

**Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina**

(2019/C 235/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Vera de Estenas”**

**PDO-ES-N1665**

**Data złożenia wniosku: 27 września 2013 r.**

**1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

Vera de Estenas

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

Wino czerwone „Reserva” i „Gran Reserva”

Wino czerwone „Reserva”

Wygląd: barwa wiśniowa z lekkimi refleksami w kolorze od czereśni po dachówkę.

Aromat: świeże aromaty podstawowe, od owocowych po typowe dla danej odmiany. Wyczuwalne są aromaty dojrzałych winogron i wanilii oraz delikatnie ciepłe nuty.

Smak: słodki, mocny, z wytrawnym finiszem.

Wino czerwone „Gran Reserva”

Wygląd: barwa owocu granatu z refleksami przypominającymi barwę dachówek.

Aromat: suszone owoce, bardzo dojrzałe czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczką); z czasem aromat ten może się przekształcić w dobrze zharmonizowane nuty korzenne oraz nuty balsamiczne. Bardzo subtelnym aromatem drzewnym, waniliowym oraz nuty prażonego drewna dębowego.

Smak: ustrukturyzowany bukiet skomponowany z dojrzałych owoców, który wypełnia całe podniebienie.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	(*)
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15,83

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

140

(\*) Maksymalna całkowita zawartość alkoholu musi mieścić się w dopuszczonym prawem zakresie określonym w obowiązujących przepisach UE.

Wino czerwone „Crianza” i wino czerwone leżakujące w beczce („madurado en barrica”)

Wino czerwone „Crianza”: barwa czereśni. Dobrze zintegrowane nuty owoców i przypraw; śródziemnomorska makia. Delikatność w ustach, owoce i lekko wyczuwalne, przyjemne dla podniebienia taniny.

Wino czerwone leżakujące w beczce: fioletowe tony; połyskliwe i czyste. Wyczuwalne podstawowe aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka), aromaty leśny i drzewny. W smaku wyczuwalne przyprawy i owoce.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

(\*)

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

12

Minimalna kwasowość ogólna

5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

15,83

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

140

(\*) Maksymalna całkowita zawartość alkoholu musi mieścić się w dopuszczonym prawem zakresie określonym w obowiązujących przepisach UE.

Wino różowe

Barwa czerwona z refleksami przypominającymi barwę truskawki oraz fioletowymi refleksami; przejrzyste i połyskliwe. Bardzo intensywny, owocowy aromat. Bardzo zrównoważony smak przywodzący na myśl owoce i aromat kwiatów.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

(\*)

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

12

Minimalna kwasowość ogólna

6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

14,17

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190
---	-----

(\*) Maksymalna całkowita zawartość alkoholu musi mieścić się w dopuszczonym prawem zakresie określonym w obowiązujących przepisach UE.

## Wino białe

Barwa słomkowożółta, lśniąca. Owocowy aromat. Intensywnie owocowy, wyśmienity smak.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	(*)
---	-----

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
--	----

Minimalna kwasowość ogólna	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
----------------------------	---

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15,0
--	------

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190
---	-----

(\*) Maksymalna całkowita zawartość alkoholu musi mieścić się w dopuszczonym prawem zakresie określonym w obowiązujących przepisach UE.

## 5. Praktyki winiarskie

## a) Podstawowe praktyki enologiczne

## Szczególne praktyki enologiczne

Wina czerwone leżakujące w beczkach „Crianza”, „Reserva” i „Gran reserva” wytwarza się z odmian Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon lub Merlot. Produkcja odbywa się w kadziach w kontrolowanej temperaturze nieprzekraczającej 28 °C. Dojrzwanie odbywa się w beczkach dębowych o pojemności 225 lub 300 litrów. Proces leżakowania win w beczkach trwa mniej niż 6 miesięcy, win „Crianza” – co najmniej 6 miesięcy, win „Reserva” – co najmniej 12 miesięcy, a win „Gran Reserva” – co najmniej 18 miesięcy. Wina te kończą proces dojrzewania w butelkach do chwili upływu minimalnego terminu przewidzianego w przepisach.

