ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di una denominazione nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2020/C 5/06)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1])

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Valdepeñas»

PDO-ES-A0051-AM03

Data della comunicazione: 4.10.2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Variazione della Percentuale Minima di Varietà a Bacca Rossa nel «Vino Rosso Tradizionale». (Punto 3.1.8. Del disciplinare di produzione, non modifica il documento unico)**

   Descrizione e motivi

   La percentuale di varietà a bacca rossa nella produzione di «vino rosso tradizionale» sale all'85 %; precedentemente era pari al 50 %.

   Nuova Descrizione:

   3.1.8) Vino rosso tradizionale: Si otterrà dalle varietà autorizzate, con un minimo di varietà a bacca rossa pari all'85 %. La percentuale rimanente sarà uguale a quella dei vini rossi con una macerazione-fermentazione compresa tra 10 e 15 giorni a una temperatura non superiore a 28 °C.

   Motivazione

   Nella nostra zona viticola il vino tradizionale è prodotto con uvaggio di uve bianche e rosse (airén/tempranillo) fin dal riconoscimento della denominazione di origine, in quanto si tratta di una pratica tradizionale.

   Tale pratica conferisce al vino parametri analitici distintivi che lo caratterizzano.

   Le attuali tendenze del mercato richiedono una produzione di vini rossi con una predominanza di varietà a bacca rossa; pertanto, nella pratica, le percentuali di uve bianche sono state ridotte nell'elaborazione di questi vini, ma sono stati adattati anche i metodi produttivi in modo da conservare le differenze analitiche che li caratterizzano.

   Questo adattamento comporta un'evoluzione dell'elaborazione del nostro vino tradizionale per adattarlo alle tendenze del mercato, senza alterarne le peculiarità che lo distinguono dagli altri vini della regione.

2. **Correzione di Errori dei Limiti Analitici (punto 2.1 del disciplinare di produzione e punto 1.4 del documento unico)**

   Descrizione e motivi

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Descrizione

La definizione delle deroghe relative al tenore di anidride solforosa massima applicabile ai vini abboccati, amabili e dolci è modificata. Tale definizione si applica ora ai vini con oltre 5 g/l di zuccheri residui.

Motivazione

Adeguamento alla regolamentazione (regolamento delegato (UE) 2019/934).

Il testo del disciplinare di produzione è stato modificato in seguito all'individuazione di un errore di redazione concernente il tenore massimo di anidride solforosa contenuto nei vini. Tale correzione è estesa al documento unico.

Anche il valore del titolo alcolometrico volumico totale massimo (in % vol) è stato corretto; per un errore di trascrizione, era stato registrato il valore del titolo alcolometrico totale minimo di ciascun tipo di vino.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del Prodotto**

Valdepeñas

2. **Tipo di Indicazione Geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di Prodotti Vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del Vino (dei Vini)**

VINO BIANCO

Aspetto

Giallo pallido con tonalità verdognole o ambrate. Fermentato in botte: giallo paglierino con riflessi dorati o verdognoli. Macerazione carbonica: giallo pallido con tonalità verdognole o ambrate. Maturazione in botte di rovere («Roble»): giallo paglierino con riflessi dorati o verdognoli. «Crianza»: colore giallo con tonalità ambrate e riflessi dorati.

Odore

Aromi primari franchi e freschi, fruttati, di intensità media. In botte: aroma complesso con leggere note proprie del passaggio in legno. Macerazione carbonica: aromi primari franchi e freschi, fruttati, di intensità medio-alta. «Roble»: aroma complesso con leggere note proprie del passaggio in legno. «Crianza»: aroma di media intensità con note di vaniglia e tostate.

Gusto

Morbido, leggero e fruttato, di struttura equilibrata. Maturazione in botte e botte di rovere: morbido, equilibrato, con volume e persistenza. Macerazione carbonica: morbido, leggero e fruttato, di struttura equilibrata. «Crianza»: morbido, equilibrato, con volume e retrogusto di media persistenza.

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

Anidride solforosa totale inferiore a 240 mg/l per i vini il cui tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio + fruttosio, è uguale o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

VINO ROSATO

Aspetto

Colore rosaceo con sfumature rosse e violette.

Odore

Aroma di intensità media, franco, fresco e fruttato, con note di frutti rossi.

Gusto

Franco al palato, con note di frutti rossi e acidità medio-alta.

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

Anidride solforosa totale inferiore a 240 mg/l per i vini il cui tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio + fruttosio, è uguale o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

VINO ROSSO, VINO ROSSO MATURATO IN BOTTE, VINO ROSSO OTTENUTO DA MACERAZIONE CARBONICA, VINO ROSSO MATURATO IN BOTTE DI ROVERE

Aspetto

Rosso amarena violaceo, limpido, brillante, di buona veste. In botte: color ciliegia con riflessi granata, limpido, brillante, di buona veste. Macerazione carbonica: color ciliegia con riflessi violacei, limpido, brillante e di buona veste. «Roble»: color ciliegia con riflessi granata o violacei, di buona veste.

Odore

Aromi intensi di frutti rossi maturi, propri delle varietà da cui è prodotto il vino. In botte: aromi franchi di intensità media, con note di frutti rossi e leggero sentore del passaggio in legno. Macerazione carbonica: aromi fruttati puliti e freschi di intensità medio-alta. «Roble»: aroma complesso con leggere note proprie del passaggio in legno.

