Zeitraums. Dies gilt sowohl für Rotweine aus einer Rebsorte als auch für Rotweine aus mehreren Rebsorten und für die neu eingeführten Roséweine.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

STREICHUNG DER NUMMER ZUR KONTROLLE DER EINHALTUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

Beschreibung

Dieser Abschnitt der Produktspezifikation wurde gestrichen, da er nicht mehr gesetzlich vorgeschrieben ist.

Diese Änderung betrifft die gesamte Nummer 9, die vollständig gestrichen wurde; sie betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Dehesa Peñalba“

EU-Nr.: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Name(n)**

„Dehesa Peñalba“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

ROTWEIN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar, mit mittlerer bis hoher Farbintensität, in Schattierungen von Ziegelrot bis Purpurrot.

Geruch

Mittlere bis hohe Intensität, mit Noten von Rebsorten, die sich durch fruchtige Aromen (von roten und/oder schwarzen Früchten) und/oder blumige und/oder balsamische Aromen auszeichnen, sowie Noten, die bei in Holzfässern gereiften Weinen durch den Reifeprozess entstehen (Vanille und/oder Holz und/oder Röst- und/oder Karamell- und/oder Gewürzelemente).

Geschmack

Die Weine sollten geschmacklich ausgewogen und reich an fruchtigen Aromen (von roten und/oder schwarzen Früchten) und/oder blumigen und/oder balsamischen Aromen sein, kombiniert mit Noten, die bei in Holzfässern gereiften Weinen durch den Reifeprozess entstehen (Vanille und/oder Holz und/oder Röst- und/oder Karamell- und/oder Gewürzelemente). Sie sind mittel- bis vollmundig mit einem mittleren bis langen Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12,5
Mindestgesamtsäure:	4,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

ROSÉWEIN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Der Wein weist Farbtöne von zwiebelschalenfarben bis johannisbeerrot (auch mit zwiebel-, lachs- und johannisbeerfarbenen Schattierungen) auf; er ist klar und/oder hell und frei von suspendierten Partikeln.

Geruch

Mittlere bis hohe Intensität, mit Sortennoten, die durch fruchtige Aromen (von roten oder schwarzen Früchten) und/oder blumige und/oder balsamische Aromen definiert sind. Sind die Weine in Holzfässern gereift, entstehen auch Noten von Vanille und/oder Holz und/oder Röst- und/oder Karamell- und/oder Gewürzaromen.

Geschmack

Mittel- bis vollmundige Weine mit mittlerem Abgang, ausgewogen und frisch. Sie erinnern an fruchtige Aromen (von roten oder schwarzen Früchten) und/oder blumige und/oder balsamische Aromen. Sind die Weine in Holzfässern gereift, entstehen auch Noten von Vanille und/oder Holz und/oder Röst- und/oder Karamell- und/oder Gewürzaromen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12,0
Mindestgesamtsäure:	5,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid muss:

150 mg/l betragen, wenn der Restzuckergehalt < 2 g/l beträgt,

170 mg/l betragen, wenn der Restzuckergehalt zwischen 2 und 5 g/l liegt, und

200 mg/l betragen, wenn der Restzuckergehalt 5 g/l oder mehr beträgt.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung:*

Weinbereitungsverfahren

ANBAUVERFAHREN

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Beschreibung

1. Die Reben werden an Spalieren befestigt.
2. Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 2 000 Stöcken pro Hektar auf.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

1) Weinbereitungsbedingungen

Junge Rotweine: Die Trauben werden von Hand gelesen, in Kisten gelegt und anschließend in einer Kühlanlage gelagert, damit sie auf eine Temperatur von 5 °C bis 10 °C abkühlen. Sie werden am Sortiertisch von Hand verlesen und über einen Bandförderer zu den Behältern transportiert (zum Fördern der Trauben wird keine Pumpenanlage verwendet). Vor dem Gärungsprozess findet fünf bis acht Tage lang ein kaltes Aufquellen (5-10 °C) statt. Vor der malolaktischen Fermentation reifen die Weine mindestens 15 Tage auf der Maische. Die Mikrooxygenation erfolgt drei Tage lang mit einer Dosierung von 15 ml pro Liter pro Monat und acht Tage lang mit einer Dosierung von 6 ml pro Liter pro Monat. Die spontane alkoholische Gärung findet in Edelstahlbehältern statt. Während und nach der Gärung findet mindestens 21 Tage lang ein längeres Einmaischen statt.

