C/2023/597

30.10.2023

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2023/597)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, innerhalb von drei Monaten nach der Veröffentlichung gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Campo de Calatrava“

PDO-ES-02870

Datum der Antragstellung: 7.10.2022

1. **Name des Erzeugnisses**

   Campo de Calatrava

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

   5. Qualitätsschaumwein

   16. Wein aus überreifen Trauben

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

   1. *Weiß- und Roséweine*

   KURZBESCHREIBUNG

   Die Weißweine sind klar und zeichnen sich durch Farbtöne aus, die von gelb bis bernsteinfarben reichen, während die Roséweine eine Reihe von rosafarbenen Tönen aufweisen, von blau/violett bis zwiebelschalen- oder lachsfarben. Sie weisen Primäraromen auf (weiße Früchte, tropische Früchte, weiße Blumen, Zitrusfrüchte) und können darüber hinaus mineralische und/oder Sekundäraromen (Hefe) haben. Die im Barrique gegorenen Weine weisen Tertiäraromen (geröstete oder holzige Noten usw.) von mittlerer bis hoher Intensität auf. Ihr Geschmack ist ausgewogen oder geht leicht ins Saure, Süße, Herbe oder Bittere. Der Abgang ist mittel bis lang, mit tertiären retronasalen Aromen bei Weinen, die im Barrique gegoren oder gereift sind.

   (*) Der maximale Gesamtalkoholgehalt muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	8,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	140

[1] ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

2. *Klassischer im Barrique gegorener junger Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Klare, helle Weine in einer Reihe von Rottönen, jedoch keine Orangetöne, mit mittlerer bis mittelhoher Intensität. Mittlere bis hohe Intensität bei den Primäraromen, die blumig, fruchtig, würzig und/oder gegoren sein können, möglicherweise auch mit einer mineralischen Note. Mittlere Säure, Adstringenz und Öligkeit, im Abgang mit Primär- und/oder Sekundäraromen sowie bei im Barrique gegorenen Weinen mit Noten von geröstetem Holz.

(*) Der maximale Gesamtalkoholgehalt muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,0
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	8,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	130

3. *Roble-Wein [in Eichenfässern gegorener Wein]*

KURZBESCHREIBUNG

Klare, helle Weine mit mittlerer oder mittelhoher Farbintensität in einer Reihe von Rottönen, jedoch nicht in Orangetönen. Aromen von roten/schwarzen Früchten mit würzigen Noten und mindestens einer der folgenden Kategorien von Aromen: Dörrobst, Röstaromen, balsamische Aromen, mineralische Aromen und/oder Gewürzaromen. Ausgewogener Geschmack, der leicht ins Saure, Süße, Herbe oder Bittere geht, mittlerer oder mittelhoher Körper, mittlerer oder langer Abgang.

(*) Der maximale Gesamtalkoholgehalt muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,0
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	130

4. *Weine vom Typ „Crianza", „Reserva" und „Gran Reserva"*

KURZBESCHREIBUNG

Klare Weine mit mittlerer bis hoher Farbintensität. Sie weisen eine Reihe von Rottönen bis hin zu Ocker- oder Brauntönen sowie Aromen von roten/schwarzen Früchten und/oder marmeladige Noten in mittlerer oder mittelhoher Intensität auf. Weine vom Typ „Crianza" zeichnen sich durch mindestens zwei, Weine vom Typ „Reserva"

und „Gran Reserva“ durch mindestens drei Aromen der folgenden Kategorien aus: Dörrobst, Röstaromen, balsamische Aromen, mineralische Aromen und/oder Gewürzaromen. Ihr Geschmack ist säurebetont mit einem mittleren Körper und mittel bis lang anhaltend, und sie weisen einen mittleren bis hohen Tanningehalt auf.

(*) Der maximale Gesamtalkoholgehalt muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

(**) Der Grenzwert der flüchtigen Säure kann je Prozent Alkohol über 12 % vol und Alterungsjahr um 1 mEq/l bis zu einem Höchstwert von 20 mEq/l überschritten werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,0
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,50
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

5. *Qualitätsschaumwein*

KURZBESCHREIBUNG

Helle Weine, blass bis gold (Weißweine) und blassrosa bis intensiv karminrot (Roséweine). Feine und anhaltende Perlage. Geradlinige, fruchtige und/oder blumige und/oder mineralische Aromen. Vollmundig, ausgewogen. Mittlere oder hohe Säure.

