

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 6 febbraio 2019

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo

[Los Cerrillos (DOP)]

(2019/C 57/10)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Spagna ha presentato una domanda di protezione della denominazione «Los Cerrillos» in conformità alla parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che sono soddisfatte le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «Los Cerrillos» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico redatto conformemente all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione della denominazione «Los Cerrillos» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 6 febbraio 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«LOS CERRILLOS»

PDO-ES-02228

Data della domanda: 11.8.2016

1. Denominazione da registrare

Los Cerrillos

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini

Vino rosso Tempranillo, vino rosso Tempranillo e Cabernet Sauvignon e vino rosso Syrah.

Vino rosso di colore porpora o rosso ciliegia con riflessi violacei. L'odore è caratterizzato da aromi fruttati e floreali. Al palato è piacevole, fresco e ben strutturato.

Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge a norma della pertinente legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	4,8 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	115

Vino rosso Tempranillo e Cabernet Sauvignon (Colección Privada) e vino rosso Cabernet Sauvignon (de Familia)

Di color ciliegia con riflessi granato/terracotta. Aromi di frutta matura caratterizzati da note di liquirizia e balsamiche. Al palato si presenta carnoso, potente e strutturato, con note ricche e cremose dovute all'invecchiamento.

Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge a norma della pertinente legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	13
Acidità totale minima	4,8 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	115

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica enologica specifica

I vini varietali sono elaborati in contenitori di acciaio inossidabile con una lunga macerazione prefermentativa a freddo per un periodo da due a cinque giorni a una temperatura compresa tra 10 e 15 °C, seguita da una macerazione fermentativa di una o due settimane a una temperatura compresa tra 20 e 28 °C, fino al completamento della fermentazione alcolica.

I vini destinati all'invecchiamento in botte sono elaborati in acciaio inossidabile e sottoposti a macerazione fermentativa per un periodo da 15 a 25 giorni a una temperatura compresa tra 25 e 30 °C. Durante la fermentazione si effettuano délestage per favorire l'estrazione del colore e dei composti fenolici presenti nel cappello durante la fermentazione sulle bucce.

Limitazione pertinente alla vinificazione

Le uve vinificate non sono pressate ma sottoposte a svinatura statica per ottenere il vino fiore. Il resto delle vinacce è sottoposto a una pressatura dinamica soffice con rese molto basse.

Al termine della fermentazione malolattica i vini sono chiarificati con decantazione naturale piuttosto che con agenti chimici e sono poi trasferiti per l'invecchiamento in botti di rovere da 225 l (utilizzate per un massimo di 6 anni).

I vini vengono infine imbottigliati di modo che avvenga il processo riduttivo e il vino raggiunga il suo punto ottimale per essere bevuto.

- Tempranillo: 100 % Tempranillo invecchiato in botti di rovere per almeno 30 giorni.
- Syrah: 100 % Syrah invecchiato in botti di rovere per almeno sei mesi.
- Tempranillo e Cabernet Sauvignon: uvaggio di Tempranillo e Cabernet Sauvignon maturato in botti di rovere per almeno sei mesi.
- «Colección Privada»: uvaggio di Tempranillo e Cabernet Sauvignon maturato in botti di rovere per almeno tredici mesi.
- «Cabernet Sauvignon de Familia» (Cabernet riserva Famiglia): 100 % Cabernet Sauvignon maturato almeno 24 mesi in botte. Il processo di invecchiamento è completato dall'affinamento in bottiglia per 18 mesi.

Pratica colturale

Durante il periodo vegetativo si esegue la potatura verde per contenere la crescita naturale e migliorare la resa e quindi la qualità dell'uva.

Le uve sono vendemmiate tra le 5 e le 11 del mattino per evitare temperature elevate e garantire così una corretta macerazione a freddo.

b. Rese massime

Tempranillo

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

81,60 ettolitri per ettaro

Cabernet Sauvignon

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

68,00 ettolitri per ettaro

Syrah

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

88,40 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona delimitata include le parcelle nel comune di Argamasilla de Alba (Ciudad Real) riportate di seguito.