Gusto

Corposo, secco, con un'espressione tannica equilibrata, un'acidità medio-alta e un retrogusto gradevole. In botte: aromi franchi di intensità media, con note di frutti rossi e leggero sentore del passaggio in legno. Macerazione carbonica: sapore intenso, fruttato ed equilibrato. «Roble»: morbido, equilibrato, con volume e persistenza.

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

Anidride solforosa totale inferiore a 180 mg/l per i vini il cui tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio + fruttosio, è uguale o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

VINO ROSSO TRADIZIONALE

Aspetto

Colore rosso violaceo-granata e limpido.

Odore

Aromi primari, vini franchi, fruttati e di intensità aromatica media.

Gusto

In bocca, espressione tannica moderata, equilibrato rapporto alcol/acidità e retrogusto.

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

Anidride solforosa totale inferiore a 180 mg/l per i vini il cui tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio + fruttosio, è uguale o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

VINO SPUMANTE

Aspetto

Tonalità pallide o dorate e brillanti. Bollicine fini e persistenti.

Odore

Aromi franchi e fruttati di intensità media.

Gusto

Ampio ed equilibrato.

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

Sovrapressione CO_2 (a 20 °C): superiore a 3,5 atmosfere.

Per i parametri non definiti saranno rispettate le disposizioni della normativa pertinente.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

ROSSO «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA»

Aspetto

«Crianza»: colore rosso intenso ciliegia o amarena, con riflessi violacei. «Reserva»: colore rosso granata con riflessi aranciati, di veste limpida e fluida, di intensità medio-elevata. «Gran reserva»: colore rosso rubino con tonalità mattone opaco, di veste medio-elevata.

Odore

«Crianza»: aroma franco, netto e intenso di frutta matura e aromi propri del passaggio in legno. «Reserva»: bouquet intenso di frutta matura, spezie e aromi propri dell'evoluzione in bottiglia. «Gran reserva»: aroma intenso, complesso, speziato, di buona evoluzione in bottiglia.

Gusto

«Crianza»: sapore intenso, gradevole al palato con note di frutta matura, buona espressione tannica e retrogusto di media persistenza. «Reserva»: bouquet intenso di frutta matura, spezie e aromi propri dell'evoluzione in bottiglia. «Gran Reserva»: corposo, vellutato, rotondo e armonioso, con un retrogusto lungo.

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

Anidride solforosa inferiore a 180 mg/l per i vini con un tenore di zuccheri residui uguale o superiore a 5 g/l, espresso in glucosio + fruttosio.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. **Pratiche di Inificazione**

a. ***Pratiche enologiche essenziali***

Pratica enologica specifica

Nei vini bianchi, la temperatura di fermentazione deve essere controllata e non oltrepassare i 18 °C. In caso di macerazione pellicolare, la macerazione dovrà avvenire per un periodo da uno a sei giorni e la temperatura di fermentazione potrà raggiungere i 25 °C.

Nei vini rosati, la macerazione dovrà essere realizzata per un periodo compreso tra 12 e 48 ore a una temperatura inferiore a 25 °C, con sedimentazione statica del mosto e fermentazione lenta per un minimo di cinque giorni a una temperatura controllata inferiore a 18 °C.

Nei vini rossi la macerazione pellicolare del mosto sarà realizzata per un periodo minimo di 48 ore a una temperatura controllata inferiore a 28 °C.

Svinatura e pressatura; la fermentazione continua senza bucce a una temperatura controllata non superiore ai 25 °C.

b. ***Rese massime***

Varietà a bacca bianca

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà a bacca bianca

56,00 ettolitri per ettaro

Varietà a bacca rossa

7 500 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà a bacca rossa

52,50 ettolitri per ettaro

Vigneti di varietà a bacca bianca al terzo anno di innesto

3 750 chilogrammi di uve per ettaro

Vigneti di varietà a bacca bianca al terzo anno di innesto

26,25 ettolitri per ettaro

Vigneti di varietà a bacca rossa al terzo anno di innesto

3 000 chilogrammi di uve per ettaro

Vigneti di varietà a bacca rossa al terzo anno di innesto

21 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica Delimitata**

La zona geografica è situata a Sud della provincia di Ciudad Real nei seguenti Comuni:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva e parte dei seguenti Comuni: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. **Varietà Principale/i di uve da vino**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

MACABÉO – VIURA

AIREN

8. **Descrizione del Legame/dei Legami**

Il clima continentale secco e la presenza predominante di terreni calcarei poveri di materia organica della zona di produzione sottopongono a stress idrico la vite, che reagisce con basse produzioni e buona maturazione. I terreni calcarei (con pH elevati, compresi tra 7,5 e 8,5) offrono poca resistenza alla penetrazione delle radici, riflettono la luce solare e immagazzinano il calore rilasciandolo durante la notte. Questi fattori favoriscono la produzione di vini rossi ben strutturati, complessi ed eleganti.

Sul finire dell'estate, le alte temperature si mitigano e rallentano la fase finale della maturazione, il che comporta un maggiore sviluppo di composti polifenolici e la conservazione degli aromi.

9. **Ulteriori Condizioni Essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento:

Nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per l'etichettatura dei vini spumanti di qualità della denominazione di origine protetta «Valdepeñas» possono essere utilizzate le menzioni «Premium» e «Reserva».

Link al Disciplinare del Prodotto

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/CC_Pliego_de_Condiciones_2019_Valdepenas_II.pdf