C/2026/6034

19.11.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/6034)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Dehesa Peñalba»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Nome del prodotto**

«Dehesa Peñalba»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che la presente modifica del disciplinare della DOP «Dehesa Peñalba» costituisca una modifica ordinaria non potendo essere considerata una modifica dell'Unione, in quanto non rientra in alcuno dei casi di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche. In particolare, la modifica: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica; non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico; non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

AGGIUNTA DEI VINI ROSATI

Descrizione

È aggiunto il nuovo tipo di vino rosato nella categoria 1, «Vino», dell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013; tale tipo era già incluso nel disciplinare.

La modifica interessa i punti 2, 3, 5 e 7 del disciplinare e i punti 6, 7.1, 7.2 e 10 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

MODIFICA DEL LIMITE DEL TITOLO ALCOLOMETRICO TOTALE DEI VINI ROSSI

Descrizione

È aumentato da 12 a 12,5 % vol il titolo alcolometrico totale minimo dei vini rossi per renderlo coerente (maggiore o uguale) con il titolo alcolometrico effettivo minimo (equivalente al 12,5 %).

La modifica interessa il punto 2 del disciplinare e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

MODIFICA DELLE CONDIZIONI DI INVECCHIAMENTO

Descrizione

Prima delle presente modifica, le condizioni di invecchiamento erano le seguenti: per i vini rossi monovarietali: in botti di rovere da 225 l per almeno 12 mesi; per i vini multivarietali: invecchiati in botti di rovere da 225 e/o 500 litri e/o in botti di legno da 5 000 litri per almeno 6-24 mesi.

Con la presente modifica, l'invecchiamento avviene ora in botti di rovere di capacità compresa tra 225 e 600 l, o botti di legno dalla capacità massima di 5 500 l, senza che sia specificata la durata. La modifica riguarda tanto i vini rossi mono o multivarietali quanto i vini rosati ora contemplati.

La modifica interessa il punto 3 del disciplinare e il punto 7.1 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

ELIMINAZIONE DEL PUNTO SULLA VERIFICA DEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE

Descrizione

La sezione in questione è eliminata dal disciplinare in quanto non più prevista dalla legge.

La modifica interessa l'intero punto 9, che è eliminato completamente e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Dehesa Peñalba»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Nome o nomi**

«Dehesa Peñalba»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

VINO ROSSO

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido, colore di intensità medio-alta, con sfumature dal rosso mattone al rosso porpora.

Odore

Intensità medio-alta, con note varietali caratterizzate da frutti (rossi e/o neri) e/o floreali e/o balsamiche, nonché note conferite dal processo di invecchiamento nel caso dei vini invecchiati in legno (vaniglia e/o legno e/o elementi tostati e/o caramellati e/o speziati).

Sapore

I vini dovrebbero essere equilibrati e ricordare aromi di frutti (rossi e/o neri) e/o floreali e/o balsamici, accompagnati da note conferite dal processo di invecchiamento in legno (vaniglia e/o legno e/o tostate e/o caramellate e/o speziate). I vini sono di corpo da medio a pieno, con un finale da medio a lungo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	4,0
Acidità totale minima	In grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO ROSATO

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Presenta tonalità che spaziano dal buccia di cipolla al ribes rosso (comprese le tonalità cipolla, salmone e ribes rosso), pulito e/o brillante, senza particelle in sospensione.

Odore

Intensità medio-alta, con note varietali caratterizzate da frutti (rossi e/o neri) e/o floreali e/o balsamiche. Nel caso dei vini invecchiati in legno, sono presenti note di vaniglia e/o legno e/o tostate e/o caramellate e/o speziate.

