C/2023/597

30.10.2023

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2023/597)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio [1] entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Campo de Calatrava»

PDO-ES-02870

Data di presentazione della domanda: 7.10.2022

1. Nome del prodotto

Campo de Calatrava

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

16. Vino di uve stramature

4. Descrizione del vino (dei vini)

1. *Vini bianchi e rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi sono chiari, con tonalità dal giallo all'ambra, mentre i vini rosati presentano una gamma di tonalità del rosa, dal blu/violetto al color buccia di cipolla o al rosa salmone. Sono caratterizzati da aromi primari (frutta bianca, frutta tropicale, fiori bianchi, agrumi) e possono presentare anche aromi minerali e/o secondari (lievito). I vini fermentati in botte presentano aromi terziari (note tostate o legnose ecc.) di intensità medio-alta. Al palato sono equilibrati o leggermente acidi, dolci, astringenti o amari. La persistenza è medio-elevata, con aromi terziari retronasali nel caso dei vini fermentati o affinati in botte.

* Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso entro i limiti di legge in conformità con la normativa dell'UE pertinente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	8,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	140

[1] GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

2. *Vino rosso giovane, classico, fermentato in botte*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini limpidi e brillanti, caratterizzati da una gamma di sfumature di rosso che però non raggiungono toni aranciati, con intensità medie o medio-elevate. Intensità medio-alta con aromi primari che possono essere floreali, fruttati, speziati e/o fermentati, con possibile comparsa di note minerali. Acidità, astringenza e pastosità medie, con retrogusto di aromi primari e/o secondari e sentori di legno tostato nei vini fermentati in botte.

* Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso entro i limiti di legge in conformità con la normativa dell'UE pertinente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,0
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	8,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	130

3. *Vino «Roble» [vino in botte di rovere]*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini limpidi e brillanti, caratterizzati da una gamma di sfumature di rosso che però non raggiungono toni aranciati, con intensità medie o medio-elevate. Aromi di frutti rossi/neri, con note speziate, caratterizzati da almeno una delle seguenti categorie di aromi: frutta secca, tostato, balsamico, minerale e/o speziato. Gusto equilibrato con una punta di acidità, dolcezza, astringenza o amarezza, corpo medio o medio-alto, persistenza media o elevata.

* Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso entro i limiti di legge in conformità con la normativa dell'UE pertinente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,0
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	130

4. *Vini rossi «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini limpidi con intensità di colore media o elevata. Presentano una gamma di sfumature del rosso, che possono raggiungere toni ocra/marroni, aromi di intensità media o medio-alta con note di frutti rossi/neri e/o di confettura.

Almeno due aromi nel caso dei vini «Crianza» e almeno tre nei vini «Reserva» e «Gran Reserva», delle categorie di aromi di frutta secca, tostato, balsamico, minerale e/o speziato. Al palato sono acidi e di medio corpo, con una persistenza media o elevata e tannini medi o alti.

(*) Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve rientrare nei limiti di legge stabiliti dalla pertinente normativa dell'UE.

(**) Acidità volatile con possibile superamento di 1 mEq/l per ogni grado di alcol sopra al 12 % vol e ogni anno di invecchiamento, fino a 20 mEq/l al massimo.

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

5. *Vino spumante di qualità*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini brillanti, da pallidi a dorati (vini bianchi) e da rosa pallido a rosso carminio intenso (rosati). Bollicine persistenti. Aromi puliti, fruttati e/o floreali e/o minerali. Avvolgente, equilibrato. Acidità media o alta.

(*) Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso entro i limiti di legge in conformità con la normativa dell'UE pertinente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	5,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,66
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	160

6. *Vino di uve stramature*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Una gamma di sfumature del rosso, dal ciliegia al mattone, con possibili tonalità ocra e/o marroni, o addirittura iodate e/o ambrate. Il vino presenta, tra gli altri, aromi di confettura di frutta, tostato e speziato. Corposità, persistenza media o elevata, pastosità media o elevata, con una punta di dolcezza.

* Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso entro i limiti di legge in conformità con la normativa dell'UE pertinente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	16,0
Acidità totale minima	4,0 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)	200

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche essenziali*

Durante la pressatura delle vinacce si applicano pressioni inferiori a 2,5 kg/cm^2, per una resa massima in vino (quantità totale di vino sboccato e pressato) di 74 litri per 100 kg di raccolto.

