C/2026/6034

19.11.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/6034)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Dehesa Peñalba"

EU-referentienummer: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Naam van het product**

"Dehesa Peñalba"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion (ministerie van Landbouw, Visserij en Levensmiddelen). Dirección General de Alimentación (directoraat-generaal Levensmiddelen). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Laboratoria voor agrovoedingsmiddelen).

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle wijzigingen van het productdossier van de BOB "Dehesa Peñalba" een standaardwijziging van het productdossier zijn, aangezien ze niet kunnen worden beschouwd als een wijziging op Unieniveau, omdat ze niet onder een van de in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen bedoelde situaties vallen, dat wil zeggen dat ze: geen wijziging omvatten in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken; of geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

TOEVOEGING VAN ROSÉWIJNEN

Beschrijving

Opname van de nieuwe wijnsoort roséwijn in categorie 1 "Wijn" van deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, die reeds in het productdossier is opgenomen.

Gewijzigde punten: de punten 2, 3, 5 en 7 van het productdossier en de punten 6, 7.1, 7.2 en 10 van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGING VAN DE BEPERKING VAN HET TOTALE ALCOHOLGEHALTE VAN RODE WIJNEN

Beschrijving

Het minimale totale alcoholvolumegehalte van de rode wijnen is verhoogd van 12 tot 12,5 % vol, zodat dit in overeenstemming is met (d.w.z. hoger dan of gelijk aan) het minimaal effectief alcoholgehalte (12,5 % vol).

Deze wijziging betreft punt 2 van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGING VAN DE OUDERINGSSOMSTANDIGHEDEN

Beschrijving

Tot deze wijziging waren de ouderingsomstandigheden als volgt: voor rode monocépagewijnen: ten minste twaalf maanden in eiken vaten van 225 liter, en voor assemblagewijnen: 6-24 maanden in eiken vaten van 225 en/of 500 liter en/of in houten vaten van 5 000 liter.

Met deze wijziging wordt overgestapt op oudering in eiken vaten met een capaciteit van 225 tot 600 liter en/of in houten vaten met een capaciteit van maximaal 5 500 liter, zonder dat de duur wordt gespecificeerd. Dit geldt zowel voor rode monocépage- en assemblagewijnen als voor de nieuw toegevoegde roséwijnen.

Deze wijziging betreft punt 3 van het productdossier en punt 7.1 van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

SCHRAPPING VAN HET PUNT MET BETREKKING TOT DE CONTROLE VAN DE NALEVING VAN HET PRODUCTDOSSIER

Beschrijving

Dit deel van het productdossier is geschrapt omdat het niet langer wettelijk vereist is.

Deze wijziging heeft betrekking op het gehele punt 9, aangezien dit volledig wordt geschrapt, en heeft geen invloed op het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

“Dehesa Peñalba”

EU-referentienummer: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Naam van het product**

“Dehesa Peñalba”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Indeling van de wijn overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

RODE WIJN

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Helder, met een gemiddelde tot hoge kleurintensiteit, in tinten die variëren van steenrood tot purperrood.

Aroma

Gemiddelde tot hoge intensiteit, met de voor het ras typische fruitige (rood en/of zwart fruit) en/of bloemige en/of balsamieke toetsen, alsmede met de door het ouderingsproces verkregen toetsen van wijnen die op hout zijn geouderd (vanille en/of hout en/of geroosterde en/of gekarameliseerde en/of kruidige elementen).

Smaak

De wijnen moeten evenwichtig zijn en een fruitige (rood en/of zwart fruit) en/of bloemige en/of balsamieke smaak hebben, in combinatie met de door het ouderingsproces verkregen toetsen van wijnen die op hout zijn geouderd (vanille en/of hout en/of geroosterde en/of gekarameliseerde en/of kruidige elementen). Het zijn wijnen met een volle body en een middelmatige tot lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische eigenschappen

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20,00
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

ROSÉWIJN

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Deze wijnen hebben een kleur die varieert van uienschilrood tot aalbessenrood (met tinten van uien, zalm en aalbessen), ze zijn helder en/of glinsterend, zonder zwevende deeltjes.

Aroma

Gemiddelde tot hoge intensiteit, met de voor het ras typische fruitige (rood en/of zwart fruit) en/of bloemige en/of balsamieke toetsen. Wanneer de wijnen op hout zijn geouderd, komen er ook toetsen van vanille en/of hout en/of geroosterde en/of gekarameliseerde en/of kruidige elementen naar voren.