Sapore

Vino con un corpo da medio a pieno e una persistenza media; equilibrato e fresco. Richiama aromi di frutti (rossi e/o neri) e/o floreali e/o balsamici. Nel caso dei vini invecchiati in legno, sono presenti note di vaniglia e/o legno e/o tostate e/o caramellate e/o speziate.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,0
Acidità totale minima	5,0
Acidità totale minima	In grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il tenore massimo di anidride solforosa totale è di:

150 mg/l se il tenore di zuccheri residui è < 2 g/l;

170 mg/l se il tenore di zuccheri residui è compreso tra 2 e 5 g/l; e

200 mg/l se il tenore di zuccheri residui è > 5 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

PRATICHE COLTURALI

Tipo di pratica enologica

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

1. Le viti sono palizzate.
2. La densità massima d'impianto è di 2 000 ceppi per ettaro.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

1) Condizioni di vinificazione

Vini rossi giovani Le uve sono vendemmiate a mano, poste in casse e conservate in cella frigorifera per abbassarne la temperatura tra i 5 °C e i 10 °C. Sono selezionate a mano al tavolo di cernita e trasportate ai serbatoi con un nastro trasportatore (non si utilizzano attrezzature di pompaggio per sollevare gli acini). Si pratica la criomacerazione pre-fermentativa (5-10 °C) per 5-8 giorni. Prima della fermentazione malolattica i vini sono lasciati sulle fecce per almeno 15 giorni. Si effettua una micro-ossigenazione con un dosaggio di 15 ml per litro al mese per 3 giorni e 6 ml per litro al mese per 8 giorni. La fermentazione alcolica spontanea avviene in serbatoi di acciaio inossidabile. Si pratica la macerazione lunga durante e dopo la fermentazione per almeno 21 giorni.

Vini rossi invecchiati Le uve sono vendemmiate a mano, poste in casse e conservate in cella frigorifera per abbassarne la temperatura tra i 5 °C e i 10 °C. Sono selezionate a mano al tavolo di cernita e trasportate ai serbatoi con un nastro trasportatore (non si utilizzano attrezzature di pompaggio per sollevare gli acini). Si pratica la criomacerazione pre-fermentativa (5-10 °C) per 5-8 giorni. La fermentazione alcolica spontanea avviene in serbatoi di acciaio inossidabile. Si pratica la macerazione lunga durante e dopo la fermentazione per almeno 21 giorni. Prima della fermentazione malolattica i vini sono lasciati sulle fecce per almeno 15 giorni. Si effettua una micro-ossigenazione con un dosaggio di 15 ml per litro al mese per 3 giorni e 6 ml per litro al mese per 8 giorni.

Vini rosati giovani Le uve sono vendemmiate a mano, poste in casse e conservate in cella frigorifera per abbassarne la temperatura tra i 5 °C e i 10 °C. Sono selezionate a mano al tavolo di cernita e trasportate ai serbatoi con un nastro trasportatore (non si utilizzano attrezzature di pompaggio per sollevare gli acini). La componente varietale è definita dall'uso delle varietà Tempranillo e/o Syrah e/o Merlot. La parte liquida viene separata da quella solida dell'uva dopo una macerazione di due-tre ore. I vini sono lasciati a contatto con la vinaccia (o le fecce prima della fermentazione alcolica) per almeno 24 ore. Si procede alla schiumatura per rimuovere la vinaccia (fecce senza contenuto alcolico). La fermentazione alcolica spontanea ha luogo in contenitori di acciaio inossidabile a una temperatura compresa tra 14 °C e 18 °C. L'invecchiamento sulle fecce avviene in recipienti e/o *foudre* (botti di legno dalla capacità massima di 5 500 l) e/o botti per almeno 15 giorni, con rimontaggio o rimescolamento delle fecce almeno due volte a settimana. Seguono il travaso e la separazione dalle fecce (con contenuto alcolico).

