C/2023/597

30.10.2023

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου στον αμπελοοινικό τομέα

(C/2023/597)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Campo de Calatrava»

PDO-ES-02870

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 7.10.2022

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Campo de Calatrava

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι είναι διαυγείς και έχουν τόνους που κυμαίνονται από κίτρινο έως κεχριμπαρένιο, ενώ οι ερυθρωποί οίνοι έχουν ποικιλία ρόδινων τόνων, από μπλε/ιώδες έως το χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού ή σομόν. Έχουν πρωτογενή αρώματα (λευκά φρούτα, τροπικά φρούτα, λευκά άνθη, εσπεριδοειδή) και μπορεί επίσης να έχουν ορυκτώδη και/ή δευτερογενή αρώματα (μαγιά). Οι οίνοι που έχουν υποστεί ζύμωση σε βαρέλι έχουν τριτογενή αρώματα (νότες καβουρδισμένου ή ξυλώδεις νότες κ.λπ.) μέτριας έως υψηλής έντασης. Όσον αφορά τη γεύση, είναι είτε ισορροπημένοι είτε με έναν τόνο οξύτητας, γλυκύτητας, στυφότητας ή πικράδας. Η επίγευση είναι μέτρια έως μακρά, με τριτογενή οπισθορινικά αρώματα στην περίπτωση των οίνων που έχουν ζυμωθεί ή παλαιωθεί σε βαρέλια.

(*) Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	8,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	140

([1]) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

2. *Παραδοσιακός, νεαρός ερυθρός οίνος που έχει υποστεί ζύμωση σε βαρέλι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διαυγείς και λαμπεροί οίνοι που παρουσιάζουν διάφορες αποχρώσεις ερυθρού χωρίς όμως πορτοκαλί τόνους, με μέτριες ή μέτριες-υψηλές εντάσεις. Μέτριας έως υψηλής έντασης με πρωτογενή αρώματα που μπορεί να είναι ανθώδη, φρουτώδη, πικάντικα και/ή αρώματα ζύμωσης, πιθανώς με ορυκτώδεις νότες. Μέτρια οξύτητα, στυφότητα και λιπαρότητα, με επίγευση με πρωτογενή και/ή δευτερογενή αρώματα και νότες φρυγμένου ξύλου στους οίνους που έχουν ζυμωθεί σε βαρέλι.

Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	8,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	130

3. *Οίνος Roble [δρυς]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διαυγείς και λαμπεροί οίνοι με μέτριες ή μέτριες-υψηλές χρωματικές εντάσεις, οι οποίοι παρουσιάζουν διάφορες κόκκινες αποχρώσεις, χωρίς όμως πορτοκαλί τόνους. Αρώματα κόκκινων/μαύρων φρούτων, με πικάντικες νότες που παρουσιάζουν τουλάχιστον μία από τις ακόλουθες κατηγορίες αρωμάτων: αποξηραμένα φρούτα, φρυγμένα, βαλσαμικά, ανόργανα και/ή πικάντικα. Ισορροπημένη γεύση με έναν τόνο οξύτητας, γλυκύτητας, στυφότητας ή πικράδας, μέτριο ή μέτριο-γεμάτο σώμα, μέτρια ή μακρά επίγευση.

Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10,00
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	130

4. *Οίνοι Crianza, Reserva και Gran Reserva*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διαυγείς οίνοι με μέτρια ή υψηλή χρωματική ένταση. Έχουν διάφορες αποχρώσεις κόκκινου χρώματος, οι οποίες μπορεί να φθάσουν σε τόνους ώχρας/καφέ, αρώματα μέτριας ή μέτριας-υψηλής έντασης με νότες κόκκινων/μαύρων φρούτων και/ή

μαρμελάδας φρούτων. Τουλάχιστον δύο αρώματα στην περίπτωση των οίνων Crianza και τουλάχιστον τρία στους οίνους Reserva και Gran Reserva, από τις κατηγορίες αρωμάτων αποξηραμένων φρούτων, φρυγμένου, βαλσαμικού, ορυκτώδους και/ή πικάντικου. Η γεύση τους είναι όξινη και έχουν μέτριο σώμα, με μέτρια ή μακρά επίγευση και μέτρια ή υψηλή περιεκτικότητα σε τανίνες.

