C/2023/597

30.10.2023

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 97.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no setor vitivinícola

(C/2023/597)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Campo de Calatrava»

PDO-ES-02870

Data do pedido: 7 de outubro de 2022

1. **Nome do produto**

Campo de Calatrava

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos e rosados*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Os vinhos brancos apresentam um aspeto límpido e tonalidades entre o amarelo e o âmbar, e os vinhos rosados apresentam uma gama de tonalidades rosadas, de azul/violeta até casca de cebola ou salmão. Caracterizam-se por aromas primários de fruta branca, frutos tropicais, flores brancas e citrinos, podendo também apresentar aromas minerais e/ou secundários (levedura). Os vinhos fermentados em barrica distinguem-se pelos aromas terciários (notas torradas ou de madeira, etc.) de intensidade média a alta. Na boca, são equilibrados ou com uma ponta de acidez, doçura, adstringência ou amargor. O fim de boca é médio a prolongado, com aromas retronasais terciários no caso dos vinhos fermentados ou envelhecidos em barrica.

(*) O valor do título alcoométrico total máximo deve estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	8,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	140

([1]) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

2. *Vinho tinto jovem, fermentado em barrica e clássico*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Vinhos límpidos e brilhantes. Variedade de tonalidades vermelhas sem chegar ao alaranjado, de intensidade média ou média-alta. Presença de aromas primários de intensidade média a alta, que podem ser florais, frutados, especiados e/ou fermentados, eventualmente com notas minerais. Acidez média, adstringência e untuosidade. No fim de boca, aromas primários e/ou secundários, e notas de madeira torrada nos vinhos fermentados em barrica.

(*) O valor do título alcoométrico total máximo deve estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,0
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	8,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	130

3. *Vinho «Roble» [vinho envelhecido em barrica de carvalho]*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Vinhos límpidos e brilhantes. Tonalidades vermelhas de intensidade média ou média-alta, sem chegar ao alaranjado. Aromas de frutos vermelhos/negros, notas especiadas de, pelo menos, uma das seguintes categorias de aromas: frutos secos, torrados, balsâmicos, minerais e/ou especiados. Na boca, são equilibrados com uma ponta de acidez, doçura, adstringência ou amargor. Medianamente encorpados ou encorpados, persistência média ou prolongada.

(*) O valor do título alcoométrico total máximo deve estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,0
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10,00
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	130

4. *Vinho «Crianza», «Reserva» e «Gran reserva»*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Vinhos límpidos. Tonalidades de intensidade média ou alta. Variedade de tonalidades vermelhas, que podem chegar a ser ocre/castanhas. Aromas de intensidade média ou média-alta, com presença de notas de frutos vermelhos/negros

e/ou de compota. Presença de dois aromas, no mínimo, nos vinhos «Crianza», e de três aromas, no mínimo, nos vinhos «Reserva» e «Gran Reserva», das categorias de aromas: frutos secos, torrados, balsâmicos, minerais e/ou especiados. Na boca, são ácidos e medianamente encorpados, de persistência e tanicidade média ou alta.

(*) O valor do título alcoométrico total máximo deve estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação da UE.

(**) A acidez volátil dos vinhos tintos pode ultrapassar 1 meq/l por cada grau de álcool acima dos 12 % vol. e ano de envelhecimento, até um máximo de 20 meq/l.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,0
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	12,5
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

5. *Vinho espumante de qualidade*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Vinhos brilhantes. Tons claros a dourados nos vinhos brancos, e rosa-claro a vermelho-carmim intenso nos vinhos rosados. Bolha fina e persistente. Aromas limpos, frutados e/ou florais e/ou minerais. Amplo e equilibrado. Acidez média ou alta.

(*) O valor do título alcoométrico total máximo deve estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,5
Acidez total mínima	5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	11,66
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	160

6. *Vinho de uvas sobreamadurecidas*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Variedade de tonalidades vermelhas, de cereja a tijolo. Pode apresentar tonalidades ocre e/ou castanhas, ou mesmo de iodo e/ou âmbar. O vinho apresenta aromas de compota, torrados e especiados, entre outros. Encorpado, de persistência média ou longa e untuosidade média ou alta, com uma ponta de doçura.