Vini rosati invecchiati Le uve sono vendemmiate a mano, poste in casse e conservate in cella frigorifera per abbassarne la temperatura tra i 5 °C e i 10 °C. Sono selezionate a mano al tavolo di cernita e trasportate ai serbatoi con un nastro trasportatore (non si utilizzano attrezzature di pompaggio per sollevare gli acini). La componente varietale è definita dall'uso delle varietà Tempranillo e/o Syrah e/o Merlot. La parte liquida viene separata da quella solida dell'uva dopo una macerazione di due-tre ore. I vini sono lasciati a contatto con la vinaccia (o le fecce prima della fermentazione alcolica) per almeno 24 ore. Si procede alla schiumatura per rimuovere la vinaccia (fecce senza contenuto alcolico). La fermentazione alcolica spontanea ha luogo in contenitori di acciaio inossidabile a una temperatura compresa tra 14 °C e 18 °C. L'invecchiamento sulle fecce avviene in recipienti e/o *foudre* (botti di legno dalla capacità massima di 5 500 l) e/o botti per un periodo di 60-90 giorni. Il vino invecchiato sulle fecce in botti fino a 600 l deve rappresentare almeno l'85 % del volume totale della partita. Durante questo periodo vengono effettuati: rimontaggio e/o rimescolamento delle fecce: due volte alla settimana per i primi 30 giorni; rimontaggio e/o rimescolamento delle fecce: una volta alla settimana fino alla fase successiva; travaso e separazione dalle fecce (con contenuto alcolico).

2) Condizioni d'invecchiamento

Vino rosso monovarietale e multivarietale:

— invecchiato in botti di rovere di capacità compresa tra 225 e 600 l e/o in tini di legno di capacità massima di 5 500 l.

Vino rosato monovarietale e multivarietale:

— invecchiato in botti di rovere di capacità compresa tra 225 e 600 l e/o in tini di legno di capacità massima di 5 500 l.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

Per l'estrazione del mosto possono essere usati soltanto sistemi meccanici che non danneggino le parti solide del grappolo; il rapporto medio massimo uva-vino è del 72 %. Per i vini rossi destinati all'invecchiamento, non devono essere utilizzate pompe per il trasporto della polpa ai serbatoi.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Vini rossi giovani e vini rosati giovani

Rese massime

Rese massime	8 000
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Vini rossi giovani e vini rosati giovani

Rese massime

Rese massime	57,60
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Vini rossi invecchiati e vini rosati invecchiati

Rese massime

Rese massime	6 000
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Vini rossi invecchiati e vini rosati invecchiati

Rese massime

Rese massime	43,20
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona geografica del vino «Dehesa Peñalba» DOP è situata nel comune di Villabáñez (Valladolid). È una porzione continua di terreno che si estende per 91,4287 ha, identificata secondo i seguenti riferimenti del sistema di identificazione delle parcelle agricole (SIPA):

poligono 6: parcelle 5121, 5122, 5123, 5124 e 5125 e il lotto 3 della parcella 9003 (i canali delle parcelle 5121 (lotto 3), 5122 (lotto 1), 5123, 5124 e 5125 sono di proprietà del richiedente).

Poiché il SIPA è soggetto ad aggiornamenti, tenere presente che tali riferimenti si riferiscono alla versione 2020.

10. **Legame con la zona geografica**

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

FATTORI NATURALI

La zona geografica definita al punto 1.6 ha peculiarità orografiche, pedologiche e climatiche uniche, uniformi in tutta la zona e, come spiegato di seguito, differenti dalle zone confinanti. La zona è tradizionalmente definita *pago*: si tratta di un'unica porzione continua di terreno, tradizionalmente destinata alla coltivazione delle viti e caratterizzata da condizioni pedologiche e microclimatiche proprie che si distingue dalle zone confinanti. Il carattere unico del pago è di solito dovuto agli elementi naturali che lo circondano, come fiumi, pianure, boschi ecc., che contribuiscono a determinarne le condizioni specifiche. Nel caso della zona delimitata esso è il risultato dei fattori elencati di seguito.

1. L'orografia collinare della regione è dovuta in ultima analisi al fiume Duero, la cui azione di erosione e sedimentazione ha dato origine, tra l'altro, alle terrazze della pianura alluviale, in cui predominano materiali di deposito (soprattutto sabbia e ghiaia) e di fondovalle. Di conseguenza la zona delimitata è costituita da un'area rurale in leggera pendenza (costante e inferiore al 5 %) situata nel fondovalle e fiancheggiata da due altipiani (la zona

delimitata si trova a un'altitudine di 720 m e gli altipiani a 800-840 m, con una pendenza del 5-15 %) che la cingono sia a nord che a sud. Il fiume Duero chiude inoltre la zona a nord. Anche la zona al di là del fiume è conosciuta come Dehesa Peñalba, ma con l'aumentare della pendenza (sui pendii verso gli altopiani e sugli altopiani stessi) il terreno non è più adatto alla coltivazione della vite. La parte a sud è delimitata da una pineta. Questi due elementi, gli altipiani e la pineta, fungono da cuscinetti e proteggono la zona dalle condizioni atmosferiche avverse.