(*) Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

(**) Το όριο πτητικής οξύτητας μπορεί να αυξηθεί κατά 1 meq/l για κάθε βαθμό αλκοόλης άνω του 12 % vol. και κάθε έτος παλαίωσης, έως 20 meq/l κατ' ανώτατο όριο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	12,5
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οίνοι με λαμπερό, ανοιχτό έως χρυσαφί χρώμα (λευκοί οίνοι) και απαλό ρόδινο χρώμα έως έντονο κόκκινο κοχενίλης (ερυθρωποί οίνοι). Λεπτές και επίμονες φυσαλίδες. Καθαρά, φρουτώδη και/ή ανθώδη και/ή ορυκτώδη αρώματα. Γεύση πληθωρική και ισορροπημένη. Μέτρια έως υψηλή οξύτητα.

(*) Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	11,66
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	160

6. *Οίνος από υπερώριμα σταφύλια*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Μια σειρά αποχρώσεων κόκκινου χρώματος, από κερασί έως κεραμιδί, με δυνατότητα αποχρώσεων ώχρας και/ή καστανών αποχρώσεων ή ακόμη και αποχρώσεων ιωδίου και/ή κεχριμπαριού. Ο οίνος έχει, μεταξύ άλλων, αρώματα μαρμελάδας φρούτων, φρυγμένου και πικάντικου. Γεμάτο σώμα, μέτρια ή μακρά επίγευση και μέτρια ή υψηλή λιπαρότητα, με έναν τόνο γλυκύτητας.

(*) Η τιμή του μέγιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου πρέπει να τηρεί τα νόμιμα όρια που καθορίζονται στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	16,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20,00
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Κατά την έκθλιψη των στεμφύλων ασκούνται πιέσεις μικρότερες από 2,5 kg/cm², με μέγιστη απόδοση οίνου (συνολική ποσότητα οίνου που λαμβάνεται με συμπίεση της σταφυλόμαζας και έκθλιψη) 74 λίτρα ανά 100 kg συγκομιδής.

Οι λευκοί οίνοι παράγονται με έκθλιψη των τσαμπιών, τα οποία είναι διαχωρισμένα από τον μίσχο και χωρίς τα στέμφυλα, και ζύμωση για το αναγκαίο χρονικό διάστημα σε μέγιστη θερμοκρασία 25 °C.

Για την παραγωγή των ερυθρωπών οίνων, τα τσαμπιά απορραγίζονται και στη συνέχεια υποβάλλονται σε έκθλιψη, ενώ τα γλεύκη υποβάλλονται σε διαβροχή με τα στέμφυλα για το απαιτούμενο χρονικό διάστημα ώστε να επιτευχθεί το χαρακτηριστικό χρώμα σε θερμοκρασία κάτω των 22 °C.

Για την παραγωγή των ερυθρών οίνων, τα σταφύλια υποβάλλονται σε έκθλιψη και απορραγίζονται, ενώ τα γλεύκη υποβάλλονται σε ζύμωση με τα στέμφυλα για όσο χρονικό διάστημα είναι αναγκαίο για την επίτευξη του απαιτούμενου ελάχιστου χρώματος. Η διαδικασία αυτή διαρκεί τουλάχιστον τρεις ημέρες, με μέγιστη θερμοκρασία ζύμωσης 25 °C. Για τους παραδοσιακούς οίνους και τους οίνους που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια, η μέγιστη θερμοκρασία ζύμωσης είναι 28 °C. Για τους οίνους Crianza, Reserva και Gran Reserva, είναι 30 °C.

Για τον οίνο από υπερώριμα σταφύλια, η ελάχιστη περίοδος παλαίωσης είναι οκτώ έτη σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μεταξύ 225 και 500 λίτρων.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Πρέμνα με κυπελλοειδές σύστημα μόρφωσης

   10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

   74 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Πρέμνα με υποστήριξη με πασσάλους

   13 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

   96,2 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους της επαρχίας 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. **Οινοποίησή/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

8.1. *Φυσικοί παράγοντες*

Το Campo de Calatrava βρίσκεται στο νοτιοανατολικό άκρο της ιβηρικής οροσειράς, στην υποπεριοχή της Δυτικής Μεσογείου, κοντά στις περιφέρειες των Βετικών Ορέων. Πρόκειται για τη σημαντικότερη περιοχή στην οποία έχει παρατηρηθεί πρόσφατα ηφαιστειακή δραστηριότητα στην Ιβηρική Χερσόνησο.