(*) O valor do título alcoométrico total máximo deve estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	16,0
Acidez total mínima	4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20,00
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	200

5. **Práticas enológicas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Na prensagem do bagaço aplicam-se pressões inferiores a 2,5 kg/cm², produzindo um rendimento máximo de vinho (quantidade total de vinho sangrado e prensado) de 74 litros por 100 kg de vindima.

Os vinhos brancos são produzidos por esmagamento dos cachos, separados do engaço e sem o bagaço, e fermentação durante o tempo necessário a uma temperatura máxima de 25 °C.

Para a produção de vinhos rosados, os cachos são desengaçados e esmagados. Seguidamente, a película das uvas é macerada com o mosto durante o tempo necessário para obter a cor característica a uma temperatura inferior a 22 °C.

Para produzir os vinhos tintos, as uvas são esmagadas e desengaçadas. Seguidamente, a película das uvas é macerada com o mosto durante o tempo necessário para obter a cor mínima exigida. A duração deste processo é de, pelo menos, três dias, com uma temperatura máxima de fermentação de 25 °C. Para os vinhos clássicos e os produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas, a temperatura máxima de fermentação é de 28 °C. No caso dos vinhos «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva», é de 30 °C.

Para os vinhos de uvas sobreamadurecidas, o período mínimo de envelhecimento é de oito anos em barricas de carvalho com uma capacidade compreendida entre 225 litros e 500 litros.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinhas conduzidas em taça

   10 000 quilogramas de uvas por hectare

   74 hectolitros por hectare

2. Vinhas conduzidas em espaldeira

   13 000 quilogramas de uvas por hectare

   96,2 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Inclui os seguintes municípios da província de 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. **Castas de uva de vinho**

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. **DESCRIÇÃO DA(S) RELAÇÃO(ÕES)**

8.1. *Fatores naturais*

Campo de Calatrava situa-se no sudeste do Maciço Ibérico, na sub-região do Mediterrâneo Ocidental, perto do sopé da cordilheira bética. Trata-se da zona que registou atividades vulcânicas mais significativas na Península Ibérica recentemente.

O magma subiu à superfície em mais de 240 vulcões na região, sobretudo através de descontinuidades e de fraturas no substrato.

Em termos paisagísticos, Campo de Calatrava é um território acidentado com suaves elevações alongadas de altitudes compreendidas entre 700 e 900 metros, alternando com pequenas planícies a altitudes de cerca de 630-650 metros.

Os solos de Campo de Calatrava, de cor escura, absorvem uma maior quantidade de radiação solar, tornando a temperatura do solo mais elevada; por este motivo, os solos são, do ponto de vista agronómico, mais precoces, acelerando o desenvolvimento da vinha.

Verificaram-se exemplos de perfis em que a pedregosidade do horizonte superficial é elevada, o que, na maioria dos casos, é referido nas descrições dos perfis. Esta característica é um fator distintivo da produção e comercialização dos vinhos (Pérez-de-los-Reyes *et al.*, 2020).

A relação carbono/azoto é de cerca de 12, o que indica valores de qualidade edáfica importantes (Navarro, 2000).

A capacidade de permuta catiónica (CPC) deve ser superior a 8-10 cmol +/kg para que o solo seja considerado adequado para o cultivo (Porta *et al.*, 1999). Os horizontes superficiais do solo analisados excedem este valor (entre 14,3 e 39,8 cmol +/kg).

Quando comparado com os valores médios de Castilla-La Mancha e com as médias mundiais, o teor médio dos elementos mais essenciais para a vinha nos horizontes superficiais, como o cálcio (Ca), é baixo (88,9 g·kg-1, em comparação com 301,0 g·kg-1), no entanto, em potássio (K) é alto (20,3 g·kg-1, em comparação com 15,4 g·kg-1).

O teor de enxofre (S) é bastante inferior ao valor médio dos solos de Castilla-La Mancha (0,6 g·kg-1 em comparação com 2,4 g kg-1).

O teor de manganês (Mn) (0,7 g· kg-1) é superior ao valor médio em Castilla-La Mancha (0,4 g·kg-1), como é de esperar na zona vulcânica de Campo de Calatrava (Amorós *et al.*, 2018).

O elemento maioritário, ferro (Fe) (38 g·kg-1) e oligoelementos, como o zinco (Zn) (59,7 mg kg-1), são também nutrientes essenciais para a vinha e encontram-se em quantidade suficiente (Marschner, 2012), com níveis superiores à média comunicada para Castilla-La Mancha (25,6 g·kg-1 e 35,7 mg·kg-1, respetivamente).