(*) Der maximale Gesamtalkoholgehalt muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	11,66
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	160

6. *Wein aus überreifen Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Eine Reihe von Rottönen von kirsch- bis backsteinfarben, möglicherweise auch Ocker- und/oder Brauntöne oder sogar jod- und/oder bernsteinfarben. Der Wein weist unter anderem marmeladige Fruchtaromen, Röstaromen und Gewürzaromen auf. Körper, mittel oder lang anhaltend, mittlere oder hohe Öligkeit, leicht ins Süße gehend.

(*) Der maximale Gesamtalkoholgehalt muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	16,0
Mindestgesamtsäure	4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Beim Keltern des Tresters wird ein Druck von weniger als 2,5 kg/cm² angewendet, sodass ein maximaler Weinertrag (Gesamtmenge des ausgepressten und gekelterten Weins) von 74 Litern je 100 kg geernteter Trauben erzielt wird.

Die Weißweine werden hergestellt, indem die von den Stielen getrennten Trauben ohne Trester gemahlen und für die erforderliche Zeit bei einer Temperatur von höchstens 25 °C vergoren werden.

Für die Herstellung von Roséweinen werden die Trauben abgebeert und anschließend gemahlen, und die Moste werden so lange mit den Schalen mazeriert, bis die charakteristische Farbe bei einer Temperatur unter 22 °C erreicht wird.

Zur Herstellung von Rotweinen werden die Trauben gemahlen und abgebeert, und die Moste werden so lange mit den Schalen vergoren, bis die mindestens erforderliche Farbe erreicht ist. Dieses Verfahren dauert mindestens drei Tage bei einer maximalen Gärtemperatur von 25 °C. Bei klassischen Weinen und Weinen aus überreifen Trauben beträgt die maximale Gärtemperatur 28 °C, bei Weinen vom Typ „Crianza", „Reserva" und „Gran Reserva" 30 °C.

Für Wein aus überreifen Trauben beträgt die Mindestreifezeit acht Jahre in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen zwischen 225 und 500 Litern.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rebflächen mit Gobelet-Erziehung

   10 000 kg Trauben pro Hektar

   74 Hektoliter je Hektar

2. Rebflächen mit Spaliererziehung

   13 000 kg Trauben pro Hektar

   96,2 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Gebiet umfasst folgende Gemeinden in der Provinz Ciudad Real:

Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos, Villar del Pozo.

7. **Keltertraubensorte(n)**

AIRÉN

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MALBEC

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PETIT VERDOT

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Natürliche Einflüsse*

Der Campo de Calatrava liegt im äußersten Südosten des Iberischen Massivs in der Unterregion Westliches Mittelmeer in der Nähe der Ausläufer der Betischen Kordillere. Bei der Region handelt es sich um das Gebiet auf der Iberischen Halbinsel, in dem zuletzt wesentliche vulkanische Aktivitäten verzeichnet wurden.

Aus mehr als 240 Vulkanen ist dort Magma an die Oberfläche getreten, was vor allem an den Unregelmäßigkeiten und Rissen im Substrat liegt.

In Bezug auf die Landschaft handelt es sich beim Campo de Calatrava um eine hügelige Gegend mit sanften, länglichen, zwischen 700 und 900 Meter hohen Erhebungen, die sich mit kleinen Ebenen in Höhen von etwa 630 bis 650 Metern über dem Meeresspiegel abwechseln.

Die dunkle Farbe der Böden des Campo de Calatrava absorbiert mehr Sonneneinstrahlung und bewirkt so eine höhere Bodentemperatur und Böden, die sich aus landwirtschaftlicher Sicht für eine frühere Entwicklung der Reben eignen.

Es gibt Beispiele für Querschnitte, die eine steinigere Beschaffenheit der Oberbodenschicht zeigen, was in den meisten Fällen in den Beschreibungen erwähnt wird. Dieses Merkmal ist ein Unterscheidungsfaktor bei der Herstellung und Vermarktung der Weine (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020).

Das C/N-Verhältnis liegt bei etwa 12, was auf wichtige Werte im Hinblick auf die Bodenqualität hindeutet (Navarro, 2000).