2. La zona delimitata si trova su un terrazzamento formato da depositi fluviali ghiaiosi, con uno strato superiore sabbioso posato su un letto roccioso di calcare marnoso. Il suolo è costituito da ciottoli e ghiaia e presenta un contenuto medio di sabbia del 78 %, il che lo distingue dai suoli meno sabbiosi (intorno al 60 %) delle zone a ovest e dai suoli più ricchi di argilla con depositi di marna e calcare degli altopiani e dei pendii di raccordo con questi, in cui la pendenza è maggiore.

Di conseguenza la zona delimitata è caratterizzata da un suolo asciutto e sabbioso in superficie con proprietà drenanti: una zona di terra calda ma con una base fresca e riserve idriche sane. Il suolo è povero sia di materia organica che di nutrienti.

3. Grazie all'effetto cuscinetto degli elementi che la circondano, la zona è piuttosto protetta dalle condizioni avverse, quali temperature estreme, bassi livelli di umidità e forti venti. Di conseguenza la zona presenta un microclima proprio, con temperature miti (con una media annuale di 12 °C, superiori di circa mezzo grado rispetto alla zona circostante), in particolare in primavera e in autunno. Ha una buona ventilazione (da ovest a est) e il periodo senza gelate è più lungo rispetto alle zone circostanti (206 giorni all'anno invece di 200).

In sintesi la zona delimitata conosciuta come Dehesa Peñalba è situata in una conca fluviale nel fondovalle con terreno pianeggiante, suolo omogeneo e orientamento nord-ovest/sud-ovest, ideale per la viticoltura. Il suolo può essere descritto come caldo e povero, considerato l'alto livello di sabbia ed elementi grossolani (ciottoli e ghiaia). Questi a loro volta rendono il suolo molto permeabile e riflettono i raggi solari. La zona è protetta da due pianure di calcare marnoso a nord e a sud, che la riparano e la racchiudono grazie alla differenza di altitudine. La zona delimitata è influenzata anche dalla pineta lungo il confine a sud e a ovest, mentre il fiume Duero costeggia i margini a nord e a est. Un'analisi dell'ambiente fisico dimostra che la zona delimitata conosciuta come Dehesa Peñalba è un'area chiaramente definita con condizioni pedoclimatiche proprie che la distinguono dalle zone circostanti. Ciò è il risultato di processi geomorfologici, litologici e orografici e della presenza di barriere naturali come un fiume, boschi, pendii e altipiani.

FATTORI UMANI

L'esperienza acquisita nei vigneti della zona delimitata negli ultimi 18 anni ha portato all'introduzione di numerosi vitigni particolarmente adatti all'ambiente specifico e alla produzione di uve con un'alta concentrazione di polifenoli, in particolare in termini di contenuto totale di antociani e tannini.

— Tempranillo: è la varietà più importante coltivata nei vigneti di «Dehesa Peñalba». Grazie alla copertura vegetale dei filari e alla lavorazione profonda del suolo vicino ai ceppi, unite a un palizzamento meticoloso, è in perfetta armonia con il territorio.

— Syrah: è la seconda varietà più caratteristica. Grazie a un ciclo vegetativo più lungo riesce a sfruttare le condizioni ideali della zona (primavere e autunni miti) che consentono alle sue qualità varietali di esprimersi al meglio.

— Cabernet Sauvignon: come per il Syrah, il microclima della zona delimitata permette a quest'uva di raggiungere il suo massimo potenziale, pur limitandone allo stesso tempo la resa.

— Merlot: sebbene questa varietà tenda a soffrire per l'insufficienza idrica nelle zone circostanti, il sottosuolo della zona delimitata offre riserve d'acqua sufficienti affinché maturi in modo ottimale ed equilibrato.