Wina białe Chardonnay fermentują w nowych beczkach dębowych o pojemności 225 lub 300 litrów.

Większość win różowych wytwarza się z odmiany winogron czerwonych Bobal. Wytwarza się je w kadziach ze stali nierdzewnej w temperaturze nieprzekraczającej 22 °C.

Maksymalną wydajność ustala się na poziomie 70 %.

## Praktyki uprawy

Odmianę Bobal uprawia się zgodnie z tradycyjną metodą, nadając roślinie kształt kielicha. Pozostałe odmiany uprawia się metodą szpalerową. Idealny dzień na zbiór winogron wyznacza się na podstawie kontroli dojrzewania, zawartości cukru, pH i kwasowości, w zależności od wina, które ma być wyprodukowane z winogron.

b) *Maksymalne zbiory*

Odmiany winorośli na wina czerwone:

7 950 kg winogron z hektara

Odmiany winorośli na wina czerwone:

55,65 hektolitrow z hektara

Odmiany winorośli na wina białe:

8 700 kg winogron z hektara

Odmiany winorośli na wina białe:

60,90 hektolitrow z hektara

**6. Wyznaczony obszar geograficzny**

Wyznaczony obszar leży na terenie gminy Utiel (Walencja) i jest podzielony w następujący sposób: wielobok katastralny 37, działki 101, 104, 141, 143, 144, 146, 147, 148, 149, oraz wielobok katastralny 38, działki 195, 196, 197, 204, 205, 206a1 oraz a2, b, d, e, f oraz g, 207, 208, 337 a, b oraz d, 218, 220 oraz 534.

**7. Główne odmiany winorośli**

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

TEMPRANILLO

MERLOT

CHARDONNAY

**8. Opis związku lub związków**

Czynniki naturalne i ludzkie

„Vera de Estenas” to nazwa geograficzna wyznaczonego obszaru geograficznego. Obszar ten rozciąga się na łagodnym zboczu – od Sierra Juan Navarro aż po równinę rozciągającą się wzdłuż biegu rzeki Magro – obok potoku Estenas, od którego pochodzi nazwa wyznaczonego obszaru i który biegnie wzdłuż gospodarstwa, odprowadza wody z północnych gór Utiel do rzeki Magro i stanowi naturalną granicę tej gminy położonej w prowincji Walencja.

Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się na płytko położonym zbiorniku wody gruntowej; ponadto średnie opady wynoszą około 430 mm, co odpowiada średniej równej 52 dniom deszczu. Średnia liczba godzin nasłonecznienia wynosi 2 600 na średnio 60 dni, a niebo jest bezchmurne przez około 130 dni w roku.

Jeżeli chodzi o warunki geologiczne, winnice w gospodarstwie są położone głównie na glebach mioceńskich i, w mniejszym stopniu, na glebach czwartorzędowych. Przeważający rodzaj gleb na tym obszarze to brunatne gleby wapienne o średniej całkowitej zawartości wapienia i średniej zawartości wapienia aktywnego równym odpowiednio 38 % i 14 %. Średnia przepuszczalność gruntu jest niska, co wskazuje na brak problemów z wysokim zasoleniem. Zawartość substancji organicznych wynosi średnio 1,5 %, tj. mniej niż na obszarach sąsiednich, a pH gleby na tym obszarze przekracza 8,5.

Należy również zauważyć, że na wyznaczonym obszarze znajdują się 2 ha lasu, który reguluje wilgotność oraz łagodzi wpływ wiatru i temperatury.

Ponadto jedną z cech charakterystycznych winnic na tym obszarze jest ich orientacja. Biorąc pod uwagę szczególną orografię obszaru, wybór orientacji rzędów i systemu prowadzenia winorośli zależy w głównej mierze od kształtu działek, ich nachylenia, dostępności wody oraz kierunku dominującego wiatru, przy czym w każdym przypadku poszukuje się optymalnego nasłonecznienia.