I vini bianchi sono prodotti dalla pigiatura dei grappoli, separati dal raspo e privi di vinacce, e dalla fermentazione per il tempo necessario a una temperatura massima di 25 °C.

Per la produzione dei vini rosati, i grappoli sono diraspati e poi pigiati, e i mosti sono macerati con le bucce per la durata necessaria a ottenere il colore caratteristico a una temperatura inferiore a 22 °C.

Per produrre i vini rossi, le uve sono pigiate e diraspate, e i mosti sono fatti fermentare con le bucce per il tempo necessario a ottenere il colore minimo richiesto. Questo processo dura almeno tre giorni, mentre la temperatura massima di fermentazione è di 25 °C. Per i vini classici e quelli ottenuti da uve stramature, la temperatura massima di fermentazione è di 28 °C. Per i vini «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva» è di 30 °C.

Per i vini ottenuti da uve stramature, il periodo minimo di invecchiamento è di otto anni in botti di rovere di capacità compresa tra 225 litri e 500 litri.

5.2. *Rese massime*

1. Piante coltivate ad alberello

   10 000 chilogrammi di uve per ettaro

   74 ettolitri per ettaro

2. Piante coltivate a spalliera

   13 000 chilogrammi di uve per ettaro

   96,2 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Comprende i seguenti comuni della provincia di 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. **Varietà principale/i di uve da vino**

AIREN

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Fattori naturali*

Campo de Calatrava si trova all'estremo sud-est del Massiccio iberico, nella subregione del Mediterraneo occidentale, vicino alle propaggini della Cordigliera betica. Si tratta dell'area più significativa della penisola iberica interessata da un'attività vulcanica recente.

Il magma è salito in superficie attraverso oltre 240 vulcani della regione, soprattutto attraverso le irregolarità e le fratture del substrato.

Dal punto di vista paesaggistico, Campo de Calatrava è una zona collinare con rilievi dolci e allungati a un'altitudine compresa tra 700 e 900 metri, alternati a piccole pianure a un'altitudine di circa 630-650 metri sul livello del mare.

Il colore scuro dei terreni di Campo de Calatrava assorbe una maggiore quantità di radiazioni solari, determinando una temperatura del suolo più elevata e terreni che, dal punto di vista agronomico, favoriscono lo sviluppo precoce delle viti.

Ci sono stati esempi di sezioni trasversali con un maggiore livello di pietrosità nello strato superiore del suolo, che nella maggior parte dei casi è stato segnalato nelle loro descrizioni. Questa caratteristica è un fattore distintivo nella produzione e nella commercializzazione dei vini (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020).

Il rapporto C-N è di circa 12, che indica importanti valori di qualità del suolo (Navarro, 2000).

Perché il suolo sia considerato adatto alla coltivazione, la capacità di scambio cationico dovrebbe essere superiore a 8-10 cmol +/kg (Porta et al., 1999). Gli strati superiori del suolo analizzati superano tale valore (tra 14,3 e 39,8 cmol +/kg).

Il tenore medio degli elementi fondamentali per la vite negli strati superiori del suolo, come il calcio (Ca), è basso rispetto ai valori medi di Castiglia-La Mancia e alle medie globali (88,9 g-kg-1, rispetto a 301,0 g-kg-1). Tuttavia il potassio (K) è elevato (20,3 g-kg-1, rispetto a 15,4 g-kg-1).

Il tenore di zolfo (S) è ben al di sotto del valore medio dei terreni manchegiani (0,6 g-kg-1 rispetto a 2,4 g-kg-1).

Il tenore di manganese (Mn) (0,7 g-kg-1) è superiore al valore medio di Castiglia-La Mancia (0,4 g-kg-1), come ci si può aspettare nell'area vulcanica di Campo de Calatrava (Amorós et al., 2018).

Anche l'elemento principale, il ferro (Fe) (38 g-kg-1), e gli oligoelementi, come lo zinco (Zn) (59,7 mg-kg-1), sono nutrienti essenziali per la vite e presentano livelli sufficienti (Marschner, 2012), con livelli superiori alla media riportata per Castiglia-La Mancia (25,6 g-kg-1 e 35,7 mg-kg-1 rispettivamente).

Il rapporto Ti/Zr decisamente costante in tutti i terreni analizzati dimostra che non esistono discontinuità litologiche nell'area studiata (García-Navarro et al., 2011).