Per migliorare le condizioni di coltivazione e maturazione, durante il ciclo vegetativo della vite si praticano tecniche di viticoltura che mirano a limitare le rese per ettaro e a consentire di produrre una materia prima di qualità più elevata con un grado di maturazione equilibrato.

Sono utilizzate pratiche di viticoltura sostenibili che garantiscono il massimo rispetto dell'ambiente. Le parcelle dei vigneti sono certificate come biologiche.

Le pratiche attente nel vigneto sono seguite da scrupolose pratiche di produzione in cantina. I passaggi più importanti sono i seguenti:

— le uve sono vendemmiate a mano, poste in casse e conservate in cella frigorifera per abbassarne la temperatura tra i 5 °C e i 10 °C. Sono selezionate a mano sul tavolo di cernita e sollevate da un nastro trasportatore (non sono utilizzate pompe), in modo da evitare l'ossidazione prima dell'arrivo nei serbatoi e consentire che la macerazione possa avvenire nelle condizioni migliori;

— per i vini rossi si pratica la macerazione durante e dopo la fermentazione per almeno 21 giorni;

— prima della fermentazione malolattica i vini sono lasciati sulle fecce, con conseguente micro-ossigenazione nei vini rossi;

— per i vini rosati, l'invecchiamento deve essere effettuato sulla vinaccia per almeno 24 ore prima della fermentazione alcolica, insieme all'invecchiamento sulle fecce dopo la fermentazione alcolica per almeno 15 giorni nel caso dei vini giovani e tra 60 e 90 giorni nel caso dei vini invecchiati.

QUALITÀ E CARATTERISTICHE DEI VINI

I vini «Dehesa Peñalba» DOP sono rossi dal colore intenso (intensità elevata, tonalità rosso-bluastra e buona stabilità). Sono ricchi di aromi, in cui predominano frutti maturi rossi e neri, soprattutto quando giovani. Presentano struttura consistente, grazie al contenuto elevato e stabile di polifenoli, con tannini morbidi e persistenti. Sono pertanto vini molto eleganti, di corpo da medio a pieno, ricchi di sapore e voluminosi, con un finale lungo.

I vini rosati sono molto aromatici, con una predominanza di frutti rossi e neri maturi. Questi aromi, nei vini invecchiati, sono accompagnati da note specifiche del passaggio in legno (vaniglia e/o legno e/o tostate e/o caramellate e/o speziate). Al palato sono equilibrati, con corpo da medio a pieno e un finale da medio a lungo, oltre a un'acidità più pronunciata.

La grande omogeneità relativa alla qualità e alle principali caratteristiche di entrambi i tipi di vino è il risultato del mantenimento degli stessi fattori naturali e delle stesse varietà e della condivisione delle pratiche enologiche più importanti.

LEGAME CAUSALE

La zona delimitata del «Dehesa Peñalba» DOP occupa una striscia ininterrotta di terreno che, come descritto in precedenza, presenta caratteristiche pedologiche e microclimatiche uniformi proprie che la differenziano da altre zone vicine. Queste condizioni naturali, insieme alla scelta delle varietà, alle pratiche viticole sostenibili e ai metodi di produzione scrupolosi, consentono di ottenere un prodotto (vino) con caratteristiche specifiche sia per i vini rossi che per i vini rosati. Tale affermazione è confermata dalle caratteristiche elencate di seguito.

1. Il suolo, definito come povero ma caldo con livelli elevati di sabbia e di elementi grossolani (ciottoli e ghiaia) che gli conferiscono una permeabilità elevata e capacità di riflettere i raggi solari, stimola la maturazione dell'uva e favorisce fenomeni quali la pigmentazione delle bucce, consentendo la produzione di uve con un contenuto maggiore di polifenoli, in particolare antociani e tannini.