Die Kationenaustauschkapazität (KAK) sollte über 8–10 cmol +/kg liegen, damit der Boden als für den Anbau geeignet angesehen werden kann (Porta et al., 1999). Die analysierten Oberbodenschichten liegen über diesem Wert (zwischen 14,3 und 39,8 cmol +/kg).

Im Vergleich zu den Durchschnittswerten für Kastilien-La Mancha und den weltweiten Durchschnittswerten (88,9 g·kg-1 im Vergleich zu 301,0 g·kg-1) sind die Durchschnittswerte für die wichtigsten Bestandteile der Oberbodenschichten, wie z. B. Calcium (Ca), niedrig. Der Wert für Kalium (K) ist jedoch hoch (20,3 g·kg-1 im Vergleich zu 15,4 g·kg-1).

Der Schwefelgehalt (S) liegt deutlich unter dem Durchschnittswert für Böden in La Mancha (0,6 g·kg-1 gegenüber 2,4 g· kg-1).

Der Mangangehalt (Mn) (0,7 g·kg-1) liegt über dem Durchschnittswert in Kastilien-La Mancha (0,4 g·kg-1), was angesichts der vulkanischen Umgebung im Campo de Calatrava zu erwarten ist (Amorós et al., 2018).

Das Hauptelement Eisen (Fe) (38 g·kg-1) und Spurenelemente wie Zink (Zn) (59,7 mg·kg-1) sind ebenfalls wesentliche Nährstoffe für Reben und werden in ausreichenden Mengen gemessen (Marschner, 2012), wobei die Werte über dem für Kastilien-La Mancha angegebenen Durchschnitt (25,6 g·kg-1 bzw. 35,7 mg·kg-1) liegen.

Das sehr konsistente Ti/Zr-Verhältnis in allen untersuchten Böden zeigt, dass es im untersuchten Gebiet keine lithologischen Diskontinuitäten gibt (García-Navarro et al., 2011).

Die Werte für die Elemente V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni und Nb sind für die Böden des Campo de Calatrava deutlich höher als in Studien und als der Durchschnitt sowohl in Kastilien-La Mancha als auch weltweit. Das Vorkommen und der Gehalt dieser Elemente im Herstellungsgebiet sind ein Beleg für dessen einzigartigen geochemischen Fingerabdruck.

Besonders bemerkenswert ist der Nickelgehalt, der fast doppelt so hoch ist wie im weltweiten Durchschnitt und mehr als das Dreifache des Durchschnitts in Kastilien-La Mancha beträgt. Dies ist nicht auf anthropogene Verschmutzung zurückzuführen, sondern auf den geochemischen Hintergrund des Gebiets.

Aufgrund der Lage des Campo de Calatrava zwischen den Montes de Toledo und der Sierra Morena gibt es dort nur sehr wenige Wolken. Der Föhn-Effekt führt zu einer geringen Niederschlagsmenge in der Region, die nur bei knapp 400 mm pro Jahr liegt.

Da der überwiegende Teil des abgegrenzten Herstellungsgebiets aus Ebenen, Fluren und Tälern zwischen Bergen besteht, gibt es dort jährlich mehr als 2 800 Sonnenstunden.

8.2. *Menschliche Einflüsse*

Die Winzer im Campo de Calatrava kultivieren aufgrund der Merkmale des Herstellungsgebiets und der Anbaumethoden eine große Vielfalt an Rebsorten. Erhebungen zur bodenkundlichen Charakterisierung haben gezeigt, dass durch die große Vielfalt an Bodentypen viel Raum für den Erfolg verschiedener Rebsorten besteht.

Das Gebiet Campo de Calatrava ist für bestimmte charakteristische Kulturen bekannt, wobei Wein- und Olivenkulturen eine typische Kombination bilden (g. U. „Aceite Campo de Calatrava“). Der geringe Wasserbedarf und die Anpassung an das Gebiet sowie die gravierenden Einschränkungen hinsichtlich der Wasserversorgung haben dazu geführt, dass in dieser Region zahlreiche unbewässerte Rebflächen entstanden sind.

Die traditionelle Gobelet-Erziehung von Reben im Herstellungsgebiet ist zum Teil eine Reaktion auf diese Einschränkungen und eine allgemein bewährte Praxis unter unbewässerten Bedingungen. Diese Verfahren der Reberziehung sind typisch für die Weinbergslagen Airén und Cencibel.