Smaak

De wijn heeft een gemiddelde tot volle body, een middelmatige afdronk, en is evenwichtig en fris. Het aroma heeft fruitige (rood en/of zwart fruit) en/of bloemige en/of balsamieke toetsen. Wanneer de wijnen op hout zijn geouderd, komen er ook toetsen van vanille en/of hout en/of geroosterde en/of gekarameliseerde en/of kruidige elementen naar voren.

Aanvullende informatie over organoleptische eigenschappen

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,0
Minimale totale zuurgraad	5,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide bedraagt:

150 mg/l indien het restsuikergehalte minder dan 2 g/l bedraagt;

170 mg/l indien het restsuikergehalte tussen 2 en 5 g/l ligt, en

200 mg/l indien het restsuikergehalte 5 g/l of meer bedraagt.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

TEELTWIJZE

Soort oenologisch procedé

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Beschrijving

1. De wijnstokken worden geleid.
2. De minimale beplantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt 2 000 wijnstokken per hectare.

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Essentieel oenologisch procedé

Beschrijving

1) Wijnbereiding

Jonge rode wijnen: De druiven worden met de hand geplukt, in kratten gelegd en vervolgens opgeslagen in een koelinstallatie om hun temperatuur te verlagen tot tussen 5 °C en 10 °C. De druiven worden met de hand gesorteerd aan de selectietafel en met een transportband naar de vaten gebracht (waarbij geen pompinstallaties worden gebruikt om de druiven op te tillen). Vóór de gisting worden de druiven vijf tot acht dagen in koud water geweekt (5-10 °C). Vóór de malolactische gisting ouderen de wijnen ten minste 15 dagen op de wijnmoer. Er wordt micro-oxygenatie toegepast met een dosering van 15 ml per liter per maand gedurende drie dagen en 6 ml per liter per maand gedurende acht dagen. De spontane alcoholische gisting vindt plaats in roestvrijstalen vaten. Gedurende ten minste 21 dagen vindt verdere maceratie plaats tijdens en na de gisting.

Geouderde rode wijnen: De druiven worden met de hand geplukt, in kratten gelegd en vervolgens opgeslagen in een koelinstallatie om hun temperatuur te verlagen tot tussen 5 °C en 10 °C. De druiven worden met de hand gesorteerd aan de selectietafel en met een transportband naar de vaten gebracht (waarbij geen pompinstallaties worden gebruikt om de druiven op te tillen). Vóór de gisting worden de druiven vijf tot acht dagen in koud water geweekt (5-10 °C). De spontane alcoholische gisting vindt plaats in roestvrijstalen vaten. Gedurende ten minste 21 dagen vindt verdere maceratie plaats tijdens en na de gisting. Vóór de malolactische gisting ouderen de wijnen ten minste 15 dagen op de wijnmoer. Er wordt micro-oxygenatie toegepast met een dosering van 15 ml per liter per maand gedurende drie dagen en 6 ml per liter per maand gedurende acht dagen.

Jonge roséwijnen: De druiven worden met de hand geplukt, in kratten gelegd en vervolgens opgeslagen in een koelinstallatie om hun temperatuur te verlagen tot tussen 5 °C en 10 °C. De druiven worden met de hand gesorteerd aan de selectietafel en met een transportband naar de vaten gebracht (waarbij geen pompinstallaties worden gebruikt om de druiven op te tillen). De wijnen zijn samengesteld uit de druivenrassen tempranillo en/of syrah en/of merlot. Het vloeibare deel en de vaste bestanddelen van de druiven worden na twee tot drie uur maceratie gescheiden. De wijnen ouderen ten minste 24 uur op het bezinksel (wijnmoer vóór de alcoholische gisting). Vervolgens worden ze gefilterd om het bezinksel (alcoholvrije wijnmoer) te verwijderen. De spontane alcoholische gisting vindt plaats in roestvrijstalen vaten bij een temperatuur tussen 14 °C en 18 °C. De wijnen ouderen ten minste 15 dagen op de wijnmoer, in vaten en/of foeders (houten vaten met een maximuminhoud van 5 500 liter) en/of vaten, met bâtonnage en/of remuage van de wijnmoer en dit ten minste twee keer per week. De wijn wordt ook gedecanteerd om de wijn te zuiveren en de wijnmoer (met alcoholgehalte) te scheiden.