### Opis wina

Na wina z tego obszaru wpływają charakterystyczne właściwości lokalnych gleb, ukształtowania powierzchni oraz klimatu, a w szczególności niezwykle płytko położony zbiornik wody gruntowej. Są to wina o wysokiej zawartości alkoholu; o intensywnej i lśniącej barwie; oraz o podstawowych aromatach dojrzałych owoców, które utrzymują się w winie przez wiele lat; w smaku zaś wina te charakteryzują się dobrą strukturą i harmonią, a bukiet – stanowiący ich wspólny mianownik – powtarza się w poszczególnych rocznikach. Odznaczają się one dobrą strukturą i nadają się do dojrzewania w beczce, a następnie w butelce; charakteryzują się gęstymi taninami, które nie mają jednak agresywnego charakteru; całkowita zawartość polifenoli jest wysoka w przypadku win czerwonych, a ogólna kwasowość – wyrażona jako kwas winowy – wynosi około 5–6 g/l.

### Związek

Szczególna orografia wyznaczonego obszaru – charakteryzująca się bliskim sąsiedztwem rzeki Magro na południu, Sierra Negrete na północy i potoku Estenas biegnącego wzdłuż obszaru, stanowiących naturalne bariery, specyficznym klimatem, opisanym rodzajem gleb, występowaniem terenu zalesionego w centrum obszaru oraz usytuowaniem obszaru na zbiorniku wody gruntowej położonym na głębokości kilku metrów – umożliwia uzyskanie optymalnego stopnia dojrzałości winogron, wysokiej zawartości cukru i dobrej kwasowości. W tym celu decydującym czynnikiem, dzięki któremu można uniknąć opóźnień w dojrzewaniu, w szczególności w najsuchszych miesiącach w roku, jest wyższa wilgotność występująca w gospodarstwie w porównaniu z obszarami sąsiadującymi, co umożliwia uzyskanie win o bardzo intensywnej barwie, wysokiej zawartości tanin i polifenoli, wysokiej zawartości alkoholu oraz zrównoważonej kwasowości. Przy wytwarzaniu tych win kluczowe znaczenie ma wpływ, jaki zbiornik wody gruntowej i szczególna orografia obszaru wywierają na winnicę.

Ogólna kwasowość wyrażona jako kwas winowy mieści się w zakresie 5–6 g/l, co sprawia, że wina są bardzo zbilansowane w smaku; kwasowość ta wynika z wpływu zbiornika wody gruntowej znajdującego się na wyznaczonym obszarze, który łagodzi różnicę temperatur między dniem a nocą, prowadząc do mniej gwałtownych zmian temperatury niż w pozostałej części regionu oraz utrzymania wyższej wilgotności niż na sąsiednich obszarach, co sprzyja dobremu rozwojowi liści trwającemu aż do okresu po zbiorach i skutkującemu dobrym ulistnieniem. Las położony w środkowej części obszaru ma również wpływ na proces dojrzewania winogron, zapewniając chłód w lecie, co prowadzi do powolnego procesu dojrzewania win, dzięki któremu charakteryzują się one wyjątkowo zrównoważoną kwasowością; ponadto zimną i wiosną las ochrania znajdujące się nieopodal winnice, dzięki czemu nie dochodzi do późnych przymrozków.