Gli elementi V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni e Nb si trovano a livelli significativamente più elevati nei terreni di Campo de Calatrava, rispetto agli studi e ai livelli medi sia in Castiglia-La Mancia che a livello globale. La presenza e i tenori di questi elementi nella zona di produzione sono la prova della sua impronta geochimica unica.

Il livello di nichel è particolarmente degno di nota, essendo quasi il doppio della media mondiale e più di tre volte la media di Castiglia-La Mancia. Questo non è dovuto all'inquinamento antropico, ma piuttosto al contesto geochimico della zona.

La posizione di Campo de Calatrava, tra i Montes de Toledo e la Sierra Morena, fa sì che vi siano pochissime nuvole. Nella regione, l'effetto «Foehn» comporta scarse precipitazioni, che raggiungono a malapena i 400 mm all'anno.

Poiché la maggior parte della zona di produzione delimitata è costituita da pianure, corridoi e valli tra le montagne, riceve oltre 2 800 ore di sole all'anno.

8.2. *Fattori umani*

Date le caratteristiche della zona di produzione e le pratiche colturali, i viticoltori di Campo de Calatrava coltivano un'ampia varietà di vitigni. Le indagini di caratterizzazione pedologica hanno rivelato una grande varietà di tipi di suolo, che offrono ampie possibilità di prosperare a diverse varietà di vite.

La zona di Campo de Calatrava è nota per alcune colture caratteristiche, di cui la vite e l'olivo sono una combinazione tipica («Aceite Campo de Calatrava» DOP). Il loro ridotto fabbisogno idrico e l'adattamento al territorio, nonché le forti limitazioni all'approvvigionamento idrico, hanno portato allo sviluppo di un gran numero di vigneti non irrigati in questa zona.

Il tradizionale allevamento ad alberello delle viti nella zona di produzione è in parte una risposta a queste limitazioni e in generale la migliore pratica in condizioni di non irrigazione. Queste pratiche di allevamento sono tipiche dei vigneti di Airén e Cencibel.

Nella produzione di alcuni vini, per l'invecchiamento e la fermentazione vengono utilizzati botti di rovere con una capacità massima di 600 litri. Alcuni tipi di vini sono fermentati in vasche di terracotta, ceramica e/o cemento.

L'esistenza e la presenza del vino a Campo de Calatrava sono testimoniate fin dall'epoca protostorica. Ad esempio, negli scavi del sito archeologico di La Encantada, risalente all'età del bronzo, sono stati rinvenuti resti di calici da vino.

È importante sottolineare l'origine etimologica del nome della zona di produzione: nell'anno 1 147 d.C. fu conquistata la città di Qalat-at-Rabat (Calatrava) e Raimundo Serra (abate di Fitero) dell'ordine di Calatrava fu incaricato della sua difesa. L'ordine di Calatrava concesse ai contadini terreni per coltivare le viti introdotte e controllate dall'ordine dei Cistercensi, già esperti nella produzione di vini eccellenti.

8.3. *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del vino essenzialmente o esclusivamente riconducibili all'ambiente geografico*

Caratteristiche specifiche legate all'ambiente geografico:

1. Vini

— Presenza di aromi primari (frutta bianca, frutta tropicale, fiori bianchi, agrumi) nei vini bianchi e rosati. Con aromi primari floreali e/o fruttati nei vini rossi. Con presenza di frutti rossi/neri e/o frutta cotta e/o speziata nei restanti vini.

— Presenza di componenti minerali unici e distintivi.

— Possibili note minerali.

— Vini equilibrati, strutturati e freschi.

— Titolo alcolometrico e intensità del colore elevati.

2. Vino spumante di qualità

— Aromi puliti, fruttati e/o floreali e/o minerali.

— Presenza di componenti minerali unici e distintivi.

— Vini equilibrati, strutturati e freschi.

3. Vino di uve stramature

— Tra gli aromi, presenza almeno di frutta cotta, tostato e speziato.

— Presenza di componenti minerali unici e distintivi.

— Titolo alcolometrico elevato.

8.4. *Legame fra le caratteristiche della zona geografica e la qualità del vino*

1. Vini

I vini «Campo de Calatrava» presentano un'ampia gamma di aromi, favorita dalla ricca tipologia di suolo descritta dagli studi e dall'influenza dell'origine vulcanica della zona. La ricchezza varietale esalta la gamma di aromi e descrittori che aggiungono complessità ai vini. I terreni scuri danno luogo a una maturazione più precoce, con conseguente possibilità di prolungare il ciclo di maturazione dei frutti. Questo, unito all'elevata insolazione e all'elevato tenore di potassio, essenziale per la corretta nutrizione della vite e per la produzione di uve di qualità, favorisce ed esalta la complessità aromatica.