Geouderde roséwijnen: De druiven worden met de hand geplukt, in kratten gelegd en vervolgens opgeslagen in een koelinstallatie om hun temperatuur te verlagen tot tussen 5 °C en 10 °C. De druiven worden met de hand gesorteerd aan de selectietafel en met een transportband naar de vaten gebracht (waarbij geen pompinstallaties worden gebruikt om de druiven op te tillen). De wijnen zijn samengesteld uit de druivenrassen tempranillo en/of syrah en/of merlot. Het vloeibare deel en de vaste bestanddelen van de druiven worden na twee tot drie uur maceratie gescheiden. De wijnen ouderen ten minste 24 uur op het bezinksel (wijnmoer vóór de alcoholische gisting). Vervolgens worden ze gefilterd om het bezinksel (alcoholvrije wijnmoer) te verwijderen. De spontane alcoholische gisting vindt plaats in roestvrijstalen vaten bij een temperatuur tussen 14 °C en 18 °C. De wijnen ouderen ten minste zestig tot negentig dagen op de wijnmoer, in vaten en/of foeders (houten vaten met een maximuminhoud van 5 500 liter) en/of vaten. Ten minste 85 % van het totale volume van de partij moet op de wijnmoer ouderen in vaten van maximaal 600 liter. Gedurende deze periode wordt het volgende uitgevoerd: bâtonnage en/of remuage van de wijnmoer: twee keer per week gedurende de eerste dertig dagen; bâtonnage en/of remuage van de wijnmoer: één keer per week tot het volgende proces; decantering om de wijn te zuiveren en de wijnmoer (met alcoholgehalte) te scheiden.

2) Ouderingsomstandigheden

Rode monocépagewijnen en rode assemblagewijnen:

— de oudering vindt plaats in eiken vaten met een capaciteit van 225 tot 600 liter en/of in houten vaten met een capaciteit van maximaal 5 500 liter.

Roséwijnen (monocépagewijnen en assemblagewijnen):

— de oudering vindt plaats in eiken vaten met een capaciteit van 225 tot 600 liter en/of in houten vaten met een capaciteit van maximaal 5 500 liter.

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Beschrijving

Voor de extractie van de most mogen alleen mechanische systemen worden gebruikt die de vaste delen van de tros niet beschadigen, met een maximale gemiddelde druif-wijnverhouding van 72 %. Voor rode wijn die oudert, mogen geen pompen worden gebruikt om de pulp over te brengen naar de vaten.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Jonge rode wijnen en jonge roséwijnen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	8 000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Jonge rode wijnen en jonge roséwijnen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	57,60
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Geouderde rode wijnen en geouderde roséwijnen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	6 000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Geouderde rode wijnen en geouderde roséwijnen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	43,20
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografisch gebied voor de BOB "Dehesa Peñalba" is gelegen in de gemeente Villabáñez (Valladolid). Het gebied is een aaneengesloten stuk grond met een oppervlakte van 91,4287 hectare, in het landbouwperceleninformatiesysteem (LPIS)* aangeduid als:

polygoon 6: de percelen 5121, 5122, 5123, 5124 en 5125, en kavel 3 van perceel 9003 (kanaal voor de percelen 5121 (kavel 3), 5122 (kavel 1), 5123, 5124 en 5125) zijn eigendom van de aanvrager.

Aangezien het LPIS wordt geactualiseerd, wijzen wij erop dat hier wordt verwezen naar de versie van 2020.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

NATUURLIJKE FACTOREN

Het in punt 1.6 afgebakende geografische gebied heeft zijn eigen unieke klimatologische, terrein- en bodemkenmerken. Deze kenmerken zijn in het hele gebied uniform en verschillen, zoals verderop wordt uitgelegd, van die van de omliggende gebieden. Het gebied is wat traditioneel bekend staat als "pago" of wijnperceel: één enkel ononderbroken stuk grond dat van oudsher wordt gebruikt om druiven te telen, met zijn eigen microklimatologische en bodemkenmerken die het onderscheiden van de aangrenzende gebieden. Het unieke karakter van een "pago" wordt gewoonlijk bepaald door aanwezigheid van fysieke elementen zoals rivieren, vlakten, bossen enz., die bijdragen tot het ontstaan van de specifieke omstandigheden. In dit afgebakende gebied is dit het resultaat van de volgende factoren:

1. De rivier de Duero is verantwoordelijk voor het heuvelachtige reliëf van het gebied en heeft door erosie en sedimentatie verschillende structuren gevormd, zoals de rivierterrassen — waar zich afzettingsmateriaal (voornamelijk zand en grind) bevindt — en de valleibodem. Als gevolg hiervan is het afgebakende gebied een zacht glooiend landschap (met een constante helling van minder dan 5 %), gelegen op de valleibodem en geflankeerd door

twee hoger gelegen vlakten (het afgebakende gebied ligt op een hoogte van 720 m en de twee vlakten liggen op 800-840 m, met een helling van 5-15 %) die het gebied zowel in het noorden als in het zuiden afbakenen. Het gebied aan de andere kant van de rivier staat nog steeds bekend als Dehesa Peñalba, maar naarmate de helling steiler wordt (op de delen die naar de hoogvlakten leiden en op de vlakten zelf), is de grond niet langer geschikt voor wijnbouw. In het zuiden wordt het gebied begrensd door een pijnboombos. Deze twee elementen — de hoogvlakten en het pijnboombos — werken als buffer en beschermen het gebied tegen ongunstige weersomstandigheden.