A relação Ti/Zr, muito semelhante em todos os solos testados revela que não existem descontinuidades litológicas na área estudada (García-Navarro *et al.*, 2011).

Os elementos V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni e Nb apresentam valores significativamente superiores nos solos de Campo de Calatrava, em comparação com estudos e teores médios, tanto em Castilla-La Mancha como a nível mundial. A presença e o teor destes elementos na área de produção atestam as suas características geoquímicas únicas.

O nível de níquel é particularmente digno de nota, sendo quase o dobro da média mundial e mais do triplo da média em Castilla-La Mancha, não se devendo à poluição antrópica, mas sim ao contexto geoquímico da zona.

A localização de Campo de Calatrava, entre as barreiras orográficas que constituem os Montes de Toledo e a Serra Morena, evita a aparição de nuvens. Devido ao efeito de Foehn, a pluviosidade é baixa na região, atingindo apenas 400 mm por ano.

Uma vez que a maior parte da área de produção assume a forma de planícies, de corredores e de vales entre montanhas, o território beneficia de mais de 2 800 horas de sol por ano.

8.2. *Fatores humanos*

Os viticultores de Campo de Calatrava cultivam uma grande variedade de castas, dadas as características da área de produção e as práticas de cultivo. Os estudos de caracterização pedológica revelaram uma grande variedade de tipos de solo, proporcionando uma ampla margem para o desenvolvimento de diferentes castas de vinho.

A área de Campo de Calatrava é conhecida por certas culturas características, sendo a vinha e a oliveira uma combinação frequente (DOP «Aceite Campo de Calatrava»). As suas baixas necessidades hídricas e adaptação ao território, bem como as fortes restrições ao abastecimento de água, conduziram ao desenvolvimento de um grande número de vinhas não irrigadas nesta zona.

A condução das vinhas em taça, tradicional na área de produção, responde, em parte, a estas restrições e, de um modo geral, às melhores práticas em condições de não irrigação. Estas práticas de condução das vinhas são frequentes nos vinhedos de Airén e Cencibel.

Na elaboração de alguns vinhos, são utilizados recipientes de carvalho com uma capacidade máxima de 600 litros para o envelhecimento e a fermentação. Alguns tipos de vinhos são fermentados em tanques de barro, cerâmica e/ou betão.

Existem provas da presença de vinho em Campo de Calatrava desde a pré- história. Por exemplo, foram encontrados vestígios de taças de vinho em escavações no sítio arqueológico de La Encantada, que data da Idade do Bronze.

É importante salientar a origem etimológica do nome da área de produção. Em 1 147 d.C., a cidade de Qalat-at-Rabat (Calatrava) foi conquistada, sendo Raimundo Serra (abade de Fitero), da Ordem de Calatrava, responsável pela sua defesa. A Ordem de Calatrava concedeu terras aos agricultores para cultivarem vinhas introduzidas e controladas pela Ordem de Cister, que já se tinha especializado na produção de vinhos de excelência.

8.3. *Informações sobre a qualidade ou características do vinho devidas essencial ou exclusivamente ao meio geográfico*

Características específicas relacionadas com o meio geográfico:

1. Vinhos

— Presença de aromas primários (fruta branca, frutos tropicais, flores brancas e citrinos) nos vinhos brancos e rosados. Aromas primários florais e/ou frutados nos vinhos tintos. Presença de aromas de frutos vermelhos/negros e/ou de compota e/ou especiados nos restantes vinhos.

— Presença de componentes minerais únicos e distintivos.

— Podem estar presentes notas minerais.

— Vinhos equilibrados, estruturados e frescos.

— Título alcoométrico elevado e intensidade de cor.

2. Vinho espumante de qualidade

— Aromas limpos, frutados e/ou florais e/ou minerais.

— Presença de componentes minerais únicos e distintivos.

— Vinhos equilibrados, estruturados e frescos.

3. Vinho de uvas sobreamadurecidas

— Presença de, pelo menos, aromas de compota, torrados e especiados.

— Presença de componentes minerais únicos e distintivos.

— Título alcoométrico elevado.