Gereifte Rotweine: Die Trauben werden von Hand gelesen, in Kisten gelegt und anschließend in einer Kühlanlage gelagert, damit sie auf eine Temperatur von 5 °C bis 10 °C abkühlen. Sie werden am Sortiertisch von Hand verlesen und über einen Bandförderer zu den Behältern transportiert (zum Fördern der Trauben wird keine Pumpenanlage verwendet). Vor dem Gärungsprozess findet fünf bis acht Tage lang ein kaltes Aufquellen (5-10 °C) statt. Die spontane alkoholische Gärung findet in Edelstahlbehältern statt. Während und nach der Gärung findet mindestens 21 Tage lang ein längeres Einmaischen statt. Vor der malolaktischen Fermentation reifen die Weine mindestens 15 Tage auf der Maische. Die Mikrooxygenation erfolgt drei Tage lang mit einer Dosierung von 15 ml pro Liter pro Monat und acht Tage lang mit einer Dosierung von 6 ml pro Liter pro Monat.

Junge Roséweine: Die Trauben werden von Hand gelesen, in Kisten gelegt und anschließend in einer Kühlanlage gelagert, damit sie auf eine Temperatur von 5 °C bis 10 °C abkühlen. Sie werden am Sortiertisch von Hand verlesen und über einen Bandförderer zu den Behältern transportiert (zum Fördern der Trauben wird keine Pumpenanlage verwendet). Die Sortenzusammensetzung wird durch die Verwendung der Rebsorten Tempranillo und/oder Syrah und/oder Merlot bestimmt. Nach zwei- bis dreistündigem Einmaischen erfolgt die Trennung des Flüssiganteils von den Traubenfeststoffen. Die Reifung auf dem Trub (Maische vor der alkoholischen Gärung) dauert mindestens 24 Stunden. Danach folgt die Vorklärung zur Eliminierung des Trubs (Hefe ohne Alkoholgehalt). Die spontane alkoholische Gärung findet in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur zwischen 14 °C und 18 °C statt. Es folgt die Reifung auf der Hefe in Tanks und/oder Fudern (Holzfässer mit einem maximalen Fassungsvermögen von 5 500 l) und/oder Fässern für mindestens 15 Tage, wobei die Hefe mindestens zweimal pro Woche dem Bâttonage-Verfahren unterzogen oder aufgerührt wird. Anschließend erfolgen der Abstich und die Trennung vom Trub (mit Alkoholgehalt).

Gereifte Roséweine: Die Trauben werden von Hand gelesen, in Kisten gelegt und anschließend in einer Kühlanlage gelagert, damit sie auf eine Temperatur von 5 °C bis 10 °C abkühlen. Sie werden am Sortiertisch von Hand verlesen und über einen Bandförderer zu den Behältern transportiert (zum Fördern der Trauben wird keine Pumpenanlage verwendet). Die Sortenzusammensetzung wird durch die Verwendung der Rebsorten Tempranillo und/oder Syrah und/oder Merlot bestimmt. Nach zwei- bis dreistündigem Einmaischen erfolgt die Trennung des Flüssiganteils von den Traubenfeststoffen. Die Reifung auf dem Trub (Maische vor der alkoholischen Gärung) dauert mindestens 24 Stunden. Danach folgt die Vorklärung zur Eliminierung des Trubs (Hefe ohne Alkoholgehalt). Die spontane alkoholische Gärung findet in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur zwischen 14 °C und 18 °C statt. Es folgt die Reifung auf der Hefe in Tanks und/oder Fudern (Holzfässer mit einem maximalen Fassungsvermögen von 5 500 l) und/oder Fässern für 60 bis 90 Tage. Mindestens 85 % des Gesamtvolumens der Charge muss auf der Hefe in Fässern mit einer Größe von bis zu 600 l gereift sein. Während der Reifung werden folgende Maßnahmen durchgeführt: Bâttonage und/oder Aufrühren der Hefe: zweimal wöchentlich in den ersten 30 Tagen. Bâttonage und/oder Aufrühren der Hefe: einmal wöchentlich bis zur nächsten Phase. Abstich und Trennung vom Trub (mit Alkoholgehalt).

2) Reifungsbedingungen:

Rotweine aus einer Rebsorte und aus mehreren Rebsorten:

— Reifung in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen zwischen 225 und 600 Litern und/oder in Holzfässern mit einem maximalen Fassungsvermögen von 5 500 Litern.