2. La zona delimitata è un'area pianeggiante con un buon orientamento, protetta da due altipiani più elevati e da una pineta e delimitata a nord dal fiume Duero, pertanto circondata da barriere naturali. Di conseguenza le uve possono raggiungere una perfetta maturazione, in quanto ricevono una maggiore quantità di irraggiamento riflesso dal suolo e le viti sono protette dalle condizioni climatiche estreme. Le condizioni sono pertanto più miti nei due periodi fondamentali del ciclo della vite: la primavera, quando avvengono la fioritura e l'allegagione, e l'autunno, quando le uve sono nello stadio finale del processo di maturazione. Ciò permette alla vite di avere un ciclo vegetativo più lungo. La zona non è soggetta a lunghi periodi di gelate, quindi le viti hanno più giorni per svilupparsi e le uve per maturare. La temperatura media annuale è inoltre più elevata rispetto alle zone circostanti. Tutto ciò concorre a una maturazione più equilibrata, stimolando fenomeni quali la pigmentazione della buccia delle uve rosse e producendo uve con un contenuto più elevato di polifenoli, che a loro volta permettono di ottenere vini più ricchi di polifenoli e adatti a un invecchiamento più lungo, grazie alla maggiore struttura e alla concentrazione totale più elevata di antociani e tannini.

3. Il suolo caldo e sabbioso e il clima più mite (in primavera e in autunno) fanno sì che la varietà Tempranillo e, in particolare, le varietà alloctone con un ciclo vegetativo più lungo (le varietà francesi Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah) si siano adattate molto bene, permettendo alle uve di maturare e alle viti di completare il ciclo vegetativo in maniera più equilibrata e completa, il che significa che alcune componenti (aromi e antociani totali) presentano una concentrazione maggiore rispetto alle uve prodotte nelle zone circostanti.

4. La scelta delle varietà, unita a pratiche sostenibili di gestione dei vigneti, permettono di ottenere una materia prima ottima per la produzione dei vini «Dehesa Peñalba» DOP:

— il Tempranillo conferisce struttura, aromi di frutti rossi e di frutti di bosco e colore intenso e profondo;

— il Cabernet Sauvignon conferisce volume, lunghezza e tannini persistenti, come pure note intense di frutta matura e di spezie;

— il Merlot conferisce eleganza, tannini molto morbidi, frutti rossi e un buon equilibrio tra acidità e pH;

— il Syrah conferisce tannini setosi, frutti neri, un livello di pH e acidità che apporta una buona dose di freschezza.

In sintesi le varietà Tempranillo e Cabernet producono vini longevi, grazie al loro volume, alla struttura e alla lunghezza, mentre Syrah e Merlot danno freschezza, acidità, intensità aromatica, eleganza e finezza.

Le caratteristiche peculiari di ciascuna varietà sono riscontrabili nei vini rosati e nei vini rossi.

5. La vendemmia a mano, l'utilizzo di casse e la successiva conservazione in cella frigorifera per abbassare la temperatura delle uve tra i 5 °C e i 10 °C prevengono l'ossidazione e proteggono il colore (composti di antociani). La selezione manuale delle uve sul tavolo di cernita e il sollevamento con un nastro trasportatore (senza pompaggio) consentono di evitare l'ossidazione degli acini prima dell'arrivo ai serbatoi e di svolgere la macerazione nelle condizioni migliori. Tutto ciò significa che all'inizio della criomacerazione le uve sono intatte, il che migliora il potenziale aromatico e l'estrazione del colore per entrambi i tipi di vini.

6. Nei vini rossi il processo di macerazione durante e dopo la fermentazione (almeno 21 giorni) consente di ottenere concentrazioni maggiori di composti coloranti (antociani e tannini), di sprigionare gli aromi liberi e di produrre vini più strutturati e potenzialmente più longevi.

7. Nei vini rossi il riposo sulle fecce prima della fermentazione malolattica — responsabile della micro-ossigenazione — facilita una maggiore estrazione e determina la longevità dei vini, aumentando la quantità di composti fenolici, quali tannini e antociani, in quanto favorisce la formazione di piranoantociani, antociani e flavonoli, i quali hanno bisogno di acetaldeide per la formazione di addotti colorati attraverso un ponte etilico (per la formazione di acetaldeide è necessario l'ossigeno). La pratica della micro-ossigenazione prima della fermentazione malolattica migliora perciò le caratteristiche cromatiche e la stabilità del colore dei vini. Migliora anche la sensazione di bocca in termini di corpo e astringenza. Un ulteriore effetto positivo della micro-ossigenazione è il miglioramento dell'aroma del vino dovuto alla riduzione del carattere vegetale. La micro-ossigenazione permette di ridurre composti come le pirazine e i tioli, che sono ossidati dall'ossigeno.