2. Het afgebakende gebied ligt op een terras van kiezelachtige riviersedimenten, met een zanderige bovenlaag op een ondergrond van kalkmergel. De bodem valt op door zijn kiezelstenen, grind en een gemiddeld zandgehalte van 78 %, vergeleken met de minder zandige bodems (ongeveer 60 %) die in de westelijke gebieden worden aangetroffen en de meer kleirijke bodems met mergel- en kalkafzettingen van de hoogvlakten en op de hellingen die ernaartoe leiden, waar de hellingsgraad groter is.

Als gevolg hiervan heeft het afgebakende gebied een droge, zanderige bovengrond met filterende eigenschappen: een gebied met warme aarde maar met een koele ondergrond en gezonde waterreserves. Het is arm aan zowel organisch materiaal als voedingsstoffen.

3. Het feit dat de elementen rond het gebied als buffer fungeren, betekent dat het gebied enigszins wordt afgeschermd tegen ongunstige omstandigheden zoals extreme temperaturen, lage vochtigheidsniveaus, harde winden enz. Als gevolg daarvan heeft het gebied zijn eigen microklimaat, met een mildere temperatuur (een jaarlijks gemiddelde van 12 °C, ongeveer een halve graad warmer dan het omliggende gebied), met name in de lente en de herfst. In het gebied waait een gunstige wind (van west naar oost) en het gebied is langer vorstvrij dan het omliggende gebied (206 dagen per jaar tegen 200 dagen).

Samenvattend kan worden gezegd dat het afgebakende gebied dat bekend staat als Dehesa Peñalba in een rivierbekken op de bodem van de vallei ligt, waar de bodem vlak en de grond homogeen is. De ligging op het noordwesten/zuidwesten is ideaal voor de wijnbouw, en de bodem kan worden omschreven als warm en arm vanwege het hoge zandgehalte en de grove elementen (kiezels en grind). Deze elementen maken dat de bodem zeer doorlaatbaar is en de zonnestralen weerkaatst, waarbij het gebied wordt beschermd door twee vlakten van kalkmergel in het noorden en zuiden, die het afschermen en omsluiten dankzij het hoogteverschil. Het afgebakende gebied wordt ook beïnvloed door het pijnboombos dat langs de zuidelijke en westelijke grenzen loopt, terwijl de rivier de Duero langs de noordelijke en oostelijke randen stroomt. Uit een onderzoek naar de fysieke omgeving blijkt dat het afgebakende gebied dat bekend staat als Dehesa Peñalba een duidelijk gedefinieerd gebied is met zijn eigen uniforme klimatologische en bodemomstandigheden, waarmee het zich onderscheidt van zijn omgeving. Dit is het resultaat van geomorfologische, lithologische en orografische vormingsprocessen en van de aanwezigheid van natuurlijke barrières zoals een rivier, bossen, hellingen en hoogvlakten.

MENSELIJKE FACTOREN

De ervaring die de laatste 18 jaar in de wijngaarden van het afgebakende gebied is opgedaan, heeft geleid tot de introductie van een aantal druivenrassen die uiterst geschikt zijn voor de plaatselijke omgeving, waardoor druiven worden verkregen met een hoge concentratie polyfenolen — met name wat het totale anthocyaan- en tanninegehalte betreft.

— Tempranillo: dit is het belangrijkste ras dat in de wijngaard van Dehesa Peñalba wordt verbouwd. Dankzij de groene bodembedekkers tussen de rijen en de grondbewerking in de buurt van de stammen, aangevuld met een zorgvuldige ondersteuning van de planten, is deze druif in perfecte harmonie met het plaatselijke gebied.

— Syrah: dit is het tweede meest verbouwde ras. Deze druif heeft een langere groeicyclus en profiteert van de ideale omstandigheden in het gebied (zachte lente en herfst), waardoor de kenmerken van het ras optimaal tot uiting kunnen komen.

— Cabernet sauvignon: net als de syrah kan deze druif dankzij het microklimaat in het afgebakende gebied zijn volle potentieel bereiken, waardoor echter ook de opbrengst ervan wordt beperkt.

— Merlot: terwijl deze druif doorgaans lijdt onder een tekort aan water in de omliggende gebieden, biedt de ondergrond in het afgebakende gebied voldoende waterreserves voor een optimale, evenwichtige rijping.