Roséweine aus einer Rebsorte und aus mehreren Rebsorten:

— Reifung in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen zwischen 225 und 600 Litern und/oder in Holzfässern mit einem maximalen Fassungsvermögen von 5 500 Litern.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Beschreibung

Der Most darf nur mithilfe mechanischer Systeme gewonnen werden, die die festen Bestandteile nicht beschädigen, bei einem maximalen durchschnittlichen Traube-zu-Wein-Verhältnis von 72 %. Für Rotwein, der einen Reifeprozess durchlaufen soll, dürfen beim Transport der Pulpe zu den Behältern keine Pumpen eingesetzt werden.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Junge Rotweine und junge Roséweine

Höchstertrag

Höchstertrag:	8 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Junge Rotweine und junge Roséweine

Höchstertrag

Höchstertrag:	57,60
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Gereifte Rotweine und gereifte Roséweine

Höchstertrag

Höchstertrag:	6 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Gereifte Rotweine und gereifte Roséweine

Höchstertrag

Höchstertrag:	43,20
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet für den Wein mit der g.U. „Dehesa Peñalba" befindet sich in der Gemeinde Villabáñez (Valladolid). Es handelt sich um eine zusammenhängende Fläche von 91,4287 Hektar Land mit folgenden Nummern im System zur Identifizierung landwirtschaftlicher Parzellen (LPIS):

Polygon 6: Flurstücke 5121, 5122, 5123, 5124 und 5125 sowie Parzelle 3 des Flurstücks 9003 (die Kanäle der Flurstücke 5121 (Parzelle 3), 5122 (Parzelle 1), 5123, 5124 und 5125 sind Eigentum des Antragstellers).

Es gilt zu beachten, dass das LPIS aktualisiert werden kann. Die Angaben beziehen sich auf die Version von 2020.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategoried des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

NATÜRLICHE FAKTOREN

Das unter Punkt 1.6 festgelegte geografische Gebiet hat seine eigenen einzigartigen Gelände- sowie Bodenmerkmale und klimatischen Eigenschaften. Diese Eigenschaften sind im gesamten Gebiet gleich und grenzen es — wie nachfolgend erläutert — von den umliegenden Gebieten ab. Das Gebiet entspricht einem traditionellen „Pago" bzw. Weingut: einem einzigen zusammenhängenden Stück Ländereien, die traditionell für den Weinbau genutzt werden, mit eigenen bodenspezifischen und mikroklimatischen Merkmalen, durch die sie sich von den umliegenden Gebieten unterscheiden. Der einzigartige Charakter eines Pago ergibt sich normalerweise aus den umliegenden physischen Elementen wie Flüssen, Ebenen, Wäldern usw., die zur Entstehung der besonderen Bedingungen in dem abgegrenzten Gebiet beitragen. In diesem abgegrenzten Gebiet ist dies die Folge folgender Faktoren:

1. Der Fluss Duero ist letztlich für die hügelige Topografie der Region verantwortlich, da er durch Erosion und Sedimentation die verschiedenen Strukturen geformt hat, darunter die Terrassen in den Flussniederungen, auf denen reichlich Ablagerungen (hauptsächlich Sand und Kies) vorhanden sind, und den Talboden. Folglich ist das abgegrenzte Gebiet eine sanfte Hügellandschaft (mit einem konstanten Gefälle von weniger als 5 %), die auf dem Talboden ruht und von zwei höher gelegenen Ebenen (das abgegrenzte Gebiet liegt auf 720 m und die Ebenen auf

800-840 m bei einer Steigung von 5-15 %) eingerahmt ist, die das Gebiet sowohl nach Norden als auch nach Süden abgrenzen. Der Duero bildet auch die nördliche Grenze des Gebiets. Das Gebiet jenseits des Flusses ist ebenfalls als Dehesa Peñalba bekannt, aber da die Steigung zunimmt (auf den Hängen, die zu den Hochebenen und den Ebenen selbst führen), ist das Land nicht mehr für den Weinanbau geeignet. Nach Süden ist die Grenze durch einen Kiefernwald gekennzeichnet. Diese beiden Elemente — die Hochebenen und der Kiefernwald — haben einen Puffereffekt, denn sie schützen das Gebiet vor ungünstigen Witterungsverhältnissen.

2. Das abgegrenzte Gebiet ruht auf einer Landterrasse aus kieshaltigen Flussablagerungen mit einer sandigen Oberschicht auf einem Untergrund aus mergeligem Kalkstein. Bemerkenswert in Bezug auf den Boden sind die Kiesel und der Kies sowie der durchschnittliche Sandanteil von 78 % im Vergleich zu den weniger sandigen Böden (rund 60 %) in den Gebieten Richtung Westen und den lehmhaltigeren Böden mit Mergel- und Kalksteinablagerungen auf den Hochebenen und den zu diesen hinaufführenden Hängen, die eine höhere Steigung aufweisen.

Folglich bietet das abgegrenzte Gebiet einen trockenen, sandigen Mutterboden mit filternden Eigenschaften: eine Schicht mit warmer Erde, aber mit einem kühlen Untergrund und solidem Wasservorrat. Er ist arm sowohl an organischer Masse als auch an Nährstoffen.