Το μάγμα έχει φτάσει στην επιφάνεια μέσω των άνω των 240 ηφαιστείων της περιοχής, κυρίως μέσω των ανωμαλιών και των ρηγμάτων στο υπόστρωμα.

Όσον αφορά το τοπίο, το Campo de Calatrava είναι μια λοφώδης περιοχή με ήπιο επίμηκες υψόμετρο μεταξύ 700 και 900 μέτρων το οποίο εναλλάσσεται με μικρές πεδιάδες σε υψόμετρο περίπου 630-650 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας.

Τα σκοτεινόχρωμα εδάφη της περιοχής Campo de Calatrava απορροφούν μεγαλύτερη ποσότητα ηλιακής ακτινοβολίας, γεγονός που αυξάνει τη θερμοκρασία του εδάφους και έχει ως αποτέλεσμα εδάφη που, από γεωπονική άποψη, ευνοούν την πρώιμη ανάπτυξη των πρέμνων.

Υπάρχουν παραδείγματα διατομών με αυξημένο βαθμό πετρώδους στην επιφανειακή στοιβάδα του εδάφους, στοιχείο το οποίο επισημαίνεται, στις περισσότερες περιπτώσεις, στις περιγραφές τους. Το χαρακτηριστικό αυτό αποτελεί διακριτικό παράγοντα για την παραγωγή και την εμπορία των οίνων (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020).

Η αναλογία C/N είναι περίπου 12, στοιχείο που υποδηλώνει σημαντικές τιμές ποιότητας του εδάφους (Navarro, 2000).

Η ικανότητα ανταλλαγής κατιόντων (CEC) θα πρέπει να υπερβαίνει τα 8-10 cmol +/kg ώστε το έδαφος να θεωρείται κατάλληλο για καλλιέργεια (Porta et al., 1999). Οι επιφανειακές στοιβάδες του εδάφους που αναλύθηκαν υπερβαίνουν την τιμή αυτή (μεταξύ 14,3 και 39,8 cmol +/kg).

Η μέση περιεκτικότητα των πιο ουσιωδών στοιχείων για τα πρέμνα στις επιφανειακές στοιβάδες του εδάφους, όπως το ασβέστιο (Ca), είναι χαμηλή σε σύγκριση με τις μέσες τιμές της Castile-La Mancha και τους παγκόσμιους μέσους όρους (88,9 g kg-1, σε σύγκριση με 301,0 g kg-1). Ωστόσο, το κάλιο (K) είναι υψηλό (20,3 g kg-1, σε σύγκριση με 15,4 g kg-1).

Η περιεκτικότητα σε θείο (S) είναι πολύ χαμηλότερη από τη μέση τιμή για τα εδάφη της Λα Μάντσα (0,6 g kg-1 σε σύγκριση με 2,4 g kg-1).

Η περιεκτικότητα σε μαγγάνιο (Mn) (0,7 g kg-1) υπερβαίνει τη μέση τιμή στην Καστίλη — Λα Μάντσα (0,4 g kg-1), όπως μπορεί να αναμένεται στην ηφαιστειακή περιοχή Campo de Calatrava (Amorós et al., 2018).

Το στοιχείο που κυριαρχεί, ο σίδηρος (Fe) (38 g kg-1) και τα ιχνοστοιχεία, όπως ο ψευδάργυρος (Zn) (59,7 mg kg-1), αποτελούν επίσης βασικά θρεπτικά στοιχεία για τα πρέμνα και μετρούνται σε επαρκή επίπεδα (Marschner, 2012), με επίπεδα υψηλότερα από τον μέσο όρο που αναφέρεται για την Καστίλη — Λα Μάντσα (25,6 g kg-1 και 35,7 mg kg-1 αντίστοιχα).

Η πολύ σταθερή αναλογία Ti/Zr σε όλα τα εδάφη που υποβλήθηκαν σε δοκιμή δείχνει ότι δεν υπάρχουν λιθολογικές ασυνέχειες στην υπό μελέτη περιοχή (García-Navarro et al., 2011).

Τα στοιχεία V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni και Nb βρίσκονται σε σημαντικά υψηλότερα επίπεδα στα εδάφη του Campo de Calatrava, σε σύγκριση με μελέτες και μέσα επίπεδα τόσο στην Καστίλη — Λα Μάντσα όσο και παγκοσμίως. Η παρουσία και τα επίπεδα περιεκτικότητας των εν λόγω στοιχείων στην περιοχή παραγωγής αποδεικνύουν το μοναδικό γεωχημικό της αποτύπωμα.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το επίπεδο του νικελίου είναι σχεδόν διπλάσιο του παγκόσμιου μέσου όρου και υπερτριπλάσιο του μέσου όρου στην Καστίλη — Λα Μάντσα. Το γεγονός αυτό δεν οφείλεται στην ανθρωπογενή ρύπανση, αλλά στο γεωχημικό υπόβαθρο της περιοχής.

