Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/6034

19.11.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/6034)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Dehesa Peñalba»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Dehesa Peñalba»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων. Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Γενική Υποδιεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Εργαστηρίων Αγροδιατροφικών Προϊόντων.

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Dehesa Peñalba» αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΕΡΥΘΡΩΠΩΝ ΟΙΝΩΝ.

Περιγραφή

Ο νέος τύπος ερυθρωπού οίνου περιλαμβάνεται στο παράρτημα VII μέρος II κατηγορία 1 — «Οίνος» του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και καλύπτεται ήδη από τις προδιαγραφές προϊόντος.

Τροποποιημένα σημεία: σημεία 2, 3, 5 και 7 των προδιαγραφών προϊόντος και σημεία 6, 7.1, 7.2 και 10 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΟΡΙΟΥ ΤΟΥ ΟΛΙΚΟΥ ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΥ ΤΙΤΛΟΥ ΤΩΝ ΕΡΥΘΡΩΝ ΟΙΝΩΝ.

Περιγραφή

Ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των ερυθρών οίνων αυξάνεται από 12 σε 12,5 % ώστε να συνάδει (να είναι μεγαλύτερο ή ίσο) με τον ελάχιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο (ο οποίος είναι 12,5 %).

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ.

Περιγραφή

Πριν από την παρούσα τροποποίηση, οι συνθήκες παλαίωσης ήταν οι εξής: Μονοποικιλιακός ερυθρός οίνος: σε δρύινα βαρέλια των 225 l για τουλάχιστον 12 μήνες και για τους πολυποικιλιακούς οίνους: παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας 225 και/ή 500 λίτρων και/ή σε ξύλινους κάδους 5 000 λίτρων για τουλάχιστον 6-24 μήνες.

Με την παρούσα τροποποίηση, η παλαίωση πραγματοποιείται πλέον σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μεταξύ 225 και 600 λίτρων ή σε ξύλινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 5 500 l, χωρίς να προσδιορίζεται η χρονική περίοδος. Τόσο για τους μονοποικιλιακούς όσο και για τους πολυποικιλιακούς ερυθρούς οίνους και για τους ερυθρωπούς οίνους που εισάγονται.

Τροποποιούνται το σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7.1 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΠΑΛΟΙΦΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Περιγραφή

Η εν λόγω ενότητα των προδιαγραφών προϊόντος απαλείφεται, καθώς δεν απαιτείται πλέον από τον νόμο.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το σημείο 9 στο σύνολό του, το οποίο απαλείφεται πλήρως· δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Dehesa Peñalba»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Dehesa Peñalba»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

διαυγής, με μέτρια έως υψηλή χρωματική ένταση και αποχρώσεις που κυμαίνονται από κεραμιδί έως πορφυροκόκκινο.

Γεύση

μέτριας έως υψηλής έντασης, με ποικιλιακές νότες που χαρακτηρίζονται από αρώματα φρούτων (κόκκινων και/ή μαύρων) και/ή ανθώδεις και/ή βαλσαμικές νότες, καθώς και από τόνους που αναδίδονται από τη διαδικασία παλαίωσης για οίνους που έχουν υποβληθεί σε παλαίωση σε ξύλινους περιέκτες (βανίλιας και/ή ξύλου και/ή καβουρδίσματος και/ή καραμελοποίησης και/ή μπαχαρικών).

Γεύση

Οι οίνοι θα πρέπει να είναι ισορροπημένοι και να έχουν έντονη γεύση φρούτων (κόκκινων και/ή μαύρων) και/ή ανθώδεις και/ή βαλσαμικές νότες, σε συνδυασμό με τόνους που αναδίδονται από τη διαδικασία παλαίωσης για οίνους που έχουν υποβληθεί σε παλαίωση σε ξύλινους περιέκτες (βανίλιας και/ή ξύλου και/ή καβουρδίσματος και/ή καραμελοποίησης και/ή μπαχαρικών). Έχουν μέτριο έως γεμάτο σώμα, με μέτρια έως μακρά επίγευση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,0
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	20,00
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΟΙΝΟΙ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

διαθέτουν αποχρώσεις που κυμαίνονται από το χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως το χρώμα του κόκκινου φραγκοστάφυλου (συμπεριλαμβανομένων των αποχρώσεων του κρεμμυδιού, του σολομού και του κόκκινου φραγκοστάφυλου), οι οποίες είναι καθαρές και/ή λαμπερές και δεν παρουσιάζουν αιωρούμενα σωματίδια.

Γεύση

μέτριας έως υψηλής έντασης, με ποικιλιακές νότες που χαρακτηρίζονται από αρώματα φρούτων (κόκκινων και/ή μαύρων) και/ή ανθώδεις και/ή βαλσαμικές νότες. Όταν οι οίνοι έχουν υποβληθεί σε παλαίωση σε ξύλινους περιέκτες, διακρίνονται επίσης νότες βανίλιας και/ή ξύλου και/ή καβουρδίσματος και/ή καραμελοποίησης και/ή μπαχαρικών.

Γεύση

Οίνοι ισορροπημένοι και δροσεροί με μέτριο έως γεμάτο σώμα και μέτριας διάρκειας επίγευση. Παραπέμπουν σε φρούτα (κόκκινα και/ή μαύρα) και/ή ανθώδη και/ή βαλσαμικά αρώματα. Όταν οι οίνοι έχουν υποβληθεί σε παλαίωση σε ξύλινους περιέκτες, διακρίνονται επίσης νότες βανίλιας και/ή ξύλου και/ή καβουρδίσματος και/ή καραμελοποίησης και/ή μπαχαρικών.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,0
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	15
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ο μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης πρέπει να είναι:

150 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα είναι <2 g/l·

170 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 2 και 5 g/l· και

200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα είναι 5 g/l ή υψηλότερη.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Περιγραφή

1. Τα πρέμνα υποστηρίζονται με πασσάλους.
2. Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης είναι 2 000 πρέμνα ανά εκτάριο.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

1) Συνθήκες οινοποίησης

Νεαροί ερυθροί οίνοι: τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά, τοποθετούνται σε καφάσια και έπειτα αποθηκεύονται σε ψύκτη, ώστε η θερμοκρασία τους να φτάσει μεταξύ 5 °C και 10 °C. Η διαλογή τους πραγματοποιείται χειρωνακτικά στην τράπεζα διαλογής και μεταφέρονται σε δεξαμενές με ιμάντα μεταφοράς (δεν χρησιμοποιείται εξοπλισμός άντλησης για τη μετακίνηση των ρωγών). Διεξάγεται προζυμωτική κρυοεκχύλιση (5 έως 10 °C) για 5 έως 8 ημέρες. Πριν από τη μηλογαλακτική ζύμωση, οι οίνοι ωριμάζουν σε οινολάσπη για τουλάχιστον 15 ημέρες. Η μικρο-οξυγόνωση διεξάγεται σε δοσολογία 15 ml ανά λίτρο ανά μήνα για 3 ημέρες και 6 ml ανά λίτρο ανά μήνα για 8 ημέρες. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται αυθόρμητα σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης και έπειτα από αυτήν πραγματοποιείται παρατεταμένη διαβροχή για τουλάχιστον 21 ημέρες.