ZONA/PARCELLA

109. 62.63
111. 15, 30 e 9001
131. 71
151. da 115 a 121, 190, 277, 278, 9001, 9002, da 9004 a 9006, 9008, 9023
160. da 8 a 13, 15, 16, 17, da 21 a 23, 30, 31, 9003, 9005, 9006
161. 14, da 16 a 27, da 31 a 33, 35, da 9001 a 9004
162. 1, da 3 a 5, da 7 a 8, da 11 a 13, da 17 a 18, 9001, 9002
163. 1, 3, 4, da 6 a 21, 9001, 9004
171. 1, da 3 a 7, da 9004 a 9009, da 011 a 012
173. 2, 3, 9001, 9006,
174. 1, da 3 a 12, 14, 15, 19, 20, 22, 23, 9001, da 9003 a 9011, da 9013 a 9020
175. 1, 9001, 9002
176. da 3 a 18, 9001, 9003
177. da 18 a 23, da 25 a 32, da 66 a 72, 74, da 89 a 111, 113, 114, 115, 118, 121, 124, 126, 127, 133, da 9001 a 9005, da 9008 a 9014, 9019, 9022, da 9024 a 9029
178. 6, 7, 9, da 12 a 24, da 30 a 31, da 34 a 38, da 40 a 60, da 9001 a 9004, da 9006 a 9061
180. 1, 2, 5, 9, da 9005 a 9007
181. 60, 9001, 9002
194. 45, 71, 73, 74, 76, 79, 82, 9002, 9009, 9011, 9028, 8
195. da 10 a 20, da 22 a 28, 30, 32, 33, 35, da 37 a 57, 86, 88, 93, 94, 95, 96, da 99 a 108, 112, 114, 118, 119, da 9001 a 9006, da 9008 a 9014, da 9016 a 9018

7. Varietà principale/i di uve da vino

TEMPRANILLO - CENCIBEL

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

8. Descrizione del legame/dei legami

Ambiente (fattori naturali e antropici)

Los Cerrillos è una zona specifica che copre l'intera sezione Vega Alta del fiume Guadiana. L'area ha una superficie di oltre 60 km²: inizia alla sorgente del fiume Guadiana, 3 km a monte della diga di Peñarroya, estendendosi per 7 km a valle della diga stessa verso Argamasilla de Alba, indicata anche nella mappa militare della Spagna del 1975.

La zona è attraversata dal fiume Guadiana ed è situata vicino al bacino artificiale di Peñarroya, a un'altezza di 695 m. Le colline che la circondano agiscono da freno orografico sul ciclo vegetativo, evitando il raggiungimento di temperature elevate durante la notte (che stimolano considerevolmente la maturazione fenolica degli acini) e consentendo una forte ventilazione.

Il suolo prevalentemente calcareo, in cui predominano le marne (costituite da una mescolanza non consolidata di calcare e argilla), presenta tessitura franca e un pH di circa 8.

La zona gode di un clima mediterraneo continentale, caratterizzato da estati calde e inverni freddi. Le temperature oscillano raggiungendo talvolta i 45 °C e vi sono forti escursioni termiche tra il giorno e la notte durante tutto l'anno. Il cielo è sereno per l'80 % dell'anno e l'irraggiamento solare è solitamente pari a 2 500 ore l'anno.

Los Cerrillos differisce notevolmente dalle zone limitrofe per la vicinanza al fiume Guadiana. La zona è caratterizzata da precipitazioni piovose molto più consistenti rispetto al resto della Castiglia-La Mancha. Le temperature non sono inoltre così estreme come nelle zone circostanti a sud e a ovest. La vendemmia avviene circa 15-20 giorni più tardi rispetto al resto della regione.

Durante tutta la fermentazione alcolica vengono effettuati délestage. Le tecniche di vinificazione utilizzate per ottenere il vino fiore prevedono che le uve non siano sottoposte a pressatura ma a svinatura statica, con rese in ettoltri per ettaro del 62-68 %. I vini sono successivamente chiarificati in modo naturale per decantazione.