Η τοποθεσία Campo de Calatrava μεταξύ των οροσειρών Montes de Toledo και Sierra Morena συνεπάγεται την ύπαρξη ελάχιστων νεφών. Το φαινόμενο Foehn προκαλεί χαμηλές βροχοπτώσεις στην περιοχή, οι οποίες φθάνουν μόλις τα 400 mm ετησίως.

Δεδομένου ότι το συντριπτικά μεγαλύτερο μέρος της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής αποτελείται από πεδιάδες, λαγκάδια και κοιλάδες μεταξύ ορεινών όγκων, καταγράφονται πάνω από 2 800 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως.

8.2. *Ανθρώπινοι παράγοντες*

Οι αμπελουργοί του Campo de Calatrava καλλιεργούν μεγάλη ποικιλία ποικιλιών οίνου, δεδομένων των χαρακτηριστικών της περιοχής παραγωγής και των καλλιεργητικών πρακτικών. Οι έρευνες εδαφολογικού χαρακτηρισμού έχουν αποκαλύψει μεγάλη ποικιλία τύπων εδάφους, βάσει της οποίας παρέχονται σημαντικά περιθώρια για την ανάπτυξη διαφορετικών ποικιλιών οίνου.

Η περιοχή Campo de Calatrava είναι γνωστή για ορισμένες χαρακτηριστικές καλλιέργειες, από τις οποίες τα αμπέλια και τα ελαιόδενδρα αποτελούν χαρακτηριστικό συνδυασμό (ΠΟΠ «Aceite Campo de Calatrava»). Οι χαμηλές ανάγκες τους σε νερό και η προσαρμογή τους στην περιοχή, καθώς και οι αυστηροί περιορισμοί στην υδροδότηση, έχουν οδηγήσει στην ανάπτυξη μεγάλου αριθμού μη αρδευόμενων αμπελώνων στην περιοχή αυτή.

Η παραδοσιακή μόρφωση των αμπέλων με κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα στην περιοχή παραγωγής ανταποκρίνεται εν μέρει στους εν λόγω περιορισμούς και επίσης αποτελεί, κατά κανόνα, τη βέλτιστη πρακτική σε συνθήκες μη άρδευσης. Αυτές οι πρακτικές μόρφωσης των πρέμνων είναι χαρακτηριστικές στους αμπελώνες των ποικιλιών Airén και Cencibel.

Για την παραγωγή ορισμένων οίνων, χρησιμοποιούνται δρύινοι περιέκτες μέγιστης χωρητικότητας 600 λίτρων για παλαίωση και ζύμωση. Ορισμένοι τύποι οίνων υφίστανται ζύμωση σε κεραμικές δεξαμενές και/ή δεξαμενές από φαγεντιανή ή σκυρόδεμα.

Υπάρχουν στοιχεία που αποδεικνύουν την ύπαρξη και την παρουσία οίνου στο Campo de Calatrava από την πρωτοϊστορική εποχή. Για παράδειγμα, ευρήματα από κύπελλα κρασιού εντοπίστηκαν σε ανασκαφές στον αρχαιολογικό χώρο La Encantada, ο οποίος χρονολογείται από την εποχή του χαλκού.

Είναι σημαντικό να τονιστεί η ετυμολογική προέλευση της ονομασίας της περιοχής παραγωγής. Το έτος 1 147 μ.Χ. καταλήφθηκε η πόλη Qalat-at-Rabat (Calatrava). Ο Raimundo Serra (αβάς του Fitero) του τάγματος της Calatrava τοποθετήθηκε επικεφαλής της άμυνάς της. Το τάγμα της Calatrava παραχώρησε στους γεωργούς γη για την καλλιέργεια αμπέλων που εισάγονταν και ελέγχονταν από το τάγμα των Κιστερκιανών, οι οποίοι ήδη κατείχαν εμπειρογνωσία στην παραγωγή εξαιρετικών οίνων.