Om de omstandigheden voor het telen en rijpen van deze druivenrassen te verbeteren, worden tijdens de groeicyclus van de wijnstokken technieken toegepast die een lagere opbrengst per hectare opleveren, wat leidt tot een hogere kwaliteit van de grondstof, met een constante rijpheidsgraad.

Er wordt gebruik gemaakt van duurzame wijnbouwpraktijken, die een maximaal respect voor het milieu waarborgen. De wijnbouwpercelen zijn gecertificeerd als biologisch.

Na dit zorgvuldige proces in de wijngaard, worden in de wijnmakerij meticuleuze productieprocessen toegepast. De volgende stappen zijn het belangrijkst:

— Voor zowel rode als roséwijnen worden de druiven met de hand geplukt, in kratten gelegd en vervolgens opgeslagen in een koelinstallatie om hun temperatuur te verlagen tot tussen 5 °C en 10 °C. De druiven worden met de hand gesorteerd aan de selectietafel en door de transportband opgetild (zonder gebruik van pompen), zodat er geen oxidatie plaatsvindt voordat ze in de vaten terechtkomen en de maceratie kan plaatsvinden in optimale omstandigheden.

— Voor de rode wijnen vindt er gedurende ten minste 21 dagen maceratie plaats tijdens en na de gisting.

— Vóór de malolactische gisting ouderen de rode wijnen op de wijnmoer, waardoor micro-oxygenatie ontstaat.

— Roséwijnen ondergaan vóór de alcoholische gisting een oudering op het bezinksel gedurende ten minste 24 uur, en vervolgens een oudering op de wijnmoer na de alcoholische gisting gedurende ten minste 15 dagen voor jonge wijnen en van zestig tot negentig dagen voor geouderde wijnen.

KWALITEIT EN KENMERKEN VAN DE WIJN

De BOB-wijnen “Dehesa Peñalba” zijn rode wijnen met een diepe, aanhoudende kleur (hoge kleurintensiteit, blauwachtig-rode tint, blijven lang hetzelfde). De wijnen zijn zeer aromatisch, met een overheersende aanwezigheid van rijp rood en zwart fruit, vooral in jonge wijnen. Ze hebben een stevige structuur dankzij hun stabiele hoge polyfenolgehalte, met zachte, aanhoudende tanninen. Dit levert zeer elegante wijnen op met een gemiddelde tot volle body, vol smaak en volume en met een lange afdronk.

De roséwijnen zijn zeer aromatisch, met een overheersende aanwezigheid van rijp rood en zwart fruit. Wanneer de wijnen geouderd zijn, gaan deze aroma’s vergezeld van door het ouderingsproces verkregen toetsen (vanille en/of hout en/of geroosterde en/of gekarameliseerde en/of kruidige elementen). Ook in de mond zijn ze evenwichtig, met een gemiddelde tot volle body en een middelmatige tot lange afdronk, en een meer uitgesproken zuurgraad.

Deze hoge mate van uniformiteit in de kwaliteit en in de belangrijkste kenmerken van beide wijnsoorten vloeit voort uit het feit dat ze gebaseerd zijn op dezelfde natuurlijke factoren, dezelfde druivenrassen en dezelfde essentiële wijnbereidingsprocedés.

VERBAND

Het afgebakende gebied van de BOB “Dehesa Peñalba” beslaat een ononderbroken stuk grond, zoals hierboven beschreven, met zijn eigen microklimatologische en bodemkenmerken die het onderscheiden van andere nabijgelegen gebieden. Dankzij deze natuurlijke omstandigheden, in combinatie met de keuze van de rassen, duurzame wijnbouwpraktijken en een meticuleuze productiemethode, is het mogelijk een product (wijn) met specifieke kenmerken te verkrijgen voor de twee soorten (rode en roséwijn). Deze stelling wordt bevestigd door de volgende elementen:

1. De bodem, die is gedefinieerd als arme maar warme grond met een hoog zandgehalte en grove elementen (kiezels en grind), waardoor hij zeer doorlatend is en de zon weerkaatst, stimuleert de rijping van de druiven en bevordert verschijnselen zoals de pigmentatie van de schil, die leidt tot druiven met een hoger polyfenolgehalte, met name anthocyanen en tanninen.