3. Die das Gebiet umgebenden Elemente fungieren als Puffer und bieten dadurch einen gewissen Schutz vor widrigen Bedingungen wie extremen Temperaturen, einer geringen Luftfeuchtigkeit, heftigen Winden usw. Somit hat das Gebiet sein eigenes Mikroklima mit milderen Temperaturen (ein Jahresdurchschnitt von 12 °C, etwa ein halbes Grad wärmer als die umliegenden Gebiete), insbesondere im Frühjahr und im Herbst. Es ist gut vor Wind geschützt (von Westen nach Osten) und länger frostfrei als die umliegenden Gebiete (206 Tage pro Jahr im Vergleich zu weniger als 200 Tagen).

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass sich das abgegrenzte Gebiet, das als Dehesa Peñalba bekannt ist, in einem Flussbett am Talboden befindet, wo das Gelände eben und das Land homogen ist. Die Nordwest/Südwest-Ausrichtung ist für den Weinanbau ideal und der Boden kann angesichts des hohen Anteils an Sand und groben Bestandteilen (Kiesel und Kies) als warm und mager beschrieben werden. Diese wiederum machen ihn für die Strahlen der Sonne stark durchlässig und reflektierend, zumal das Gebiet im Schutz der beiden mergeligen Kalksteinebenen im Norden und Süden liegt, die es dank des Höhenunterschieds abschirmen und umschließen. Das abgegrenzte Gebiet wird auch durch den Kiefernwald beeinflusst, der sich entlang der südlichen und westlichen Grenze befindet, während der Duero am nördlichen und östlichen Rand verläuft. Eine Analyse der physischen Umgebung zeigt, dass das abgegrenzte Gebiet, das als Dehesa Peñalba bekannt ist, ein klar definierter Ort mit seinen eigenen gleichartigen Boden- und Klimabedingungen ist, die es von der Umgebung abheben. Dies ist das Ergebnis geomorphologischer, lithologischer und orografischer Entstehungsprozesse und vorhandener natürlicher Barrieren wie etwa des Flusses, der Wälder, der Hänge und der Hochebenen.

MENSCHLICHE FAKTOREN

Die in den letzten 18 Jahren auf den Rebflächen des abgegrenzten Gebiets gewonnene Erfahrung hat zur Einführung einiger Weinsorten geführt, die für die lokale Umgebung besonders gut geeignet sind. Es handelt sich um Trauben mit einer hohen Konzentration an Polyphenolen, vor allem was ihren Gesamtgehalt an Anthocyanen und Tannin anbelangt.

— Tempranillo: Dies ist die wichtigste Sorte, die auf den Rebflächen von Dehesa Peñalba kultiviert wird. Dank grüner Schutzkulturen in den Reihen und tiefer Bodenbearbeitung nahe der Rebstöcke in Verbindung mit sorgfältiger Spalierbildung harmoniert sie perfekt mit dem lokalen Gebiet.

— Syrah: Dies ist die zweitwichtigste Sorte. Mit ihrem längeren Wachstumszyklus genießt sie in diesem Gebiet ideale Bedingungen (mildes Frühjahr und milder Herbst), sodass ihre sortenspezifischen Eigenschaften voll zur Geltung kommen.

— Cabernet Sauvignon: Wie beim Syrah ermöglicht es das im abgegrenzten Gebiet herrschende Mikroklima dieser Traube, ihr volles Potenzial zu entfalten, es schränkt jedoch gleichzeitig ihren Ertrag ein.

— Merlot: Während diese Traube in den umliegenden Gebieten tendenziell unter Wassermangel leidet, bietet der Untergrund im abgegrenzten Gebiet ausreichende Wasservorräte, damit sie auf optimale, ausgewogene Weise reift.

Zur Verbesserung der Bedingungen, unter denen diese Sorten kultiviert werden und reifen, kommen während des Wachstumszyklus der Reben Anbauverfahren zur Anwendung, die eher einen geringeren Ertrag je Hektar liefern, was zu einer höheren Qualität des Rohstoffs mit einem einheitlichen Reifegrad führt.

Es werden nachhaltige Weinanbauverfahren genutzt, um für maximalen Umweltschutz zu sorgen. Die Flurstücke mit den Rebflächen sind als Bio-Anbaugebiete zertifiziert.

Nach diesem sorgfältigen Vorgehen auf den Rebflächen kommen in der Weinkellerei gewissenhaft befolgte Produktionsverfahren zur Anwendung. Dabei sind folgende Schritte am wichtigsten:

— Für die Bereitung von Rot- und Roséweinen werden die Trauben von Hand gelesen, in Kisten gelegt und anschließend in einer Kühlanlage gelagert, damit sie auf eine Temperatur von 5 °C bis 10 °C abkühlen. Die Trauben werden am Sortiertisch von Hand verlesen und über einen Bandförderer zu den Behältern transportiert (es werden keine Pumpen verwendet), damit keine Oxidation stattfindet, bevor sie in den Behältern ankommen, und das Einmaischen unter den besten Bedingungen erfolgen kann.