Descrizione del vino

Vino rosso di colore porpora o rosso ciliegia con riflessi violacei o rosso ruggine. Al naso predominano gli aromi fruttati e floreali o di frutta matura con accenni di liquirizia e balsamici. Fresco e piacevole in bocca, ben strutturato al palato, con note ricche e cremose dovute all'invecchiamento.

Il titolo alcolometrico può quindi superare il 14 % che, combinato con una acidità adeguata, si integra perfettamente nei vini. È pertanto fondamentale determinare il momento ottimale per la vendemmia mediante un attento monitoraggio della maturazione degli acini.

I vini presentano un contenuto di polifenoli fino a 80 milliequivalenti per litro e sono ricchi di estratti, aromi e colore, raggiungendo anche 18 u.a. (somma dell'assorbanza a 420, 520 e 620 nm) in punti di colore e un contenuto di antociani fino a 800 mg/l.

Legame

L'ubicazione della zona delimitata, caratterizzata da materiali sciolti plio-quaternari, calcare duro, marne e argille ocra, permette la produzione di vini molto colorati con una mineralità peculiare, che raggiungono fino a 18 punti di colore.

I vigneti di Los Cerrillos sono situati al di là del bacino artificiale di Peñarroya, a un'altitudine di 695 m, e sono circondati da colline. Di conseguenza la zona gode di temperature fresche che, grazie anche alla vendemmia più tarda, favoriscono la fotosintesi e la formazione degli acini e degli zuccheri, riducono il pH, aumentano il livello di acidità e il contenuto di composti fenolici fino a 80 milliequivalenti per litro e consentono la formazione di concentrazioni più elevate di antociani (fino a 800 mg/l).

I délestage durante tutta la fermentazione alcolica, la pratica di non pressare le uve e il processo di chiarificazione naturale mediante decantazione consentono la produzione di vini con aromi più floreali e fruttati e di vini invecchiati con note speziate e tostate, nonché accenni di liquirizia e balsamici.

Sebbene la zona geografica delimitata sia circondata da quella di La Mancha DOP, le sue caratteristiche sono sostanzialmente differenti rispetto a quest'ultima, con particolare riguardo ai fattori riportati nella tabella seguente.

La Mancha DOP	Los Cerrillos	Differenze
≥ 11,5 % vol.	≥ 12,5 % vol.	Tenore alcolico più elevato
≤ 10 meq/l	≤ 15 meq/l	Acidità volatile maggiore
74 %	68 %	Minore resa in hl/ha
—	≤ 40 meq/l	Maggiore contenuto di polifenoli.

Tenuto conto del suolo calcareo, della roccia marnosa, dell'altitudine e dell'influenza del fiume, nella zona delimitata vi è una sola azienda produttrice di vino, che è di proprietà del richiedente.

È importante notare che la zona delimitata copre 1 570 ha appartenenti a diversi proprietari, ma che non sono state impiantate altre viti e che non vi sono altre aziende produttrici. La delimitazione è stata pertanto effettuata sulla base delle condizioni ambientali, come descritto sopra.

Inoltre altri produttori potranno utilizzare la denominazione se si stabiliscono nella zona geografica delimitata in futuro, purché soddisfino le condizioni stabilite nel disciplinare. Tenuto conto del fatto che la zona delimitata copre 1 570 ha, è perfettamente possibile stabilirvi altre aziende produttrici di vino.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Quadro giuridico di riferimento:

legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

i vini sono imbottigliati nella zona di produzione, in quanto il processo è comunque concluso con una seconda fase di affinamento in bottiglia. Tale periodo è caratterizzato da un processo di riduzione che migliora la qualità dei vini, conferendo loro un gusto più rotondo. I vini sono pronti per il consumo quando raggiungono le caratteristiche organolettiche fissate nel disciplinare per ciascuna tipologia di vino.

Link al disciplinare del prodotto

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Los_Cerrillos_pliego_condiciones_20180719.pdf