Παλαιωμένοι ερυθροί οίνοι: τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά, τοποθετούνται σε καφάσια και έπειτα αποθηκεύονται σε ψύκτη, ώστε η θερμοκρασία τους να φτάσει μεταξύ 5 °C και 10 °C. Η διαλογή τους πραγματοποιείται χειρωνακτικά στην τράπεζα διαλογής και μεταφέρονται σε δεξαμενές με ιμάντα μεταφοράς (δεν χρησιμοποιείται εξοπλισμός άντλησης για τη μετακίνηση των ρωγών). Διεξάγεται προζυμωτική κρυοεκχύλιση (5 έως 10 °C) για 5 έως 8 ημέρες. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται αυθόρμητα σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα. Πραγματοποιείται παρατεταμένη διαβροχή, ζύμωση και μεταζυμωτική εκχύλιση για τουλάχιστον 21 ημέρες. Ακολουθεί παλαίωση σε οινολάσπη πριν από τη μηλογαλακτική ζύμωση για τουλάχιστον 15 ημέρες. Η μικρο-οξυγόνωση διεξάγεται σε δοσολογία 15 ml ανά λίτρο ανά μήνα για 3 ημέρες και 6 ml ανά λίτρο ανά μήνα για 8 ημέρες.

Νεαροί ερυθρωποί οίνοι: τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά, τοποθετούνται σε καφάσια και έπειτα αποθηκεύονται σε ψύκτη, ώστε η θερμοκρασία τους να φτάσει μεταξύ 5 °C και 10 °C. Η διαλογή τους πραγματοποιείται χειρωνακτικά στην τράπεζα διαλογής και μεταφέρονται σε δεξαμενές με ιμάντα μεταφοράς (δεν χρησιμοποιείται εξοπλισμός άντλησης για τη μετακίνηση των ρωγών). Η ποικιλιακή σύνθεση καθορίζεται από τη χρήση των ποικιλιών Tempranillo και/ή Syrah και/ή Merlot. Μετά από διαβροχή διάρκειας δύο έως τριών ωρών, πραγματοποιείται διαχωρισμός του υγρού κλάσματος από τα στερεά μέρη των σταφυλιών. Ακολουθεί παλαίωση σε ίζημα (οινολάσπη πριν από την αλκοολική ζύμωση) για τουλάχιστον 24 ημέρες και διήθηση για την απομάκρυνση του ιζήματος (οινολάσπη χωρίς περιεκτικότητα σε αλκοόλη). Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται αυθόρμητα σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα σε θερμοκρασία που κυμαίνεται μεταξύ 14 °C και 18 °C. Ακολουθεί παλαίωση σε οινολάσπη σε δεξαμενές και/ή σε foudres (ξύλινοι κάδοι μέγιστης χωρητικότητας 5 500 l) και/ή σε βαρέλια για τουλάχιστον 15 ημέρες, κατά τη διάρκεια των οποίων οι οινολάσπες αναδεύονται τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα. Ακολουθεί μετάγγιση και διαχωρισμός του οίνου από τις οινολάσπες (που περιέχουν αλκοόλη).

Παλαιωμένοι ερυθρωποί οίνοι: τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά, τοποθετούνται σε καφάσια και έπειτα αποθηκεύονται σε ψύκτη, ώστε η θερμοκρασία τους να φτάσει μεταξύ 5 °C και 10 °C. Η διαλογή τους πραγματοποιείται χειρωνακτικά στην τράπεζα διαλογής και μεταφέρονται σε δεξαμενές με ιμάντα μεταφοράς (δεν χρησιμοποιείται εξοπλισμός άντλησης για τη μετακίνηση των ρωγών). Η ποικιλιακή σύνθεση καθορίζεται από τη χρήση των ποικιλιών Tempranillo και/ή Syrah και/ή Merlot. Μετά από διαβροχή διάρκειας δύο έως τριών ωρών, πραγματοποιείται διαχωρισμός του υγρού κλάσματος από τα στερεά μέρη των σταφυλιών. Ακολουθεί παλαίωση σε ίζημα (οινολάσπη πριν από την αλκοολική ζύμωση) για τουλάχιστον 24 ημέρες και διήθηση για την απομάκρυνση του ιζήματος (οινολάσπη χωρίς περιεκτικότητα σε αλκοόλη). Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται αυθόρμητα σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα σε θερμοκρασία που κυμαίνεται μεταξύ 14 °C και 18 °C. Ακολουθεί παλαίωση σε οινολάσπη σε δεξαμενές και/ή σε foudres (ξύλινοι κάδοι μέγιστης χωρητικότητας 5 500 l) και/ή σε βαρέλια για 60 έως 90 ημέρες. Η παλαίωση σε οινολάσπη σε βαρέλια χωρητικότητας έως 600 l πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 85 % του συνολικού όγκου του φορτίου. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, πραγματοποιούνται οι ακόλουθες εργασίες: Ανάδευση της οινολάσπης με bâtonnage και/ή με άλλη μέθοδο ανάδευσης: δύο φορές την εβδομάδα για τις πρώτες 30 ημέρες. Ανάδευση της οινολάσπης με bâtonnage και/ή με άλλη μέθοδο ανάδευσης: μία φορά την εβδομάδα έως το επόμενο στάδιο. Ακολουθεί μετάγγιση και διαχωρισμός του οίνου από τις οινολάσπες (που περιέχουν αλκοόλη).