2. Het gaat om een vlak gebied met een goede ligging, dat wordt beschermd door twee hoger gelegen vlakten en een pijnboombos en dat in het noorden wordt begrensd door de rivier de Duero en dus omgeven is door natuurlijke barrières. Hierdoor kunnen de druiven perfect rijpen, omdat ze meer via de grond weerkaatste zonnestraling krijgen, en zijn de wijnstokken beschermd tegen extreme weersomstandigheden, wat inhoudt dat de omstandigheden gunstiger zijn op twee belangrijke momenten in de wijncyclus: in de lente, wanneer de druiven bloeien en vrucht zetten, en in de herfst, wanneer de druiven het laatste stadium van het rijpingsproces bereiken. Hierdoor krijgt de wijnstok een langere groeicyclus. Het gebied is langer vorstvrij — waardoor de wijnstokken meer tijd hebben om zich te ontwikkelen en te rijpen — en heeft een hogere gemiddelde jaarlijkse temperatuur dan de omliggende gebieden. Dit alles zorgt voor een evenwichtigere rijping van de druiven, waardoor de pigmentatie van de schil van de rode druiven toeneemt en druiven met een hoger polyfenolgehalte worden verkregen, waardoor ook de wijnen meer polyfenolen bevatten en langer houdbaar zijn dankzij een betere structuur en een hogere concentratie van het totaal aan anthocyanen en tanninen.

3. Dankzij de warme zanderige bodem en het mildere klimaat (zachtere lente en herfst) hebben het tempranillo-ras en vooral de uitheemse rassen met langere groeicycli (de Franse rassen cabernet sauvignon, merlot en syrah) zich zeer goed aangepast, waardoor de druiven evenwichtiger kunnen rijpen en de wijnstokken hun groeicyclus kunnen voltooien, wat inhoudt dat bepaalde componenten (totaal aan anthocyanen en aroma's) in hogere concentraties worden aangetroffen dan in de druiven die in het omliggende gebied worden geteeld.

4. De keuze van de druivenrassen, in combinatie met een duurzaam beheer van de wijngaarden, maakt het mogelijk een optimale grondstof te verkrijgen voor de productie van de rode en roséwijnen van de BOB "Dehesa Peñalba":

   — tempranillo zorgt voor structuur, aroma's van rode vruchten en bosvruchten, en een langdurige kleurdiepte;

   — cabernet sauvignon zorgt voor volume, lengte en lang aanhoudende tanninen, evenals intens rijpe fruitige en kruidige toetsen;

   — merlot geeft elegantie, zeer zachte tanninen, rood fruit en een goed evenwicht tussen zuurgraad en pH;

   — syrah biedt zijdezachte tanninen, zwart fruit en een pH- en zuurgraad die een goede dosis frisheid geven.

   Kortom, de rassen tempranillo en cabernet leveren dankzij hun volume, structuur en lengte wijnen met een lange afdronk op, terwijl syrah en merlot voor frisheid, zuurgraad, aromatische intensiteit, elegantie en finesse zorgen.

   Deze specifieke kenmerken van elk druivenras komen tot uiting in de rode en roséwijnen.

5. De druiven worden met de hand geplukt, in kratten gelegd en vervolgens in een koelinstallatie bewaard om de temperatuur van de druiven te verlagen tot tussen 5 °C en 10 °C. Dit voorkomt oxidatie en beschermt de kleur (anthocyaanverbindingen). Door de druiven met de hand te sorteren aan de selectietafel en ze via een transportband (zonder pompen) op te tillen, wordt oxidatie voorkomen voordat ze in de vaten terechtkomen en kan de maceratie in de beste omstandigheden plaatsvinden. Dit alles betekent dat de koude weking begint met intacte druiven, wat ten goede komt aan het aromatisch potentieel en de kleurextractie, factoren die gunstig zijn voor beide wijnsoorten.

6. Het maceratieproces van rode wijnen tijdens en na de gisting is lang genoeg (ten minste 21 dagen) om hogere concentraties kleurstoffen (anthocyanen en tanninen) te verkrijgen, om de aroma's te ontwikkelen en om meer gestructureerde en mogelijk langer houdbare wijnen te verkrijgen.

7. De oudering van rode wijnen op de wijnmoer vóór de malolactische gisting — waardoor micro-oxygenatie optreedt — leidt tot een hogere extractie en verlengt de houdbaarheid van de wijnen door een verhoging van het gehalte aan fenolverbindingen, zoals tanninen en anthocyanen, omdat het de vorming van pyranoanthocyanen, anthocyanen en flavanolen bevordert, die acetaldehyde nodig hebben om gekleurde ethyl-gekoppelde adducten tot stand te brengen (er is zuurstof nodig voor de vorming van acetaldehyde). Het micro-oxygenatieproces vóór de malolactische gisting verbetert dus de chromatische kenmerken en de kleurstabiliteit van de wijnen. Ook het mondgevoel wordt verbeterd wat body en astringentie betreft. Een ander positief effect van micro-oxygenatie is dat het aroma van de wijn wordt verbeterd door de plantaardige kenmerken te verminderen. Micro-oxygenatie maakt het mogelijk om verbindingen zoals pyrazinen en thiolen, die door zuurstof worden geoxideerd, te verminderen.