Bei der Herstellung einiger Weine werden Eichenbehältnisse mit einem Fassungsvermögen von höchstens 600 Litern für die Reifung und Gärung verwendet. Einige Weinarten werden in Ton- und Keramikgefäßen oder in Betontanks vergoren.

Es ist belegt, dass es im Campo de Calatrava schon in frühgeschichtlichen Zeiten Wein gab. Beispielsweise wurden bei Ausgrabungen an der archäologischen Stätte La Encantada Überreste von Weinkelchen aus der Bronzezeit gefunden.

Es ist wichtig, die Herkunft des Namens des Herstellungsgebiets zu betonen. Im Jahr 1 147 n. Chr. wurde die Stadt Qalat-at-Rabat (Calatrava) erobert. Raimundo Serra (Abt von Fitero) vom Orden von Calatrava wurde mit der Verteidigung der Stadt betraut. Der Orden von Calatrava überließ den Landwirten Flächen für den Anbau von eingeführten Reben, der vom Zisterzienserorden überwacht wurde, der bereits Erfahrung mit der Herstellung exzellenter Weine hatte.

8.3. *Einzelheiten zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Weines, die wesentlich oder ausschließlich auf das geografische Gebiet zurückgehen*

Besondere Merkmale im Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

1. Weine

— Primäraromen (weiße Früchte, tropische Früchte, weiße Blumen, Zitrusfrüchte) in Weiß- und Roséweinen. Mit floralen und/oder fruchtigen Primäraromen in Rotweinen Aromen von roten/schwarzen Früchten und/oder geschmorten und/oder gewürzten Früchten in den übrigen Weinen

— mineralische Komponenten, die einzigartig und unverwechselbar sind

— evtl. mineralische Noten

— ausgewogene, gut ausgebaute und frische Weine

— hoher Alkoholgehalt und hohe Farbintensität

2. Qualitätsschaumwein

— geradlinige, fruchtige und/oder blumige und/oder mineralische Aromen

— mineralische Komponenten, die einzigartig und unverwechselbar sind

— ausgewogene, gut ausgebaute und frische Weine

3. Wein aus überreifen Trauben

— mindestens mit Aromen von geschmorten Früchten, Röstaromen und Gewürznoten

— mineralische Komponenten, die einzigartig und unverwechselbar sind

— hoher Alkoholgehalt.

8.4. *Zusammenhang zwischen den Gegebenheiten des geografischen Gebiets und der Qualität des Weins*

1. Weine

„Campo de Calatrava"-Weine zeichnen sich durch ein breites Spektrum an Aromen aus, was durch die in den Studien veranschaulichte reichhaltige Bodentypologie und durch den Einfluss der vulkanischen Vergangenheit des Gebiets begünstigt wird. Die Bandbreite der Aromen und Deskriptoren, die zum Nuancenreichtum der Weine beitragen, wird durch die Sortenvielfalt vergrößert. Die dunklen Böden begünstigen eine frühere Reife, wodurch ein verlängerter Reifezyklus der Früchte ermöglicht wird. In Verbindung mit dem ausgeprägten Sonnenschein und dem hohen Kaliumgehalt, die eine wichtige Nährstoffgrundlage für die Reben darstellen und für die Produktion hochwertiger Trauben unerlässlich sind, wird dadurch die aromatische Komplexität gefördert und verstärkt.

Der geochemische Fingerabdruck des Campo de Calatrava, der durch den vulkanischen Kontext geprägt ist, sorgt für einzigartige und unverwechselbare mineralische Komponenten. Das exklusive Vorkommen vulkanischer mineralischer Elemente wie Mn und Ni und einzigartige Konzentrationen von V, Cr, Co, Ce, Nd und Nb zeigen den direkten Einfluss des geochemischen Hintergrunds.

Durch die beschriebenen Boden- und Klimabedingungen wird es ermöglicht, dass in der Definition der organoleptischen Eigenschaften der Weine aus dem Herstellungsgebiet mineralische Noten vorkommen.

Mit der stark steinigen, tonigen und lehmigen Beschaffenheit seiner Böden bietet das Gebiet optimale Bedingungen für den Weinbau, um ausgewogene, gut ausgebaute und frische Weine zu erhalten.