2) Συνθήκες παλαίωσης:

Μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί ερυθροί οίνοι:

— Παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μεταξύ 225 και 600 l και/ή σε ξύλινους κάδους μέγιστης χωρητικότητας 5 500 l.

Μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί ερυθρωποί οίνοι:

— Παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μεταξύ 225 και 600 l και/ή σε ξύλινους κάδους μέγιστης χωρητικότητας 5 500 l.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Περιγραφή

Η εξαγωγή του γλεύκους επιτρέπεται μόνο με τη χρήση μηχανικών συστημάτων, τα οποία δεν προξενούν ζημιά στα στέρεα μέρη του βότρυος, με μέγιστη μέση αναλογία σταφυλιού προς οίνο 72 %. Για τους ερυθρούς οίνους οι οποίοι προορίζονται για παλαίωση δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται αντλίες για τη μεταφορά της σάρκας στις δεξαμενές.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Νεαροί ερυθροί οίνοι και νεαροί ερυθρωποί οίνοι

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	8 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Νεαροί ερυθροί οίνοι και νεαροί ερυθρωποί οίνοι

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	57,60
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Παλαιωμένοι ερυθροί οίνοι και παλαιωμένοι ερυθρωποί οίνοι

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	6 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Παλαιωμένοι ερυθροί οίνοι και παλαιωμένοι ερυθρωποί οίνοι

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	43,20
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Dehesa Peñalba» βρίσκεται στον δήμο Villabáñez της επαρχίας Valladolid. Πρόκειται για μια συνεχή λωρίδα γης, έκτασης 91,4287 εκταρίων, που προσδιορίζεται στο σύστημα αναγνώρισης αγροτεμαχίων (ΣΑΑ) με τα εξής στοιχεία:

Πολύγωνο [polígono] 6: αγροτεμάχια 5121, 5122, 5123, 5124 και 5125 και τμήμα 3 του αγροτεμαχίου 9003 [τα κανάλια των αγροτεμαχίων 5121 (τμήμα 3), 5122 (τμήμα 1), 5123, 5124 και 5125 ανήκουν στον αιτούντα].

Δεδομένου ότι το ΣΑΑ επικαιροποιείται, επισημαίνεται ότι τα στοιχεία αυτά αφορούν την έκδοση του 2020.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

Η γεωγραφική περιοχή που ορίζεται στο σημείο 1.6 διαθέτει το δικό της μοναδικό έδαφος, καθώς και τα δικά της μοναδικά εδαφολογικά και κλιματολογικά χαρακτηριστικά. Τα εν λόγω χαρακτηριστικά είναι ενιαία σε ολόκληρη την περιοχή και, όπως διευκρινίζεται κατωτέρω, την διαφοροποιούν από τις γειτονικές περιοχές. Η περιοχή είναι παραδοσιακά γνωστή ως «pago» ή αμπελουργικό κτήμα: δηλαδή μια ενιαία συνεχής λωρίδα γης, που χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την αμπελοκαλλιέργεια, και η οποία έχει τα δικά της εδαφολογικά και μικροκλιματικά χαρακτηριστικά που την ξεχωρίζουν από τις γειτονικές περιοχές. Ο μοναδικός χαρακτήρας της «pago» διαμορφώνεται συνήθως από τα φυσικά στοιχεία που την περιβάλλουν —όπως ποτάμια, πεδιάδες, δάση κ.λπ. — τα οποία συμβάλλουν στη δημιουργία των συγκεκριμένων συνθηκών στην οριοθετημένη περιοχή. Ο ιδιαίτερος χαρακτήρας της οριοθετημένης περιοχής οφείλεται στους ακόλουθους παράγοντες:

1. Η λοφώδης τοπογραφία της περιοχής οφείλεται στον ποταμό Duero, ο οποίος έχει διαμορφώσει διάφορες δομές μέσω της διάβρωσης και της καθίζησης, συμπεριλαμβανομένων ποτάμιων αναβαθμίδων —όπου υπάρχει περίσσεια απόθεσης ύλης (κυρίως κροκάλες και χαλίκια)— και του πυθμένα της κοιλάδας. Ως εκ τούτου, η οριοθετημένη περιοχή είναι περιοχή με ελαφρώς επικλινές τοπίο (με κατωφέρεια σταθερής κλίσης κάτω του 5 %), η οποία βρίσκεται στον πυθμένα της κοιλάδας και

πλαισιώνεται από δύο χερσοτόπους με μεγαλύτερο υψόμετρο (η οριοθετημένη περιοχή βρίσκεται σε υψόμετρο 720 m και οι χερσότοποι σε υψόμετρο 800—840 m, με κλίση 5—15 %), οι οποίοι οριοθετούν την περιοχή τόσο προς Βορρά όσο και προς Νότο. Η περιοχή συνορεύει επίσης με τον ποταμό Duero στα βόρεια. Η περιοχή που εκτείνεται πέρα από τον ποταμό είναι κι αυτή γνωστή ως Dehesa Peñalba, αλλά καθώς η κλίση της γίνεται πιο απότομη (στις πλαγιές που οδηγούν στους χερσοτόπους και στους ίδιους τους χερσοτόπους), η γη δεν είναι πλέον κατάλληλη για αμπελοκαλλιέργεια. Στα νότια συνορεύει με πευκοδάσος. Τα δύο αυτά στοιχεία: —οι χερσότοποι και το πευκοδάσος— λειτουργούν ως ασπίδα, προφυλάσσοντας την περιοχή από δυσμενείς καιρικές συνθήκες.

2. Η οριοθετημένη περιοχή βρίσκεται σε έκταση γης που έχει διαμορφωθεί από χαλικώδεις ποτάμιες αποθέσεις, με αμμώδη επιφανειακή στρώση πάνω σε βραχώδες υπόστρωμα μαργώδη ασβεστόλιθου. Το έδαφος είναι γνωστό για τις κροκάλες και τα χαλίκια του, με μέση περιεκτικότητα σε άμμο που ανέρχεται στο 78 %, σε σύγκριση με τα λιγότερο αμμώδη εδάφη (όπου η περιεκτικότητα ανέρχεται γύρω στο 60 %) που εντοπίζονται σε περιοχές που βρίσκονται στα δυτικά και με τα πιο αργιλώδη εδάφη με αποθέσεις μάργας και ασβεστόλιθου τα οποία εντοπίζονται στους χερσοτόπους και στις πλαγιές που οδηγούν σε αυτούς, όπου η κλίση του εδάφους είναι μεγαλύτερη.