— Bei Rotweinen findet das Einmaischen während und nach der Gärung mindestens 21 Tage lang statt.

— Vor der malolaktischen Fermentation reifen die Weine auf der Maische, was zu einer Mikrooxygenation in den Rotweinen führt.

— Bei Roséweinen muss die Reifung auf dem Trub mindestens 24 Stunden lang vor der alkoholischen Gärung und die Reifung auf der Hefe nach der alkoholischen Gärung mindestens 15 Tage lang bei Jungweinen und zwischen 60 und 90 Tagen lang bei gereiften Weinen erfolgen.

QUALITÄT UND MERKMALE DES WEINS

Bei den Weinen mit der g.U. „Dehesa Peñalba“ handelt es sich um Rotweine mit einer satten, gleichbleibenden Farbe (hohe Farbintensität, bläulich-rote Tönung und gute Farbstabilität). Sie sind stark aromatisch, wobei insbesondere in ihrer Jugend Aromen reifer roter und schwarzer Früchte dominieren. Sie haben aufgrund ihres stabilen hohen Polyphenolgehalts mit milden, langlebigen Tanninen eine einheitliche Struktur. Dies führt zu sehr eleganten Weinen, die mittel- bis vollmundig sowie voller Geschmack sind und einen voluminösen Körper haben, mit einem langen Abgang.

Die Roséweine sind stark aromatisch, wobei Aromen reifer roter und schwarzer Früchte dominieren. Sind die Weine gereift, gehen diese Aromen mit Reifungsnoten einher (Noten von Vanille und/oder Holz und/oder Röst- und/oder Karamell- und/oder Gewürzaromen). Am Gaumen sind sie zudem ausgewogen, mittel- bis vollmundig, mit einem mittleren bis langen Abgang sowie einer ausgeprägteren Säure.

Die große Homogenität der Qualität und der wichtigsten Merkmale beider Weinarten ist darauf zurückzuführen, dass bei beiden dieselben natürlichen Faktoren und Sorten beibehalten und die wichtigsten Weinbereitungsverfahren angewandt werden.

URSÄCHLICHER ZUSAMMENHANG

Das abgegrenzte Gebiet für den Wein mit der g.U. „Dehesa Peñalba“ erstreckt sich über einen ununterbrochenen Landstrich, der wie oben beschrieben ganz eigene gleichartige Bodenverhältnisse und mikroklimatische Bedingungen vorweisen kann, die ihn von anderen Gebieten in der Umgebung abgrenzen. Diese natürlichen Bedingungen ermöglichen es zusammen mit der Auswahl der Sorten, nachhaltigen Weinanbaumethoden und einem gewissenhaft befolgten Produktionsverfahren, sowohl bei den Rot- als auch bei den Roséweinen ein Erzeugnis (Wein) mit besonderen Eigenschaften zu erhalten. Diese Aussage ergibt sich aus den folgenden Merkmalen:

1. Der als mager und dennoch warm definierte Boden hat einen hohen Anteil an Sand und groben Bestandteilen (Kiesel und Kies), was ihn für die Strahlen der Sonne stark durchlässig und reflektierend macht, die Reifung der Trauben fördert und Erscheinungen wie die Pigmentierung der Traubenhaut begünstigt. Dies wiederum führt zu Trauben mit einem hohen Gehalt an Polyphenol, vor allem in Form von Anthocyanen und Tanninen.

2. Das abgegrenzte Gebiet ist von natürlichen Barrieren umgeben: Es handelt sich um ein ebenes Gebiet mit guter Ausrichtung, das von zwei Hochebenen und einem Kiefernwald geschützt wird und im Norden den Duero als Grenze hat. Somit können die Trauben eine perfekte Reife erreichen, da sie mehr vom Boden reflektierte Strahlen aufnehmen, und die Reben sind vor extremen Witterungsbedingungen geschützt. Zu zwei Jahreszeiten, die für den Rebenzyklus entscheidend sind, herrschen mildere Bedingungen: im Frühjahr, wenn sich die Blüten und der Fruchtansatz bilden, und im Herbst, wenn sich die Trauben in der abschließenden Phase des Reifeprozesses befinden. Dies ermöglicht der Rebe einen längeren Wachstumszyklus. Das Gebiet ist länger frostfrei, sodass die Reben mehr Zeit haben, sich zu entwickeln und zu reifen, und die durchschnittliche Jahrestemperatur ist höher als in den umliegenden Gebieten. Dies alles trägt zur Gewährleistung eines ausgewogenen Reifeprozesses bei, wodurch Erscheinungen wie die Pigmentierung der Haut bei roten Trauben und die Erzeugung von Trauben mit einem höheren Polyphenolgehalt begünstigt werden, was dem Wein wiederum mehr Polyphenole verleiht und dank der verstärkten Struktur und der höheren Konzentration an Gesamtanthocyanen und -tanninen seine Haltbarkeit verlängert.