Na charakter win wpływa również bliskie położenie rzeki Magro na południe od gospodarstwa rolnego, która to rzeka sprzyja umiarkowanym temperaturom i umiarkowanej wilgotności na równinie. To samo odnosi się do północy, gdzie zimną i wiosną Sierra Negrete chroni przed zimnymi północnymi wiatrami. Kolejną wyróżniającą cechą obszaru jest potok Estenas, który biegnie wzdłuż gospodarstwa i odprowadza wody z położonych na północy gór Utiel do rzeki Magro. Ponadto gleby z horyzontem, na który składa się skorupa wapienna, sprawiają, że na obszarze występuje wyższy poziom wilgotności niż w pozostałej części regionu, w której dominują gleby uformowane z nieskonsolidowanych materiałów. W rezultacie podczas gdy na sąsiadujących obszarach pH wynosi około 8,2–8,3, na wyznaczonym obszarze wynosi ono 8,5. Powyższe wysokie wartości pH, które zawdzięcza się przede wszystkim wysokiemu stężeniu węgla wapnia, sprzyjają wchłanianiu fosforanów, potasu, wapnia i magnezu przez winorośle.

Zawartość wapienia w glebie nie odpowiada zatem zawartości występującej w pozostałej części regionu: wskaźnik ten wynosi średnio 25 %, podczas gdy w przypadku gleb na wyznaczonym obszarze całkowita zawartość wapienia wynosi 38 %, zaś zawartość wapienia aktywnego wynosi 14 %. Podobnie zawartość fosforu i potasu w glebie występującej na tym obszarze (mimo że może się ona różnić w zależności od konkretnej działki) jest wyższa niż w pozostałej części regionu oraz na obszarach sąsiadujących: wynosi 30–50 ppm w przypadku fosforu oraz 0,35–0,55 mEq/l w przypadku potasu.

Podsumowując, wszystkie te czynniki sprawiają, że wina z tej winnicy charakteryzują się błyszczącą, intensywną barwą, podstawowymi aromatami dojrzałych owoców, wyraźną strukturą i harmonijnym smakiem.

Ponadto najbardziej znaczące różnice pomiędzy winami „Vera de Estenas” a winami wyprodukowanymi na okolicznym obszarze, objętymi ChNP Utiel-Requena, są następujące, w szczególności w przypadku dojrzałych win czerwonych:

Parametr	ChNP Utiel-Requena	Vera de Estenas
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5	12,5

Parametr	ChNP Utiel-Requena	Vera de Estenas
Maksymalna całkowita zawartość cukru (g/l)	9	4
Minimalna kwasowość ogólna (g/l)	3,5	5
Maksymalna kwasowość lotna (g/l)	1,2	0,95
Maksymalna zawartość dwutlenku siarki (mg/l)	150	140
Minimalna intensywność barwy		10 UA/cm
Minimalna całkowita zawartość polifenoli		55
Maksymalne zbiory (kg/ha)	7 500–10 500	7 850
Wydajność ekstrakcji (%)	74	70

Na koniec należy zauważyć, że chociaż na wyznaczonym obszarze obecnie istnieje tylko jedna wytwórnia wina, wniosek do rejestru złożyło przedsiębiorstwo „Compañía Vinícola del Campo de Requena, SL”. Przedsiębiorstwo to utworzono właśnie po to, aby zrzeszyć właścicieli winnic położonych na wyznaczonym obszarze i złożyć wniosek o objęcie ChNP. Do wytwórni tej nie należy 100 % działek na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ właścicielami działek nr 144 i 147 należących do wieloboku katastralnego 37 oraz działek nr 197, 204, 207, 208, 218 i 220 należących do wieloboku katastralnego 38 są inni plantatorzy winorośli, którzy mieli możliwość zabrania głosu. Należy jeszcze dodać, że chociaż do wytwórni należą inne działki sąsiadujące z wyznaczonym obszarem, działki te nie stanowią części obszaru ze względu na brak niezbędnych warunków glebowo-klimatycznych.

W związku z tym nawet jeżeli obecnie istnieje tylko jedna wytwórnia wina, możliwe jest, że w przyszłości powstaną inne wytwórnie, które – o ile będą spełniać wymogi specyfikacji produktu – będą mogły korzystać z ChNP.

#### 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Brak

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

<http://www.agroambient.gva.es/documents/163228750/163232588/PC+VERA+DE+ESTENAS-GRABADA.pdf/d0d9334c-f314-407f-82e2-15d935a0f9e5>