Ως εκ τούτου, η οριοθετημένη περιοχή προσφέρει ξηρό, αμμώδες επιφανειακό έδαφος με διηθητικές ιδιότητες: μια περιοχή με θερμό έδαφος, αλλά ψυχρή βάση και υγιή αποθέματα νερού. Δεν είναι πλούσια σε οργανικές ύλες και θρεπτικές ουσίες.

3. Τα στοιχεία που περιβάλλουν την περιοχή λειτουργούν ως ασπίδα, υπό την έννοια ότι την προστατεύουν ως έναν βαθμό από αντίξοες συνθήκες, όπως είναι οι ακραίες θερμοκρασίες, τα χαμηλά επίπεδα υγρασίας, οι ισχυροί άνεμοι κ.λπ. Κατά συνέπεια, η περιοχή διαθέτει το δικό της μικροκλίμα, με ηπιότερες θερμοκρασίες (μέση ετήσια θερμοκρασία 12° C, περίπου μισό βαθμό υψηλότερη από τη γειτονική περιοχή), ιδίως την άνοιξη και το φθινόπωρο. Διαθέτει επαρκή αερισμό (από τα δυτικά προς τα ανατολικά) και είναι απαλλαγμένη από παγετό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε σύγκριση με τη γύρω περιοχή (206 ημέρες ανά έτος έναντι <200).

Συνοψίζοντας, η οριοθετημένη περιοχή που είναι γνωστή ως Dehesa Peñalba βρίσκεται στη λεκάνη απορροής στον πυθμένα της κοιλάδας, όπου το έδαφος είναι επίπεδο και η γη ομοιογενής. Ο βορειοδυτικός/νοτιοδυτικός προσανατολισμός της είναι ιδανικός για αμπελουργία, και το έδαφος μπορεί να χαρακτηριστεί ως θερμό και φτωχό, δεδομένου του υψηλού επιπέδου άμμου και αδρομερών υλικών (κροκάλες και χαλίκια). Τα στοιχεία αυτά, με τη σειρά τους, προσδίδουν μεγάλη διαπερατότητα στο έδαφος και του επιτρέπουν να αντανακλά τις ακτίνες του ήλιου, καθώς προστατεύεται από πεδινά εδάφη μαργώδη ασβεστόλιθου προς Βορρά και προς Νότο, τα οποία το προφυλάσσουν και το περικλείουν χάρη στην υψομετρική διαφορά. Η οριοθετημένη περιοχή επηρεάζεται επίσης από το πευκοδάσος, το οποίο εκτείνεται κατά μήκος των νότιων και δυτικών της συνόρων, ενώ ο ποταμός Duero την πλαισιώνει κατά μήκος των βόρειων και ανατολικών της άκρων. Από ανάλυση του φυσικού περιβάλλοντος προκύπτει ότι η οριοθετημένη περιοχή, γνωστή ως Dehesa Peñalba, αποτελεί σαφώς καθορισμένη τοποθεσία με το δικό της ομοιόμορφο έδαφος και κλιματολογικές της συνθήκες, που την ξεχωρίζουν από τις γειτονικές της περιοχές. Πρόκειται για το αποτέλεσμα διαδικασιών γεωμορφολογικής, λιθολογικής και ορογραφικής διαμόρφωσης και της παρουσίας φυσικών εμποδίων, όπως ο ποταμός, τα δάση, οι πλαγιές και οι χερσότοποι.

ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

Η πείρα που έχει αποκτηθεί στους αμπελώνες της οριοθετημένης περιοχής τα τελευταία 18 έτη έχει οδηγήσει στην εισαγωγή σειράς ποικιλιών αμπέλου, ιδιαίτερα κατάλληλων για το τοπικό περιβάλλον, με αποτέλεσμα την παραγωγή σταφυλιών με υψηλή συγκέντρωση πολυφαινολών —ιδίως από άποψη περιεκτικότητας σε ολικές ανθοκυανίνες και τανίνες.

— Tempranillo: αυτή είναι η σημαντικότερη ποικιλία που καλλιεργείται στους αμπελώνες της Dehesa Peñalba. Χάρη στη φυτοκάλυψη των καλλιεργειών σε σειρές και στο βαθύ όργωμα του εδάφους γύρω από τα πρέμνα, πρακτικές που συμπληρώνονται από την επιμελή χρήση πασσάλων υποστήριξης, βρίσκεται σε απόλυτη αρμονία με την περιοχή.

— Syrah: αυτή είναι η δεύτερη πιο χαρακτηριστική ποικιλία. Με μεγαλύτερης διάρκειας κύκλο ανάπτυξης, επωφελείται από τις ιδανικές συνθήκες της περιοχής (ήπια άνοιξη και φθινόπωρο), οι οποίες επιτρέπουν την πλήρη έκφραση των ποικιλιακών χαρακτηριστικών της.

— Cabernet Sauvignon: όπως συμβαίνει και με το Syrah, το μικροκλίμα στην οριοθετημένη περιοχή επιτρέπει σε αυτό το σταφύλι να αναπτύξει στο έπακρο τη δυναμική του, ωστόσο περιορίζει παράλληλα την απόδοσή του.

— Merlot: παρότι το σταφύλι αυτό κατά κανόνα υποφέρει από την έλλειψη νερού στις γειτονικές περιοχές, το υπέδαφος στην οριοθετημένη περιοχή τού προσφέρει επαρκή αποθέματα νερού που του επιτρέπουν να ωριμάζει με τον βέλτιστο, ισορροπημένο τρόπο.

Προκειμένου να βελτιωθούν οι συνθήκες στις οποίες καλλιεργούνται και ωριμάζουν οι εν λόγω ποικιλίες, οι αμπελουργικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται κατά τον κύκλο ανάπτυξης της αμπέλου τείνουν να επιτυγχάνουν χαμηλότερη απόδοση ανά εκτάριο, γεγονός που οδηγεί σε υψηλότερη ποιότητα πρώτης ύλης με σταθερό βαθμό ωριμότητας.