8. Nei vini rosati, il contatto con fecce e/o vinacce consente di mantenere una maggiore percentuale di mannoproteine, sia nel mosto che nel prodotto finale, portando a una maggiore stabilità dei composti acidi, con conseguente freschezza del gusto.

Come già spiegato, le analisi hanno dimostrato che le uve coltivate nella zona delimitata presentano una maggiore concentrazione di antociani, come pure di tannini. Questi ultimi sono trasferiti durante il processo di vinificazione: la macerazione permette loro infatti di passare nei vini rossi e nei vini rosati, conferendo ai vini una maggiore intensità e una tonalità rosso-bluastra quando sono giovani, oltre a maggiore longevità, grazie alla formazione di coloranti più stabili. Di conseguenza i vini «Dehesa Peñalba» DOP hanno una buona intensità colorante, accompagnata generalmente da note di frutti rossi e/o neri maturi. I vini sono di corpo da medio a pieno, rotondi, maturi e molto persistenti. Inoltre i vini rossi presentano un'elevata concentrazione di pigmenti polifenolici, che danno vini più strutturati, con un colore più stabile, e sono pertanto vini che si conservano più a lungo e sono più adatti all'affinamento in bottiglia rispetto ai vini prodotti nella zona.

Più precisamente, secondo una ricerca del gruppo di enologia dell'Istituto regionale di ricerca scientifica applicata (parte del dipartimento di Tecnologia alimentare dell'Università di Castiglia-La Mancia), è possibile distinguere fondamentalmente i vini «Dehesa Peñalba» DOP dai vini delle zone circostanti invecchiati per un periodo di tempo analogo (vini «Ribera del Duero» DOP e «Castilla y León» IGP) perché i primi presentano quantità maggiori di antociani monomerici e sono più intrinsecamente stabili (grazie a una concentrazione maggiore di malvidina-3-glucoside e una proporzione maggiore di antociani più stabili, come gli antociani p-cumarilati e gli antociani caffeoilati).

Sebbene la zona geografica delimitata del vino «Dehesa Peñalba» DOP si trovi all'interno della zona dell'IGP «Castilla y León» e sia vicina alla DOP «Ribera del Duero» e sebbene i vini presentino le caratteristiche generali dell'IGP, essi hanno anche alcune qualità notevolmente diverse e alcune altre peculiarità che non si riscontrano nei vini «Ribera del Duero» DOP.

Di seguito il quadro comparativo tra «Dehesa Peñalba» DOP, «Castilla y León» IGP e «Ribera del Duero» DOP.

Vino rosso

Titolo alcolometrico più elevato (% volume): Castilla y León IGP (> 11,0); Ribera del Duero DOP (> 11,5); «Dehesa Peñalba» (> 12,5)

Meno kg per ettaro: Castilla y León IGP (16 000); Ribera del Duero DOP (7 000); «Dehesa Peñalba» (8 000 vini rossi giovani e 6 000 vini rossi invecchiati)

Acidità volatile più elevata (meq/l): Castilla y León IGP (< 13,36); Ribera del Duero DOP (< 8,33); «Dehesa Peñalba» (< 20)

Secondo una ricerca dell'Università di Castiglia-La Mancia hanno anche una maggiore concentrazione di antociani monomerici (mg/l): Ribera del Duero DOP (< 59); «Dehesa Peñalba» (< 223)

Vino rosato

Titolo alcolometrico effettivo minimo più elevato (in % vol): Castilla y León IGP (>=9); Ribera del Duero DOP (> =11.0 per i vini rossi); «Dehesa Peñalba» (>=12.0)

Resa inferiore per ettaro: Castilla y León IGP (16 000 kg); Ribera del Duero DOP (7 000 kg); «Dehesa Peñalba» (6 000 kg — invecchiati o 8 000 kg — giovani)