3. Der warme, sandige Boden und das mildere Klima (milderes Frühjahr und milderer Herbst) bringen mit sich, dass sich die Sorte Tempranillo und vor allem die nicht heimischen Sorten mit längeren Wachstumszyklen (die französischen Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah) sehr gut angepasst haben. Dies erlaubt den Trauben zu reifen und den Reben, ihren Wachstumszyklus auf ausgewogenere und umfassendere Weise abzuschließen. Infolgedessen liegen bestimmte Bestandteile (Gesamtanthocyane und Aromen) in höheren Konzentrationen vor als in den Trauben, die in den umliegenden Gebieten kultiviert werden.

4. Die Wahl der Sorten in Verbindung mit nachhaltigen Methoden zur Bewirtschaftung der Rebflächen ermöglicht es, einen optimalen Rohstoff zu erhalten, aus dem Rot- und Roséweine mit der g.U. „Dehesa Peñalba“ hergestellt werden:

   — Der Tempranillo sorgt für Struktur, Aromen von roten Früchten und Früchten des Waldes sowie eine gleichbleibende Farbtiefe.

   — Der Cabernet Sauvignon sorgt für Volumen, Länge und langlebige Tannine sowie intensive Noten von reifen Früchten und Gewürzen.

   — Der Merlot verleiht Eleganz, sehr milde Tannine, Aromen roter Früchte und eine gute Balance zwischen Säuregehalt und pH-Wert.

   — Der Syrah sorgt für geschmeidige Tannine, Aromen schwarzer Früchte sowie einen pH-Wert und Säuregehalt, die ein gutes Maß an Frische gewährleisten.

   Kurz: Die Rebsorten Tempranillo und Cabernet liefern Weine, die sich dank ihres Volumens, ihrer Struktur und Länge lange halten, während Syrah und Merlot Frische, Säure, intensive Aromen, Eleganz und Finesse beisteuern.

   Die besonderen Merkmale jeder Rebsorte kommen in den Roséweinen und den Rotweinen zum Ausdruck.

5. Da die Trauben von Hand gelesen, in Kisten gelegt und anschließend in einer Kühlanlage gelagert werden, damit sie auf eine Temperatur von 5 °C bis 10 °C abkühlen, wird eine Oxidation verhindert und die Farbe geschützt (Anthocyanverbindungen). Da die Trauben am Sortiertisch von Hand verlesen und über einen Bandförderer (ohne Pumpen) befördert werden, erfolgt keine Oxidation, bevor sie in den Behältern ankommen, und das Einmaischen findet unter optimalen Bedingungen statt. All diese Vorkehrungen stellen sicher, dass die Trauben zu Beginn des kalten Aufquellens noch unversehrt sind, wodurch sich bei beiden Weinarten das aromatische Potenzial und die Farbextraktion verbessern.

6. Der Einmaischprozess während und nach der Gärung ist bei den Rotweinen lange genug (mindestens 21 Tage), um höhere Konzentrationen von Farbverbindungen (Anthocyane und Tannine) zu erhalten, die freien Aromen zu lösen und besser strukturierte sowie potenziell langlebigere Weine zu gewinnen.

7. Das Reifen auf der Maische vor der malolaktischen Fermentation bei den Rotweinen, das zur Mikrooxygenation führt, fördert die verstärkte Extraktion und verlängert die Lebensspanne der Weine, indem die Menge an phenolischen Verbindungen wie Tanninen und Anthocyanen erhöht wird. Grund dafür ist, dass die Bildung von Pyranoanthocyanen, Anthotcyanen und Flavanolen gefördert wird. Dafür wird Acetaldehyd benötigt, dessen Bildung Sauerstoff erfordert. Dann können farbige Addukte mit Ethylbrücken entstehen. Durch das Verfahren, bei dem die Mikrooxygenation vor der malolaktischen Fermentation erfolgt, verbessern sich somit die farblichen Eigenschaften und die Farbstabilität der Weine. Das Mundgefühl wird in Bezug auf Körper und Adstringenz ebenfalls verbessert. Eine weitere positive Folge der Mikrooxygenation ist, dass sich durch Verringern der pflanzlichen Eigenschaften das Weinaroma verbessert. Die Mikrooxygenation ermöglicht es, Verbindungen wie Pyrazine und Thiole, die durch Sauerstoff oxidieren, zu reduzieren.

8. Bei Roséweinen sorgt der Kontakt mit der Hefe und/oder dem Trub dafür, dass sowohl im Most als auch im Endprodukt ein höherer Anteil an Mannoproteinen erhalten bleibt. Dies führt zu einer größeren Stabilität der sauren Verbindungen und damit zu einem frischeren Geschmack.