Χρησιμοποιούνται βιώσιμες αμπελουργικές τεχνικές που διασφαλίζουν τον μέγιστο σεβασμό προς το περιβάλλον. Τα αμπελοτεμάχια είναι πιστοποιημένα ως βιολογικά.

Έπειτα από την προσεκτική αυτή διαδικασία στους αμπελώνες, εφαρμόζονται προσεκτικές πρακτικές παραγωγής στο οινοποιείο. Τα ακόλουθα στάδια είναι τα σημαντικότερα:

— Για τους ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους, τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά, τοποθετούνται σε καφάσια και έπειτα αποθηκεύονται σε ψύκτη, ώστε η θερμοκρασία τους να φτάσει μεταξύ 5 °C και 10 °C. Η διαλογή των σταφυλιών γίνεται χειρωνακτικά στην τράπεζα διαλογής και στη συνέχεια τα σταφύλια μεταφέρονται με ιμάντα μεταφοράς (δεν χρησιμοποιούνται αντλίες), ώστε να μην οξειδωθούν πριν φτάσουν στις δεξαμενές και ώστε η διαβροχή να διεξαχθεί υπό τις βέλτιστες συνθήκες.

— Για τους ερυθρούς οίνους, η διαβροχή πραγματοποιείται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης και έπειτα από αυτήν για τουλάχιστον 21 ημέρες.

— Πριν από τη μηλογαλακτική ζύμωση, οι οίνοι ωριμάζουν σε οινολάσπη, με αποτέλεσμα τη μικρο-οξυγόνωση των ερυθρών οίνων.

— Για τους ερυθρωπούς οίνους, η παλαίωση πρέπει να πραγματοποιείται με παραμονή σε ίζημα για τουλάχιστον 24 ώρες πριν από την αλκοολική ζύμωση, σε συνδυασμό με παλαίωση στην οινολάσπη μετά την αλκοολική ζύμωση για τουλάχιστον 15 ημέρες στην περίπτωση των νεαρών οίνων και μεταξύ 60 και 90 ημερών στην περίπτωση των παλαιωμένων οίνων.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Οι οίνοι της ΠΟΠ «Dehesa Peñalba» είναι ερυθροί με βαθύ, έντονο χρώμα (χρώμα υψηλής έντασης, κυανέρυθρη απόχρωση και ικανοποιητική σταθερότητα). Είναι ιδιαίτερα αρωματικοί, με επικρατέστερα τα αρώματα ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων, ειδικά όταν είναι νεαροί. Διαθέτουν συνεκτική δομή λόγω της σταθερά υψηλής περιεκτικότητάς τους σε πολυφαινόλες, με ήπιες μακράς διαρκείας τανίνες. Προκύπτουν, έτσι, ιδιαίτερα εκλεπτυσμένοι οίνοι με μέτριο προς γεμάτο σώμα, πλούσια γεύση και όγκο και μακρά επίγευση.

Οι ερυθρωποί οίνοι είναι εξαιρετικά αρωματικοί, με επικρατέστερα αρώματα αυτά των ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων. Κατά την παλαίωση, τα αρώματα αυτά συνοδεύονται από νότες που χαρακτηρίζουν την παλαίωση (νότες βανίλιας και/ή ξύλου και/ή καβουρδίσματος και/ή καραμελοποίησης και/ή μπαχαρικών). Στο στόμα είναι επίσης ισορροπημένοι, με μέτριο έως γεμάτο σώμα και μέτρια έως μακρά διάρκεια επίγευσης καθώς και εντονότερη οξύτητα.

Η μεγάλη ομοιογένεια ως προς την ποιότητα και τα κύρια χαρακτηριστικά των δύο τύπων οίνου είναι αποτέλεσμα της διατήρησης των ίδιων φυσικών παραγόντων, της χρήσης των ίδιων ποικιλιών και της ανταλλαγής των σημαντικότερων οινοποιητικών πρακτικών.

ΑΙΤΙΩΔΗΣ ΣΧΕΣΗ

Η οριοθετημένη περιοχή της ΠΟΠ «Dehesa Peñalba» καταλαμβάνει συνεχές τμήμα γης, το οποίο, όπως περιγράφτηκε ανωτέρω, διαθέτει το δικό του ομοιόμορφο έδαφος και τα δικά του μικροκλιματικά χαρακτηριστικά που το ξεχωρίζουν από άλλες γειτονικές περιοχές. Οι φυσικές αυτές συνθήκες, από κοινού με την επιλογή των ποικιλιών, τις βιώσιμες πρακτικές αμπελουργίας και την ιδιαίτερα προσεκτική μέθοδο παραγωγής, καθιστούν δυνατή την παραγωγή ενός προϊόντος (οίνου) με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τόσο για τους ερυθρούς όσο και για τους ερυθρωπούς οίνους. Η διαπίστωση αυτή επιβεβαιώνεται από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

1. Το έδαφος, το οποίο προσδιορίζεται ως φτωχό, αλλά θερμό με υψηλό επίπεδο άμμου και αδρομερών υλικών (κροκάλες και χαλίκια), τα οποία του προσδίδουν μεγάλη διαπερατότητα και του επιτρέπουν να αντανακλά τις ακτίνες του ήλιου, ενισχύει την ωρίμαση του σταφυλιού και ευνοεί φαινόμενα όπως η χρώση του φλοιού, που έχει ως αποτέλεσμα σταφύλια με υψηλότερη περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, ιδίως ανθοκυανίνες και τανίνες.
2. Η οριοθετημένη περιοχή πλαισιώνεται από φυσικά εμπόδια: πρόκειται για επίπεδη έκταση με καλό προσανατολισμό, η οποία προστατεύεται από δύο χερσοτόπους με μεγαλύτερο υψόμετρο και από πευκοδάσος και οριοθετείται προς Βορρά από τον ποταμό Duero. Αυτό σημαίνει ότι τα σταφύλια μπορούν να φτάσουν στη βέλτιστη ωρίμαση, καθώς δέχονται περισσότερη ακτινοβολία που αντανακλάται από το έδαφος και τα πρέμνα προστατεύονται από ακραίες καιρικές συνθήκες, με αποτέλεσμα οι συνθήκες να είναι ηπιότερες σε δύο κρίσιμες περιόδους για τον κύκλο της αμπέλου: την άνοιξη, κατά την οποία πραγματοποιείται η ανθοφορία και η καρπόδεση· και το φθινόπωρο, κατά το οποίο τα σταφύλια βρίσκονται στο τελικό στάδιο της διαδικασίας ωρίμασης. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα μεγαλύτερο κύκλο ανάπτυξης για την άμπελο. Η περιοχή είναι απαλλαγμένη από τον παγετό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα — έτσι οι άμπελοι έχουν περισσότερες ημέρες στη διάθεσή τους για να αναπτυχθούν και να ωριμάσουν— και η μέση ετήσια θερμοκρασία της είναι υψηλότερη σε σύγκριση με τις γειτονικές περιοχές. Όλα τα παραπάνω συμβάλλουν στην επίτευξη πιο ισορροπημένης ωρίμασης και ευνοούν φαινόμενα όπως η χρώση των φλοιών του ερυθρού σταφυλιού, με αποτέλεσμα την παραγωγή σταφυλιών με υψηλότερη περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, κάτι που με τη σειρά του προσδίδει περισσότερες πολυφαινόλες στους οίνους και παρατείνει τη διάρκειά τους χάρη στην ενισχυμένη δομή τους και στην υψηλότερη συγκέντρωση σε ολικές ανθοκυανίνες και τανίνες.