Böden, die die frühe Reifung fördern, sowie die oben beschriebenen Wasserverhältnisse ermöglichen eine Verlängerung des Reifeprozesses der Trauben. Dies führt zu höheren Konzentrationen der Bestandteile, die für einen hohen Alkoholgehalt und eine hohe Farbintensität verantwortlich sind. Diese Merkmale werden durch die Nährwertzusammensetzung, durch welche die Reben eher begünstigt als einschränkt werden, sowie durch die hohe Sonnenstundenzahl im Herstellungsgebiet verstärkt.

2. Qualitätsschaumwein

Diese Weine zeichnen sich durch ein breites Spektrum an Aromen aus, was durch die in den Studien veranschaulichte reichhaltige Bodentypologie und durch den Einfluss der vulkanischen Vergangenheit des Gebiets begünstigt wird.

Der geochemische Fingerabdruck des Campo de Calatrava, der durch eine vulkanische Landschaft geprägt ist, sorgt für einzigartige und unverwechselbare mineralische Komponenten, wodurch der direkte Einfluss des geochemischen Hintergrunds belegt wird.

Die beschriebenen Boden- und Klimaverhältnisse sorgen für die Mineralität der Weine des jeweiligen Herstellungsgebiets.

Mit der stark steinigen, tonigen und lehmigen Beschaffenheit seiner Böden bietet das Gebiet optimale Bedingungen für den Weinbau, um ausgewogene, gut ausgebaute und frische Weine zu erhalten.

3. Wein aus überreifen Trauben

Das einzigartige Klima des Herstellungsgebiets mit viel Licht und warmen Temperaturen im Herbst, die starke Sonneneinstrahlung während der Reifezeit der Trauben sowie eine relativ geringe Luftfeuchtigkeit und niedrige Niederschlagsmengen begünstigen das Überreifen der Trauben. Dadurch entstehen im Herstellungsgebiet Weine mit einem höheren Restzuckergehalt sowie starker aromatischer Intensität und Mineralität, was durch den vulkanischen geochemischen Fingerabdruck gefördert wird.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine werden im Herstellungsgebiet abgefüllt, da dieser Prozess zusätzliche önologische Verfahren, Filtration, Stabilisierung und Korrekturen verschiedener Art umfasst, die sich auf die Eigenschaften und Merkmale der Weine auswirken können. Die Abfüllung innerhalb des Herstellungsgebiets ermöglicht die direkte Kontrolle der Abfüllvorgänge und vermeidet mögliche Transportrisiken wie Oxidation und Hitzestress, die negative Auswirkungen auf die physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale sowie die Stabilität hätten.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

— Auf dem Etikett kann der Name einer anerkannten kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern 100 % der Trauben, aus denen der Wein hergestellt wurde, von dort stammen.

  Die folgenden kleineren geografischen Einheiten werden anerkannt und abgegrenzt:

  „Casa del Capitán“: Polygon 22, Parzellen 27 und 28 in Moral de Calatrava.

  „Casa de Garcibáñez“: Polygon 23, Parzellen 1, 3 und 9 in Moral de Calatrava.

  „Carril de las Cubas“: Polygon 23, Parzellen 56, 57, 58 und 85 in Miguelturra.

  „Encomienda de Cervera“: Polygon 45, Parzellen 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 und 65 in Almagro.

— Der Begriff „joven“ [jung] kann auf dem Etikett von Weinen verwendet werden, die in demselben Weinwirtschaftsjahr hergestellt wurden, in dem sie etikettiert wurden.

— Der Begriff „fermentado en barrica“ [im Barrique gegoren] kann verwendet werden, wenn dieses Verfahren für 100 % des Weins angewendet wurde. Der Begriff „parcialmente fermentado en barrica“ [teilweise im Barrique gegoren] kann verwendet werden, wenn dieses Verfahren für mindestens 60 % des Weins angewendet wurde.

— Der Begriff „vino blanco envejecido en madera“ [in Holzfässern gereifter Weißwein] kann verwendet werden, wenn der Wein mindestens zwei Monate in Eichenfässern verbracht hat.

Link zur Produktspezifikation

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/pliego_condiciones_dop_calatrava.pdf