   Wie bereits erläutert, haben Versuche gezeigt, dass die im abgegrenzten Gebiet kultivierten Trauben eine höhere Konzentration von Anthocyanen aufweisen sowie Tannine bilden. Diese werden bei der Weinbereitung übertragen: Das Einmaischen erlaubt es diesen Stoffen, in die Rosé- und Rotweine aufgenommen zu werden, was den Weinen in ihrer Jugend mehr Intensität und eine bläulich-rote Tönung verleiht und dank Bildung stabilerer Farbstoffe für eine längere Haltbarkeit sorgt. Folglich haben Rot- und Roséweine mit der g.U. „Dehesa Peñalba“ eine gute Farbintensität und sie verfügen im Allgemeinen über Noten reifer roter und/oder schwarzer Früchte. Es handelt sich um mittel- bis vollmundige, runde Weine, die gereift sind und einen langen Abgang haben. Darüber hinaus weisen die Rotweine eine hohe Konzentration an polyphenolischen Pigmenten auf, was zu besser strukturierten Weinen mit einer stabileren Farbe führt. Folglich sind sie im Gegensatz zu anderen Weinen, die in dem Gebiet hergestellt werden, länger haltbar und eignen sich besser für die Reifung in der Flasche.

Genauer gesagt ist es Forschungen der Önologischen Gruppe am Regionalen Institut für angewandte wissenschaftliche Forschung (Teil der Fakultät für Lebensmitteltechnik der Universität Kastilien-La Mancha) zufolge möglich, Rotweine mit der g.U. „Dehesa Peñalba“ von Weinen aus den angrenzenden Gebieten, die über einen ähnlichen Zeitraum gereift sind (Weine mit der g.U. „Ribera del Duero“ oder mit der g.g.A. „Castilla y León“) zu unterscheiden, vor allem weil erstgenannte eine größere Menge an monomeren Anthocyanen enthalten, die von Natur aus stabiler sind (mit einer höheren Konzentration an Malvidin-3-glucosid und einem höheren Anteil stabilerer Anthocyane wie p-cumarylierte Anthocyane und koffeoylierter Anthocyane).

Das abgegrenzte geografische Gebiet für Weine mit der g.U. „Dehesa Peñalba“ liegt zwar innerhalb des Gebiets für „Castilla y León“ (g.g.A.) und in der Nähe des Gebiets für „Ribera del Duero“ (g.U.) und die Weine haben zwar die allgemeinen Eigenschaften der g.g.A., sie weisen jedoch auch einige deutlich abweichende Merkmale und einige andere Eigenschaften auf, die bei Weinen mit der g.U. „Ribera del Duero“ nicht zu finden sind.

Hier ein Vergleich von „Dehesa Peñalba“ (g.U.), „Castilla y León“ (g.g.A.) und „Ribera del Duero“ (g.U.):

Rotwein

Höherer Alkoholgehalt (% vol): Castilla y León (g.g.A.) (>11,0); Ribera del Duero (g.U.) (>11,5); „Dehesa Peñalba“ (>12,5)

Geringerer Ertrag (kg/h): Castilla y León (g.g.A.) (16 000); Ribera del Duero (g.U.) (7 000); „Dehesa Peñalba“ (8 000 — junger Rotwein und 6 000 — gereifter Rotwein)

Höherer Gehalt an flüchtiger Säure (mÄq/l): Castilla y León (g.g.A.) (<13,36); Ribera del Duero (g.U.) (<8,33); „Dehesa Peñalba“ (<20)

Untersuchungen der Universität Kastilien-La Mancha zufolge höhere Konzentration von monomeren Anthocyanen (mg/l): Ribera del Duero (g.U.) (<59); „Dehesa Peñalba“ (<223)

Roséwein

Höherer minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): Castilla y León (g.g.A.) (>=9); Ribera del Duero (g.U.) (>= 11,0 für Rotweine); „Dehesa Peñalba“ (>=12,0)

Geringerer Ertrag je Hektar: Castilla y León (g.g.A.) (16 000 kg); Ribera del Duero (g.U.) (7 000 kg); „Dehesa Peñalba“ (6 000 kg — gereift oder 8 000 kg — jung)

Höhere Mindestgesamtsäure: Ribera del Duero (g.U.) (>=57,31 g Weinsäure pro Liter, >=4,3 mÄq/l); „Dehesa Peñalba“ (>=66,64 g Weinsäure pro Liter, >=5,0 mÄq/l)

Obwohl Teile des abgegrenzten Gebiets (Parzellen 1 und 2 von Flurstück 5 121 und Parzelle 3 von Flurstück 5 122) andere Eigentümer haben, wurde der Antrag von der einzigen Weinkellerei eingereicht, die es derzeit im abgegrenzten Gebiet gibt. Andere Erzeuger könnten dem Projekt in Zukunft falls gewünscht beitreten.