3. Χάρη στο θερμό, αμμώδες έδαφος και στο ηπιότερο κλίμα (ηπιότερη άνοιξη και φθινόπωρο), η ποικιλία Tempranillo και —ειδικότερα— οι μη αυτόχθονες ποικιλίες με μεγαλύτερους κύκλους ανάπτυξης (οι γαλλικές ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah) έχουν προσαρμοστεί πολύ καλά κι έτσι τα σταφύλια έχουν τη δυνατότητα να ωριμάσουν και τα πρέμνα να ολοκληρώσουν τον κύκλο ανάπτυξής τους με περισσότερο ισορροπημένο και ολοκληρωμένο τρόπο, γεγονός που σημαίνει ότι ορισμένα συστατικά (ολικές ανθοκυανίνες και αρώματα) εντοπίζονται σε υψηλότερες συγκεντρώσεις σε αυτά σε σύγκριση με τα σταφύλια που καλλιεργούνται στη γύρω περιοχή.

4. Η επιλογή των ποικιλιών, σε συνδυασμό με τις βιώσιμες πρακτικές διαχείρισης των αμπελώνων, καθιστούν δυνατή την εξασφάλιση βέλτιστης πρώτης ύλης για την παραγωγή των ερυθρών και ερυθρωπών οίνων της ΠΟΠ «Dehesa Peñalba»:

   — το Tempranillo προσφέρει δομή, αρώματα κόκκινων φρούτων και φρούτων του δάσους και έντονο χρώμα·

   — το Cabernet Sauvignon προσφέρει όγκο, μακρά επίγευση και μακράς διάρκειας τανίνες, καθώς και έντονες νότες ώριμων φρούτων και μπαχαρικών·

   — το Merlot προσφέρει κομψότητα, πολύ ήπιες τανίνες, κόκκινα φρούτα και καλή ισορροπία οξύτητας και pH·

   — το Syrah προσφέρει απαλές τανίνες, μαύρα φρούτα και επίπεδα pH και οξύτητας που εξασφαλίζουν άφθονη φρεσκάδα.

   Εν ολίγοις, οι ποικιλίες Tempranillo και Cabernet αποδίδουν οίνους που διαρκούν, χάρη στον όγκο, τη δομή και τη μακρά επίγευσή τους, ενώ οι ποικιλίες Syrah και Merlot προσφέρουν φρεσκάδα, οξύτητα, αρωματική ένταση, κομψότητα και λεπτότητα.

   Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας παρατηρούνται στους ερυθρωπούς οίνους και στους ερυθρούς οίνους.

5. Η χειρωνακτική συγκομιδή των σταφυλιών, η τοποθέτησή τους σε καφάσια και έπειτα η αποθήκευσή τους σε ψύκτη, ώστε η θερμοκρασία τους να φτάσει από 5 °C έως 10 °C, αποτρέπει την οξείδωση και προστατεύει το χρώμα (ενώσεις ανθοκυανινών). Χάρη στη χειρωνακτική διαλογή των σταφυλιών στην τράπεζα διαλογής και στη μεταφορά τους με ιμάντα μεταφοράς (χωρίς αντλίες), τα σταφύλια δεν οξειδώνονται πριν φτάσουν στις δεξαμενές και η διαβροχή μπορεί να διεξαχθεί υπό τις βέλτιστες συνθήκες. Όλα αυτά σημαίνουν ότι όταν ξεκινά η κρυοεκχύλιση, τα σταφύλια είναι ακέραια, κάτι που βελτιώνει την αρωματική δυναμική και την εξαγωγή του χρώματος σε αμφότερους τους τύπους οίνου.

6. Η διαδικασία διαβροχής κατά τη διάρκεια και έπειτα από τη ζύμωση έχει επαρκή διάρκεια στους ερυθρούς οίνους (τουλάχιστον 21 ημέρες) ώστε να προκύπτουν υψηλές συγκεντρώσεις χρωστικών ουσιών (ανθοκυανινών και τανινών), να απελευθερώνονται τα αρώματα και να παράγονται περισσότερο δομημένοι και εν δυνάμει μεγαλύτερης διαρκείας οίνοι.

7. Στους ερυθρούς οίνους, η παλαίωση σε οινολάσπη πριν από τη μηλογαλακτική ζύμωση —που προκαλεί μικρο-οξυγόνωση— συμβάλλει στην αύξηση της εξαγωγής και επιμηκύνει τη διάρκεια ζωής του οίνου, αυξάνοντας την περιεκτικότητά του σε φαινολικές ενώσεις, όπως τανίνες και ανθοκυανίνες, καθώς προάγει τον σχηματισμό πυρανοανθοκυανινών, ανθοκυανινών και φλαβανολών, οι οποίες χρειάζονται ακεταλδεΰδη για να σχηματιστούν, έτσι ώστε να μπορούν να δημιουργηθούν έγχρωμες ενώσεις προσθήκης με αιθυλική γέφυρα (το οξυγόνο είναι απαραίτητο για τον σχηματισμό ακεταλδεΰδης). Ως εκ τούτου, η πρακτική της μικρο-οξυγόνωσης πριν από τη μηλογαλακτική ζύμωση βελτιώνει τα χρωματικά χαρακτηριστικά των οίνων και τη σταθερότητα του χρώματός τους. Η αίσθηση στο στόμα βελτιώνεται επίσης όσον αφορά το σώμα και τη στυφότητα του οίνου. Ένα επιπλέον θετικό αποτέλεσμα της μικρο-οξυγόνωσης είναι το γεγονός ότι βελτιώνει το άρωμα του οίνου, μειώνοντας τον φυτικό χαρακτήρα του. Η μικρο-οξυγόνωση επιτρέπει τη μείωση ενώσεων, όπως οι πυραζίνες και οι θειόλες, οι οποίες οξειδώνονται με το οξυγόνο.