8.4. *Relação entre as características da área geográfica e a qualidade do vinho*

1. Vinhos

Os vinhos «Campo de Calatrava» apresentam uma vasta gama aromática, propiciada pela riqueza da tipologia dos solos descritos nos estudos e pela influência da origem vulcânica da zona. A riqueza varietal reforça a gama de aromas e de descritores que aumentam a complexidade dos vinhos. Os solos escuros resultam em maturações mais precoces, o que permite prolongar o ciclo de maturação das uvas. Esta situação, em conjunto com níveis muito elevados de exposição solar e de potássio, essenciais para a nutrição adequada das vinhas e a produção de uvas de qualidade, favorece e reforça a complexidade aromática.

As características geoquímicas de Campo de Calatrava, moldadas pelo contexto vulcânico, oferecem componentes minerais únicos e distintivos. Esta presença exclusiva de elementos minerais vulcânicos (Mn e Ni) e as concentrações únicas de V, Cr, Co, Ce, Nd e Nb demonstram a influência direta do contexto geoquímico.

As condições edafoclimáticas descritas tornam possível a presença de notas minerais na definição das características organoléticas dos vinhos da área de produção abrangida.

As condições ideais do território para o cultivo da vinha, com elevada pedregosidade e textura franco-argilosa, permitem obter vinhos equilibrados, estruturados e frescos.

A presença de solos que favorecem a maturação precoce, juntamente com as condições hídricas acima descritas, permitem prolongar o processo de maturação das uvas, resultando numa maior concentração dos componentes responsáveis por um título alcoométrico elevado e uma intensidade cromática alta. Estas características são reforçadas pelas condições nutritivas favoráveis, que não limitam a vinha, bem como pelo elevado número de horas de sol na área de produção.

2. Vinho espumante de qualidade

Estes vinhos apresentam uma vasta gama aromática, propiciada pela riqueza da tipologia dos solos descritos nos estudos e pela influência da origem vulcânica da zona.

As características geoquímicas de Campo de Calatrava, moldadas pela paisagem vulcânica, oferecem componentes minerais únicos e distintivos, demonstrando a influência direta do contexto geoquímico.

As condições edafoclimáticas acima descritas conferem mineralidade aos vinhos da área de produção abrangida.

As condições ideais do território para o cultivo da vinha, com elevada pedregosidade e textura franco-argilosa, permitem obter vinhos equilibrados, estruturados e frescos.

3. Vinho de uvas sobreamadurecidas

O clima único da área de produção, com muita luminosidade e temperaturas quentes no outono, a elevada radiação solar durante o período de maturação da vinha, juntamente com a humidade relativamente baixa e os baixos níveis de precipitação, propiciam a sobrematuração das uvas. Assim, obtêm-se vinhos com maior teor de açúcares residuais, intensidades aromáticas elevadas e mineralidade, o que é favorecido pelas características geoquímicas vulcânicas da área de produção.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos são engarrafados na área de produção, uma vez que este processo é acompanhado de práticas enológicas adicionais, filtragem, estabilização e correções de vários tipos que podem afetar as características e especificidades do produto. O engarrafamento na área de produção permite o controlo direto da operação de acondicionamento e evita eventuais riscos de transporte, tais como a oxidação e o estresse térmico, que deteriorariam as características físico-químicas e organoléticas do vinho e afetariam a sua estabilidade.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

— O nome de uma unidade geográfica mais pequena reconhecida pode figurar no rótulo, desde que 100 % das uvas de que provém o vinho tenham sido aí produzidas.

São reconhecidas e delimitadas as unidades geográficas mais pequenas seguintes:

«Casa del Capitán»: polígono 22, parcelas 27 e 28 em Moral de Calatrava.

«Casa de Garcibáñez»: polígono 23, parcelas 1, 3 e 9 em Moral de Calatrava.

«Carril de las Cubas»: polígono 23, parcelas 56, 57, 58 e 85 em Miguelturra.

«Encomienda de Cervera»: polígono 45, parcelas 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 e 65 em Almagro.

— A menção «joven» pode figurar no rótulo dos vinhos provenientes da mesma campanha vitícola em que são rotulados.

— A menção «fermentado em barrica» pode figurar se esta prática tiver sido utilizada para 100 % do vinho. A menção «parcialmente fermentado em barrica» pode figurar se for o caso de, pelo menos, 60 % do vinho.

— A menção «vino blanco envejecido en madera» pode figurar se o vinho tiver estagiado pelo menos dois meses em barricas de carvalho.

Hiperligação para o caderno de especificações

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