8.3. *Πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του οίνου, τα οποία οφείλονται, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον.*

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά σχετικά με το γεωγραφικό περιβάλλον:

1. Οίνοι

— Παρουσία πρωτογενών αρωμάτων (λευκών φρούτων, τροπικών φρούτων, λευκών ανθέων, εσπεριδοειδών) στους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους. Με ανθώδη και/ή φρουτώδη πρωτογενή αρώματα στους ερυθρούς οίνους. Με παρουσία κόκκινων/μαύρων φρούτων και/ή κομπόστας και/ή καρυκευμένων φρούτων στους υπόλοιπους οίνους.

— Παρουσία ανόργανων συστατικών που είναι μοναδικά και ιδιαίτερα

— Μπορεί να έχουν ορυκτώδεις νότες

— Ισορροπημένοι, δομημένοι και δροσεροί οίνοι

— Υψηλός αλκοολικός τίτλος και υψηλή ένταση χρώματος.

2. Αφρώδης οίνος ποιότητας

— Καθαρά, φρουτώδη και/ή ανθώδη και/ή ορυκτώδη αρώματα.

— Παρουσία ανόργανων συστατικών που είναι μοναδικά και ιδιαίτερα

— Ισορροπημένοι, δομημένοι και δροσεροί οίνοι

3. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

— Όψη, τουλάχιστον κομπόστας, καβουρδισμένων και καρυκευμένων φρούτων.

— Παρουσία ανόργανων συστατικών που είναι μοναδικά και ιδιαίτερα

— Υψηλός αλκοολικός τίτλος.

8.4. *Δεσμός μεταξύ των χαρακτηριστικών της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας του οίνου.*

1. Οίνοι

Οι οίνοι «Campo de Calatrava» έχουν ευρύ φάσμα αρωμάτων, που ευνοείται από την πλούσια τυπολογία του εδάφους, η οποία καταδεικνύεται από τις μελέτες και την επίδραση της ηφαιστειακής προέλευσης της περιοχής. Ο ποικιλιακός πλούτος ενισχύει την ποικιλία των αρωμάτων και των περιγραφέων που προσθέτουν πολυπλοκότητα στους οίνους. Τα σκούρα εδάφη οδηγούν σε πρώιμη ωρίμαση, καθιστώντας δυνατή την παράταση του κύκλου ωρίμασης του καρπού. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με τα πολύ υψηλά επίπεδα ηλιοφάνειας και τα υψηλά επίπεδα καλίου, που είναι απαραίτητα για την καλή θρέψη της αμπέλου και για την παραγωγή ποιοτικών σταφυλιών, ενθαρρύνει και ενισχύει την αρωματική πολυπλοκότητα.

Το γεωχημικό αποτύπωμα του Campo de Calatrava, το οποίο διαμορφώνεται από το ηφαιστειογενές περιβάλλον του, προσφέρει μοναδικά και ιδιαίτερα ανόργανα συστατικά. Η αποκλειστική παρουσία ηφαιστειογενών ορυκτών στοιχείων όπως Mn και Ni και οι μοναδικές συγκεντρώσεις V, Cr, Co, Ce, Nd και Nb καταδεικνύουν την άμεση επίδραση του γεωχημικού υπόβαθρου.

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες που περιγράφονται δίνουν τη δυνατότητα να συμπεριληφθούν ανόργανες νότες στον ορισμό των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων της καλυπτόμενης περιοχής παραγωγής.

Με υψηλό πετρώδες και αργιλοπηλώδη υφή, οι βέλτιστες συνθήκες αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή δίνουν τη δυνατότητα παραγωγής ισορροπημένων, δομημένων και δροσερών οίνων.

Η παρουσία εδαφών που ευνοούν την πρώιμη ωρίμαση, σε συνδυασμό με τις υδατικές συνθήκες που περιγράφονται ανωτέρω, δίνουν τη δυνατότητα παράτασης της διαδικασίας ωρίμασης των σταφυλιών. Ως εκ τούτου παρατηρούνται μεγαλύτερες συγκεντρώσεις των συστατικών που ευθύνονται για τον υψηλό αλκοολικό τίτλο και την υψηλή ένταση του χρώματος. Τα χαρακτηριστικά αυτά ενισχύονται από τη σύνθεση των θρεπτικών συστατικών που ευνοεί αντί να περιορίζει τα αμπέλια, καθώς και από τον υψηλό αριθμό ωρών ηλιοφάνειας στην περιοχή παραγωγής.

2. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Διαθέτουν ευρύ φάσμα αρωμάτων, που ευνοείται από την πλούσια τυπολογία του εδάφους η οποία καταδεικνύεται στις μελέτες, καθώς και από την επίδραση της ηφαιστειακής προέλευσης της περιοχής.

Το γεωχημικό αποτύπωμα του Campo de Calatrava, το οποίο διαμορφώνεται από το ηφαιστειογενές περιβάλλον του, προσφέρει μοναδικά και ιδιαίτερα ανόργανα συστατικά, τα οποία καταδεικνύουν την άμεση επίδραση του γεωχημικού υπόβαθρου.

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες που περιγράφονται ανωτέρω ευνοούν τα ορυκτώδη χαρακτηριστικά στους οίνους της συγκεκριμένης περιοχής παραγωγής.

Με υψηλό πετρώδες και αργιλοπηλώδη υφή, οι βέλτιστες συνθήκες αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή δίνουν τη δυνατότητα παραγωγής ισορροπημένων, δομημένων και δροσερών οίνων.

3. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

Το μοναδικό κλίμα της περιοχής παραγωγής, με υψηλά επίπεδα φωτός και υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια του φθινοπώρου, η υψηλή ηλιακή ακτινοβολία κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών, σε συνδυασμό με τη σχετικά χαμηλή υγρασία και τα χαμηλά επίπεδα βροχοπτώσεων, ευνοούν την υπερωρίμαση των σταφυλιών. Από τις συνθήκες αυτές στην περιοχή παραγωγής προκύπτουν οίνοι με υψηλότερη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα, υψηλές αρωματικές εντάσεις και ορυκτώδη γεύση, που ευνοούνται από το ηφαιστειογενές γεωχημικό αποτύπωμα της περιοχής.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι εμφιαλώνονται στην περιοχή παραγωγής, καθώς η διαδικασία αυτή συνοδεύεται από πρόσθετες οινολογικές πρακτικές, διήθηση, σταθεροποίηση και διορθώσεις διαφόρων ειδών που ενδέχεται να επηρεάσουν τα χαρακτηριστικά και τις ιδιαιτερότητές τους. Η εμφιάλωση εντός της περιοχής παραγωγής επιτρέπει τον άμεσο έλεγχο της διαδικασίας συσκευασίας και αποτρέπει ενδεχόμενους κινδύνους κατά τη μεταφορά, όπως η οξείδωση και η θερμική καταπόνηση, που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων και να επηρεάσουν τη σταθερότητά τους.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Η ονομασία μιας αναγνωρισμένης μικρότερης γεωγραφικής ενότητας μπορεί να αναγράφεται στην ετικέτα, υπό τον όρο ότι το 100 % των σταφυλιών από τα οποία παρασκευάστηκε ο οίνος προέρχεται από την εν λόγω περιοχή.

  Αναγνωρίζονται και οριοθετούνται οι ακόλουθες μικρότερες γεωγραφικές ενότητες:

  «Casa del Capitán»: πολύγωνο 22, αμπελοτεμάχια 27 και 28 στο Moral de Calatrava.

  «Casa de Garcibáñez»: πολύγωνο 23, αμπελοτεμάχια 1, 3 και 9 στο Moral de Calatrava.

  «Carril de las Cubas»: πολύγωνο 23, αμπελοτεμάχια 56, 57, 58 και 85 στη Miguelturra.

  «Encomienda de Cervera»: πολύγωνο 45, αμπελοτεμάχια 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 και 65 στο Almagro.

— Η ένδειξη «Joven» (νεαρός) μπορεί να εμφανίζεται στην ετικέτα των οίνων που παράγονται κατά την ίδια αμπελουργική περίοδο στην οποία επισημαίνονται.

— Η ένδειξη «fermentado en barrica» (ζύμωση σε βαρέλι) μπορεί να αναγράφεται εάν η πρακτική αυτή έχει χρησιμοποιηθεί για το 100 % του οίνου. Η ένδειξη «parcialmente fermentado en barrica» (μερική ζύμωση σε βαρέλι) μπορεί να αναγράφεται, εάν αυτό ισχύει για τουλάχιστον το 60 % του οίνου.

— Η ένδειξη «vino blanco envejecido en madera» (λευκός οίνος παλαιωμένος σε ξύλο) μπορεί να αναγράφεται εάν ο οίνος έχει παραμείνει τουλάχιστον δύο μήνες σε δρύινα βαρέλια.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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