8. Στους ερυθρωπούς οίνους, η επαφή με την οινολάσπη και/ή το ίζημα καθιστά δυνατή τη διατήρηση μεγαλύτερου ποσοστού μαννοπρωτεϊνών, τόσο στο γλεύκος όσο και στο τελικό προϊόν. Αυτό συμβάλλει στην αύξηση της σταθερότητας των όξινων ενώσεων, με αποτέλεσμα μια πιο δροσερή γεύση.

   Όπως διευκρινίστηκε ήδη, δοκιμές έχουν δείξει ότι τα σταφύλια που καλλιεργούνται στην οριοθετημένη περιοχή διαθέτουν υψηλότερες συγκεντρώσεις ανθοκυανινών, καθώς και τανινών. Αυτές μεταφέρονται κατά τη διαδικασία της οινοποίησης: η διαβροχή παρέχει τη δυνατότητα σε αυτές τις ουσίες να εισχωρήσουν στους ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους, προσδίδοντάς τους περισσότερη ένταση και κυανέρυθρη απόχρωση όταν είναι νεαροί, καθώς και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής χάρη στον σχηματισμό σταθερότερων χρωστικών ουσιών. Ως εκ τούτου, οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι της ΠΟΠ «Dehesa Peñalba» διαθέτουν χρώμα καλής έντασης, με τόνους ώριμων κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων. Έχουν μέτριο έως γεμάτο σώμα, στρογγυλή και ώριμη γεύση και μακρά επίγευση. Επιπλέον, οι ερυθροί οίνοι παρουσιάζουν υψηλή συγκέντρωση πολυφαινολικών χρωστικών, το οποίο τους προσδίδει μεγαλύτερη δομή, με πιο σταθερό χρώμα. Ως εκ τούτου, πρόκειται για οίνους που διατηρούνται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και είναι καταλληλότεροι για παλαίωση στη φιάλη απ' ό,τι οι οίνοι που παράγονται στην περιοχή.

Πιο συγκεκριμένα, σύμφωνα με έρευνα της ομάδας οινολόγων του Περιφερειακού Ινστιτούτου Εφαρμοσμένης Επιστημονικής Έρευνας (τμήμα του τομέα τεχνολογίας τροφίμων του πανεπιστημίου Castile-La Mancha), είναι δυνατό να διακριθούν οι ερυθροί οίνοι της ΠΟΠ «Dehesa Peñalba» από τους οίνους που παράγονται σε παρακείμενες περιοχές, οι οποίοι έχουν παλαιωθεί για παρόμοιο χρονικό διάστημα (οίνοι της ΠΟΠ «Ribera del Duero» και της ΠΓΕ «Castilla y León»), κατά βάση επειδή οι πρώτοι περιέχουν μεγαλύτερες ποσότητες μονομερών ανθοκυανινών, οι οποίες είναι εγγενώς σταθερότερες (με μεγαλύτερες συγκεντρώσεις 3-γλυκοζίτη της οινιδίνης και μεγαλύτερη αναλογία των σταθερότερων ανθοκυανινών, όπως p-κουμαροϋλιωμένων και καφεοϋλιωμένων ανθοκυανινών).

Παρότι η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή για την ΠΟΠ «Dehesa Peñalba» βρίσκεται εντός της περιοχής της ΠΓΕ «Castilla y León» και κοντά στην περιοχή της ΠΟΠ «Ribera del Duero», και μολονότι οι οίνοι πράγματι διαθέτουν τα γενικά χαρακτηριστικά της ΠΓΕ, παρουσιάζουν επίσης ουσιαστικές διαφορές και ορισμένα άλλα χαρακτηριστικά που δεν απαντούν στους οίνους της ΠΟΠ «Ribera del Duero».

Η σύγκριση της ΠΟΠ «Dehesa Peñalba», της ΠΓΕ «Castilla y León» και της ΠΟΠ «Ribera del Duero» έχει ως εξής:

Ερυθρός οίνος

Υψηλότερος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): ΠΓΕ «Castilla y León» (> 11,0)· ΠΟΠ «Ribera del Duero» (> 11,5)· «Dehesa Peñalba» (> 12,5)

Λιγότερα kg ανά εκτάριο: ΠΓΕ «Castilla y León» (16 000)· ΠΟΠ «Ribera del Duero» (7 000)· «Dehesa Peñalba» (8 000 kg νεαρού ερυθρού οίνου και 6 000 kg παλαιωμένου ερυθρού οίνου)

Υψηλότερη πτητική οξύτητα (meq/l): ΠΓΕ «Castilla y León» (< 13,36)· ΠΟΠ «Ribera del Duero» (< 8,33)· «Dehesa Peñalba» (< 20)

Σύμφωνα με έρευνα του πανεπιστημίου Castile-La Mancha, υψηλότερη συγκέντρωση μονομερών ανθοκυανινών (mg/l): ΠΟΠ «Ribera del Duero» (< 59)· «Dehesa Peñalba» (< 223)

Ερυθρωπός οίνος

Υψηλότερος ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): ΠΓΕ «Castilla y León» PGI (>=9)· ΠΟΠ «Ribera del Duero» (> = 11,0 για τους ερυθρούς οίνους)· «Dehesa Peñalba» (>=12,0)

Χαμηλότερη απόδοση ανά εκτάριο: ΠΓΕ «Castilla y León» (16 000 kg)· ΠΟΠ «Ribera del Duero» (7 000 kg)· «Dehesa Peñalba» (6 000 kg — παλαιωμένος ή 8 000 kg — νεαρός)

Υψηλότερη ελάχιστη ολική οξύτητα: ΠΟΠ «Ribera del Duero» (> = 57,31 g τρυγικού οξέος ανά λίτρο, > = 4,3 meq/l)· «Dehesa Peñalba» (> = 66,64 g τρυγικού οξέος ανά λίτρο, > = 5,0 meq/l)

Παρότι κάποια τμήματα της οριοθετημένης περιοχής (τμήματα 1 και 2 του αγροτεμαχίου 5 121 και τμήμα 3 του αγροτεμαχίου 5 122) έχουν διαφορετικούς ιδιοκτήτες, η αίτηση έχει υποβληθεί από το μοναδικό οινοποιείο που διαθέτει επί του παρόντος παρουσία στην οριοθετημένη περιοχή. Άλλοι παραγωγοί θα έχουν τη δυνατότητα να συμμετάσχουν στο πρόγραμμα στο μέλλον, εάν το επιθυμούν.