Dehesa Peñalba ist ein Gebiet, das unter Titelträgern, Bischöfen und Adligen, die das Potenzial des Landes am Ufer des Duero schon vor langer Zeit erkannt hatten, sehr beliebt war. Zahlreiche schriftliche und bibliografische Quellen belegen die lange Geschichte der Stadt Peñalba de Duero und der Ortschaften innerhalb ihrer Grenzen, auch in Bezug auf den Weinanbau und seine kommerziellen Zwecke oder die Verpflichtungen gegenüber den feudalen Herrschern in Form von Zehnten an aus diesem Land gewonnenem Most.

Im 14. Jahrhundert wurde auf Anordnung von Peter I. von Kastilien der Libro Becerro de las Behetrías de Castilla („Pergamentband der freien Städte von Kastilien“) verfasst, in dem die verschiedenen Grafschaften und freien Städte aufgeführt sind, aus denen sich das Königreich Kastilien zusammensetzte. Er enthält Abhandlungen über die verschiedenen Städte, die nach dem System der „freien Städte“ (Behetría) verwaltet wurden, sowie über ihre Rechtsstellung, die wirtschaftlichen Ansprüche des Königs und die Rechte der Herrscher. Einige Kopien des Manuskripts sind noch erhalten; eine der ältesten befindet sich in der königlichen Kanzlei in Valladolid.

Im Herrschaftsgebiet des Fürstentums Valladolid („Merindad del Infantado de Valladolid“ oder auf Altspanisch „Merindat del infantazgo de vallit“) befanden sich Villabáñez („Villa hanes“) und Peñalba („Peñalva“).

Im Jahr 1751 wurde die Stadt Villabáñez den drei Gerichtsbarkeiten des Verwaltungsbezirks Portillo in der Provinz Madrid unterstellt. Die drei Gerichtsbarkeiten, denen sie unterstand, waren der Cabildo („Rat“) der Kathedrale Valladolid sowie die Gräfin von Camarasa und der Graf von Revilla, die beide in der Nähe von Valladolid residierten. Zu dieser Zeit bestand die Gemeinde aus 11 423 Liegenschaften oder Obradas (ein altes landwirtschaftliches Maß), von denen 600 Rebflächen waren, was 1 200 Aranzadas (ein weiteres altes landwirtschaftliches Maß) entspricht.

Die Gemeinde Peñalba de Duero umfasste 1 923 Liegenschaften oder Obradas, von denen 560 Felder ohne Bewässerung, 6 Wiesen (davon 4 Gemeingut), 7 Pflanzbeete (Gemeingut), 500 Gebirgsflächen mit Eichen und Steineichen (Gemeingut) sowie 650 Rebflächen in Dehesa de Peñalba la Verde waren.

Obwohl in historischen Dokumenten mehrere verschiedene Namen verwendet werden — „Dehesa“, „La Dehesa“, „Dehesa de Peñalba“ und „Peñalba La Verde“ –, beziehen sich alle Namen auf denselben Ort, der seit 30 Jahren als Dehesa Peñalba bekannt ist. Dies zeigt auch, dass der Begriff „Dehesa“ in diesem Zusammenhang ein Toponym ist und nichts mit Nutztieren zu tun hat (das spanische Wort „dehesa“ bezeichnet eine traditionelle Form der Viehhaltung auf kargem Boden oder nicht landwirtschaftlichen Flächen).

Im Jahr 1995 wurde die Entscheidung getroffen, den Weinbau wieder aufzunehmen. Es wurde eine Reihe von Rebsorten mit einem mittleren bis langen Wachstumszyklus angepflanzt und eine Weinkellerei mit der neuesten Technologie zur Weinbereitung errichtet. So können das Potenzial der Traube vollständig ausgeschöpft und daraus international renommierte Weine gewonnen werden.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Jahr der Lese muss auf den Etiketten der geschützten Weine ausgewiesen sein. Weine mit der g.U. „Dehesa Peñalba“ dürfen auf dem Etikett die Bezeichnung „Roble“ („Eiche“) tragen, vorausgesetzt sie entsprechen den derzeit geltenden Rechtsvorschriften. Weine mit der g.U. „Dehesa Peñalba“ dürfen auf dem Etikett die traditionellen Bezeichnungen „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“ tragen, vorausgesetzt sie erfüllen die in den derzeit geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Nutzungsbedingungen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/Pliego+de+condiciones+Dehesa+Pe%C3%B1alba+rev.2.1.pdf/4eb7aab8-4c44-dac7-8a84-64cfa265f6fd?t=1787124836988