Acidità totale minima più elevata: Ribera del Duero DOP (>= 57,31 g di acido tartarico per litro, > = 4.3 meq/l); «Dehesa Peñalba» (>=66,64 g di acido tartarico per litro, > = 5.0 meq/l)

Sebbene parti della zona delimitata (lotti 1 e 2 della parcella 5 121 e lotto 3 della parcella 5 122) abbiano proprietari diversi, la domanda è stata presentata dall'unica cantina attualmente presente nella zona delimitata. Altri produttori potrebbero unirsi al progetto in futuro, se lo desiderano.

La zona di Dehesa Peñalba è stata a lungo contesa da vescovi, marchesi e altri nobili, fin dall'antichità che hanno riconosciuto il potenziale di questa terra sulle sponde del fiume Duero. Numerose fonti scritte e bibliografiche attestano la lunga storia della città di Peñalba de Duero e delle località che rientrano nel suo circondario, così come la coltivazione della vite, la commercializzazione e gli obblighi dovuti ai feudatari sotto forma di decime di mosto ottenuto da queste terre.

Nel XIV secolo Pedro I di Castiglia fece compilare il Libro Becerro de las Behetrías de Castilla [Libro delle libere città di Castiglia] che elencava le varie contee e città libere che componevano il Regno di Castiglia. Il libro elencava le diverse città governate come «città libere» (*behetrías*), il loro status giuridico, i diritti economici del re e i diritti dei signori. Ancora oggi esistono varie copie del manoscritto e una delle più antiche è custodita presso la cancelleria reale di Valladolid.

All'interno del principato di Valladolid (*Merindad del Infantado de Valladolid* o, in spagnolo antico, *Merindat del infantazgo de vallit*) figurano sia Villabáñez (Villa hanes) che Peñalba (Peñalva).

«Nel 1751 Villabáñez era retta da tre autorità all'interno del distretto amministrativo di Portillo, nella provincia di Madrid. Le tre autorità da cui era retta erano le seguenti: il capitolo (*cabildo*) della cattedrale di Valladolid, la marchesa di Camarasa e il marchese di Revilla, entrambi residenti a Valladolid. A quel tempo il comune di Villabáñez comprendeva 11 423 appezzamenti o *obradas* [un'antica misura agricola] di terra, di cui 600 erano costituiti da vigneti, pari a 1 200 *aranzadas* [un'altra antica misura agricola]...»

«Il comune di Peñalba de Duero comprendeva 1 923 *obradas* di terra, di cui 560 campi non irrigati, 6 prati (4 dei quali comuni), 7 aiuole (comuni), 500 terreni di montagna con querce e lecci (comuni), 650 vigneti nella Dehesa de Peñalba la Verde..»

Anche se nei documenti storici compaiono diversi nomi («Dehesa», «La Dehesa», «Dehesa de Peñalba» e «Peñalba La Verde»), tutti si riferiscono allo stesso luogo, che da 30 anni è conosciuto come Dehesa Peñalba. Ciò dimostra anche che in questo contesto il termine «Dehesa» è un toponimo e non è legato al bestiame (in spagnolo «dehesa» si riferisce a una forma tradizionale di allevamento del bestiame su terreni poveri o non agricoli).

Nel 1995 si decise di riprendere la coltivazione della vite, piantando una selezione di vitigni a ciclo vegetativo medio-lungo e fu costruita una cantina attrezzata con le ultime tecnologie di vinificazione. Ciò permette di sfruttare appieno il potenziale delle uve e di trasformarle in vini di fama internazionale.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

ETICHETTATURA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Sulle etichette dei vini protetti deve essere indicato l'anno di raccolta. I vini «Dehesa Peñalba» DOP possono utilizzare il termine «roble» o «rovere» in etichetta, purché sia rispettata la legislazione vigente. I vini «Dehesa Peñalba» DOP possono utilizzare in etichetta le menzioni tradizionali «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva», purché siano rispettate le condizioni d'uso stabilite dalla legislazione vigente.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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