Η Dehesa Peñalba αποτελούσε επί μεγάλο χρονικό διάστημα δημοφιλές μέρος για πρόσωπα υψηλής κοινωνικής θέσης, επισκόπους και ευγενείς, οι οποίοι είχαν αναγνωρίσει τις δυνατότητες αυτής της γης στις όχθες του ποταμού Duero από την αρχαιότητα. Πολυάριθμες γραπτές και βιβλιογραφικές πηγές επιβεβαιώνουν τη μακρά ιστορία της πόλης Peñalba de Duero και των περιοχών που βρίσκονταν εντός των ορίων της, καθώς επίσης και την αμπελοκαλλιέργεια και τους εμπορικούς της σκοπούς ή τις πληρωμές που οφείλονταν στους φεουδάρχες με τη μορφή του φόρου της δεκάτης επί του μούστου που παραγόταν από αυτά τα εδάφη.

Τον δέκατο τέταρτο αιώνα συντάχθηκε το βιβλίο με τίτλο «Becerro de las Behetrías de Castilla» [Τόμος περγαμηνής των ελεύθερων πόλεων της Καστίλης] με εντολή του Πέτρου Α΄ της Καστίλης, στο οποίο παρατίθενται οι διάφορες κομητείες και ελεύθερες πόλεις από τις οποίες αποτελούνταν το Βασίλειο της Καστίλης. Περιέχει αφηγήσεις από διάφορες πόλεις που διοικήθηκαν με το σύστημα «ελεύθερων πόλεων» [behetría], το νομικό τους καθεστώς, την οικονομική δικαιοδοσία του βασιλιά και τα δικαιώματα των λόρδων. Έχει σωθεί σειρά από αντίγραφα χειρογράφων, ενώ η Βασιλική Καγκελαρία στο Valladolid φιλοξενεί ένα από τα παλαιότερα.

Εντός της επικράτειας του πριγκιπάτου του Valladolid («Merindad del Infantado de Valladolid» ή, στη μεσαιωνική ισπανική γλώσσα, «Merindat del infantazgo de vallit»), το Villabáñez («Villa hanes») και η Peñalba («Peñalva») έχουν αμφότερα εξέχουσα θέση.

«Το 1751 το Villabáñez περιήλθε σε τρεις δικαιοδοσίες εντός της διοικητικής περιφέρειας του Portillo στην επαρχία της Μαδρίτης. Οι τρεις δικαιοδοσίες στις οποίες υπαγόταν ήταν οι εξής: το συμβούλιο (Cabildo) του καθεδρικού ναού του Valladolid, η μαρκησία της Camarasa και ο μαρκήσιος της Revilla, οι οποίοι κατοικούσαν αμφότεροι στο Valladolid. Εκείνη την περίοδο ο δήμος του Villabáñez περιλάμβανε 11 423 αγροτεμάχια ή obradas [παλαιά αγροτική μονάδα μέτρησης] γης, από τα οποία τα 600 ήταν αμπελώνες, οι οποίοι ανέρχονταν σε 1 200 aranzadas [άλλη παλαιά αγροτική μονάδα μέτρησης]...»

«Ο δήμος Peñalba de Duero περιλάμβανε 1 923 αγροτεμάχια ή "obradas" εκ των οποίων 560 ήταν μη αρδευόμενα χωράφια, 6 λιβάδια (4 από τα οποία ήταν κοινόχρηστα), 7 αλώνια (κοινόχρηστα), 500 ορεινές εκτάσεις με δρυς και δρυς αρίες (κοινόχρηστες), 650 αμπελώνες στην Dehesa de Peñalba la Verde ["η Πράσινη"]...».

Παρότι χρησιμοποιούνται αρκετά διαφορετικά ονόματα στα ιστορικά έγγραφα —«Dehesa», «La Dehesa», «Dehesa de Peñalba» και «Peñalba La Verde»— όλα αναφέρονται στο ίδιο μέρος, το οποίο είναι γνωστό ως Dehesa Peñalba τα τελευταία 30 έτη. Αυτό δείχνει επίσης ότι στο πλαίσιο αυτό ο όρος «Dehesa» αποτελεί τοπωνύμιο και δεν σχετίζεται με την κτηνοτροφία (η ισπανική λέξη dehesa αναφέρεται στην παραδοσιακή μορφή εκτροφής ζώων σε φτωχές ή μη αγροτικές περιοχές).

Το 1995 ελήφθη η απόφαση να ξεκινήσουν εκ νέου οι καλλιέργειες, να φυτευτούν ποικιλίες αμπέλου, με μέσο έως μεγάλο κύκλο ανάπτυξης και κατασκευάστηκε οινοποιείο με την πλέον πρόσφατη τεχνολογία οινοποίησης. Έτσι μπορεί να αξιοποιηθεί στο έπακρο η δυναμική του σταφυλιού και να παραχθούν οίνοι παγκόσμιας φήμης.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Το έτος συγκομιδής πρέπει να δηλώνεται στις ετικέτες των προστατευόμενων οίνων. Στην ετικέτα των οίνων της ΠΟΠ «Dehesa Peñalba» είναι δυνατή η χρήση της ένδειξης «roble» («oak»), υπό τον όρο ότι συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία. Στην ετικέτα των οίνων της ΠΟΠ «Dehesa Peñalba» είναι δυνατή η χρήση των ενδείξεων «Crianza», «Reserva» και «Gran Reserva», υπό τον όρο ότι πληρούν τους όρους χρήσης που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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