8. Bij roséwijnen zorgen de stadia van contact met de wijnmoer en/of het bezinksel ervoor dat een groter aandeel mannoproteïnen kan worden behouden in zowel de most als het eindproduct. Dit bevordert de stabiliteit van de zuurverbindingen en geeft dus meer frisheid in de mond.

   Zoals al is uitgelegd, is uit tests gebleken dat de in het afgebakende gebied geteelde druiven hogere concentraties anthocyanen hebben, evenals een hogere tanninesamenstelling. Deze worden tijdens het wijnbereidingsprocedé overgedragen: door de maceratie worden deze stoffen in de rode en roséwijnen opgenomen, waardoor de wijnen intenser worden en een blauwrode tint krijgen wanneer ze jong zijn en een langere houdbaarheid hebben dankzij de vorming van stabielere kleurstoffen. Daardoor hebben de rode en roséwijnen van de BOB "Dehesa Peñalba" een goede kleurintensiteit, meestal met toetsen van rijpe rode en/of zwarte vruchten. Het zijn halfvolle tot volle ronde en rijpe wijnen met een lange afdronk en daarenboven een hoge concentratie polyfenolpigmenten, waardoor meer gestructureerde wijnen met een stabielere kleur worden verkregen. Daardoor zijn ze langer houdbaar en geschikter om te ouderen, ook op fles, dan de wijnen uit het omliggende gebied.

Uit onderzoek van de groep Oenologie van het regionaal instituut voor toegepast wetenschappelijk onderzoek (onderdeel van het departement levensmiddelentechnologie van de universiteit van Castilla-La Mancha) blijkt met name dat het in principe mogelijk is om de rode wijnen van de BOB "Dehesa Peñalba" te onderscheiden van wijnen die in de aangrenzende gebieden zijn geproduceerd en even lang hebben geouderd (de BOB-wijnen "Ribera del Duero" en de BGA-wijn "Castilla y León"), omdat eerstgenoemde wijnen grotere hoeveelheden monomere anthocyanen bevatten die inherent stabieler zijn (met een grotere concentratie delfinidine-dimethylether-3-glucoside en een groter aandeel van de stabielere anthocyanen, zoals van p-cumarinezuur afgeleide anthocyanen en van caffeoyl afgeleide anthocyanen).

Hoewel het afgebakende geografische gebied van de BOB "Dehesa Peñalba" in het gebied van de BGA "Castilla y León" en in de buurt van de BOB "Ribera del Duero" ligt en de wijnen de algemene kenmerken van de BGA vertonen, hebben ze ook enkele wezenlijk verschillende eigenschappen en enkele andere kenmerken die niet voorkomen in de BOB-wijnen "Ribera del Duero".

Hieronder volgt een vergelijking tussen de BOB "Dehesa Peñalba", de BGA "Castilla y León" en de BOB "Ribera del Duero":

Rode wijn

Hoger alcoholgehalte (% vol): BGA "Castilla y León" (> 11,0); BOB "Ribera del Duero" (> 11,5); "Dehesa Peñalba" (> 12,5)

Lagere opbrengst per hectare: BGA "Castilla y León" (16 000 kg); BOB "Ribera del Duero" (7 000 kg); "Dehesa Peñalba" (8 000 kg voor jonge rode wijnen, 6 000 kg voor geouderde rode wijnen)

Hoger gehalte aan vluchtige zuren (meq/l): BGA "Castilla y León" (< 13,36); BOB "Ribera del Duero" (< 8,33); "Dehesa Peñalba" (< 20)

Uit onderzoek van de Universiteit van Castilla-La Mancha is gebleken dat ze ook een hogere concentratie aan monomere anthocyanen hebben (mg/l): BOB "Ribera del Duero" (< 59); "Dehesa Peñalba" (< 223)

Roséwijn

Hoger minimaal effectief alcoholgehalte (% vol): BGA "Castilla y León" (≥ 9); BOB "Ribera del Duero" (≥ 11,0 voor rode wijnen); "Dehesa Peñalba" (≥ 12,0)

Lagere opbrengst per hectare: BGA "Castilla y León" (16 000 kg); BOB "Ribera del Duero" (7 000 kg); "Dehesa Peñalba" (6 000 kg voor geouderde wijnen, 8 000 kg voor jonge wijnen)

Hogere minimale totale zuurgraad: BOB "Ribera del Duero" (≥ 57,31 g/l wijnsteenzuur, ≥ 4,3 meq/l); "Dehesa Peñalba" (≥ 66,64 g/l wijnsteenzuur, ≥ 5,0 meq/l)

Hoewel delen van het afgebakende gebied (recintos 1 en 2 van parcela 5 121, en recinto 3 van parcela 5 122) andere eigenaren hebben, is de aanvraag ingediend door de enige wijnmakerij die momenteel in het afgebakende gebied is gevestigd. Andere producenten zouden zich in de toekomst bij het project kunnen aansluiten, als zij dat wensen.