L'impronta geochimica di Campo de Calatrava, modellata dal contesto vulcanico, offre componenti minerali unici e distintivi. La presenza esclusiva di elementi minerali vulcanici come Mn e Ni e le concentrazioni uniche di V, Cr, Co, Ce, Nd e Nb dimostrano l'influenza diretta del contesto geochimico.

Le condizioni pedoclimatiche descritte permettono la comparsa di note minerali nella definizione delle caratteristiche organolettiche dei vini della zona di produzione considerata.

L'elevata pietrosità e la consistenza franco-argillosa della zona, condizioni ottimali per la coltivazione della vite, permettono di ottenere vini equilibrati, strutturati e freschi.

Grazie alla presenza di terreni che favoriscono la maturazione precoce, insieme alle condizioni idriche sopra descritte, è possibile prolungare il processo di maturazione delle uve. In questo modo si ottiene una maggiore concentrazione degli elementi responsabili dell'elevato titolo alcolometrico e dell'intensità del colore. Tali caratteristiche sono rafforzate dalla composizione nutrizionale che favorisce piuttosto che limitare le viti, nonché dall'elevato numero di ore di sole della zona di produzione.

2. Vino spumante di qualità

Presentano un'ampia gamma di aromi, favorita dalla ricca tipologia di suolo, descritta dagli studi, e dall'influenza dell'origine vulcanica della zona.

L'impronta geochimica di Campo de Calatrava, modellata dal paesaggio vulcanico, offre componenti minerali unici e distintivi, a dimostrazione dell'influenza diretta del contesto geochimico.

Le condizioni pedoclimatiche sopra descritte sono all'origine della mineralità dei vini della specifica zona di produzione.

L'elevata pietrosità e la consistenza franco-argillosa della zona, condizioni ottimali per la coltivazione della vite, permettono di ottenere vini equilibrati, strutturati e freschi.

3. Vino di uve stramature

Il clima unico della zona di produzione, con livelli elevati di luce e temperature calde in autunno, l'elevata radiazione solare durante il periodo di maturazione dell'uva, insieme a un'umidità relativamente bassa e a bassi livelli di precipitazioni, favoriscono la stramaturazione delle uve. Ne derivano vini con un tenore di zuccheri residui più elevato e un'intensità aromatica e una mineralità elevate nella zona di produzione, anche grazie all'impronta geochimica vulcanica.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

I vini sono imbottigliati nella zona di produzione, poiché il processo è accompagnato da ulteriori pratiche enologiche, filtrazione, stabilizzazione e correzioni di vario tipo che possono influire sulle caratteristiche e sulle specificità dei vini. L'imbottigliamento all'interno della zona di produzione consente di controllare direttamente le operazioni di confezionamento e scongiura possibili rischi connessi al trasporto, come l'ossidazione e lo stress termico, che deteriorerebbero le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche dei vini e ne comprometterebbero la stabilità.

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

— sull'etichetta può figurare il nome di un'unità geografica minore riconosciuta, a condizione che il 100 % delle uve da cui è stato prodotto il vino provenga da quella zona.

  Sono riconosciute e delimitate le unità geografiche minori seguenti:

  «Casa del Capitán»: poligono 22, particelle 27 e 28 di Moral de Calatrava;

  «Casa de Garcibáñez»: poligono 23, particelle 1, 3 e 9 di Moral de Calatrava;

  «Carril de las Cubas»: poligono 23, particelle 56, 57, 58 e 85 di Miguelturra;

  «Encomienda de Cervera»: poligono 45, particelle 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 e 65 di Almagro;

— sull'etichetta dei vini prodotti nella stessa annata vinicola in cui sono etichettati può comparire il termine «joven» [giovane];

— può comparire la dicitura «fermentado en barrica» [fermentato in botte] se questa pratica è stata utilizzata per il 100 % del vino. Può comparire la dicitura «parcialmente fermentado en barrica» [parzialmente fermentato in botte] se questo avviene per almeno il 60 % del vino;

— può comparire la dicitura «vino blanco envejecido en madera» [vino bianco invecchiato in legno] se il vino ha trascorso almeno due mesi in botti di rovere.

Link al disciplinare del prodotto

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