Dehesa Peñalba is van oudsher een geliefd gebied onder markiezen, bisschoppen en edelen, die sinds de oudheid het potentieel van deze grond aan de oevers van de rivier de Duero inzagen. Talrijke schriftelijke en bibliografische bronnen getuigen van de lange geschiedenis van de stad Peñalba de Duero en van de plaatsen die binnen haar grenzen vallen, alsook van de wijnbouw en de wijnhandel en van de verplichtingen tegenover de leenheren in de vorm van het afstaan van tienden van de most die van deze gronden werd verkregen.

In de 14e eeuw werd in opdracht van Pedro I van Castilië het "Libro Becerro de las Behetrías de Castilla" (perkamenten boekwerk van de vrije steden van Castilië) opgesteld, waarin de verschillende graafschappen en vrije steden werden opgesomd waaruit het koninkrijk Castilië was samengesteld. Het bevat een overzicht van de verschillende steden die onder het systeem van de "vrije steden" [behetría] vielen, hun wettelijke status, de economische rechten van de koning en de rechten van de landsheren. Er zijn verschillende manuscripten bewaard gebleven, waarvan een van de oudste zich in de koninklijke kanselarij in Valladolid bevindt.

Onder de heerschappij van het vorstendom Valladolid (de "Merindad del Infantado de Valladolid" of, in oud-Spaans, "Merindat del infantazgo de vallit"), komen Villabáñez ("Villa hanes") en Peñalba ("Peñalva") beide voor.

"In 1751 kwam de stad Villabáñez onder drie jurisdicties te staan binnen het administratieve district Portillo in de provincie Madrid: de stad werd bestuurd door de "Cabildo" ["Raad"] van de Kathedraal van Valladolid en door de markiezin van Camarasa en de markies van Revilla, die beiden in Valladolid woonden. In die tijd omvatte de gemeente Villabáñez 11 423 percelen of "obradas" [een oude in de landbouw gebruikte oppervlaktemaat] grond, waarvan 600 met wijngaarden, wat neerkomt op 1 200 "aranzadas" [een andere oude in de landbouw gebruikte oppervlaktemaat] ...."

"De gemeente Peñalba de Duero bestond uit 1 923 obradas, waarvan er 560 niet-geïrrigeerde akkers waren, 6 weiden (waarvan 4 van de gemeente), 7 plantvakken (van de gemeente), 500 bergland met eiken en steeneiken en 650 wijngaarden in de Dehesa de Peñalba la Verde ...."

Hoewel in de historische documenten verschillende namen worden gebruikt — "Dehesa", "La Dehesa", "Dehesa de Peñalba" en "Peñalba La Verde" — verwijzen ze allemaal naar dezelfde plaats, die sinds dertig jaar bekend staat als Dehesa Peñalba. Hieruit blijkt ook dat de term "Dehesa" in deze context een toponiem is en niets te maken heeft met veeteelt (het Spaanse woord "dehesa" verwijst naar een traditionele vorm van veeteelt op arme of niet-agrarische grond).

In 1995 werd besloten de wijnbouw te hervatten, waarbij een selectie van druivenrassen met een middellange tot lange groeicyclus werd aangeplant, en werd een wijnmakerij gebouwd met de nieuwste technologie op het gebied van wijnbereiding. Hierdoor kan het potentieel van de druif volledig worden benut en worden omgezet in wijnen van internationale faam.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Beschrijving van de vereiste/afwijking

ETIKETTERING

Rechtskader

nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het jaar van de oogst moet op het etiket van de beschermde wijnen worden vermeld. Wijnen met de BOB "Dehesa Peñalba" mogen de term "roble" [eikenhout] op het etiket gebruiken, mits ze voldoen aan de geldende wetgeving. Wijnen met de BOB "Dehesa Peñalba" mogen de traditionele aanduidingen "crianza", "reserva" en "gran reserva" op het etiket gebruiken, mits ze voldoen aan de gebruiksvoorwaarden die in de geldende wetgeving zijn vastgesteld.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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.