

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione 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 di un nome nel settore vitivinicolo

(2020/C 35/08)

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 due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Chozas Carrascal»

PDO-ES-N1637

Data di presentazione della domanda: 12 dicembre 2012

1. Nome da registrare

Chozas Carrascal

2. Stato membro

Spagna

3. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

4. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Descrizione del vino (dei vini)

Vino rosso

Vino rosso multivarietale: rosso intenso, limpido e brillante. Vino fruttato, balsamico, ben strutturato, caratterizzato da tannini maturi, aromi di cioccolato e un tocco di mineralità.

Vino rosso monovarietale (Cabernet Franc): colore rosso violaceo nella fase iniziale. Aromi di frutti neri e di piante aromatiche. Gli aromi di frutta prevalgono sugli aromi di botte. Avvolgente, con un finale lungo, minerale e balsamico.

Acidità volatile massima di 10 meq/l per i vini multivarietali e di 8,33 meq/l per i vini monovarietali.

Tenore massimo di anidride solforosa di 100 mg/l per i vini multivarietali e di 90 mg/l per i vini monovarietali.

I valori limite non indicati devono essere conformi alla legislazione vigente.

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	13
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vino bianco e vino rosato

Bianco: colore giallo paglierino nella fase iniziale. Equilibrio tra aromi floreali, fruttati e di botte. Aromatico, fresco, untuoso e con un finale lungo.

Rosato: colore rosso intenso. Aromi di frutti rossi associati ad aromi di botte. Fresco e untuoso, potente, dolce e con un finale lungo.

Tenore massimo di anidride solforosa di 105 mg/l per i vini bianchi e di 115 mg/l per i vini rosati.

I valori limite non indicati devono essere conformi alla legislazione vigente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	6,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica colturale

Densità di impianto:

Varietà a bacca bianca: inferiore a 1,3 x 2,5 m

Varietà a bacca rossa (ad eccezione della varietà Bobal): inferiore a 1,4 x 2,5 m

Varietà Bobal: inferiore o uguale a 2,5 x 2,5 m

Pratica enologica specifica

- Vino bianco: la preparazione e la conservazione sono effettuate in vasche di acciaio inossidabile o cemento. La macerazione è realizzata in modo particolare in base alla maturazione delle uve. Fermentazione del vino bianco in botti di rovere.
- Vino rosato: estrazione del succo delle quattro varietà che compongono il taglio. Conservazione a freddo e chiarificazione fino a ottenere i quattro mosti. Il vino viene fatto fermentare in vasche di acciaio inossidabile. Macerazione in botti di rovere per almeno tre settimane.
- Vini rossi: preparazione distinta per ogni varietà. La macerazione dura almeno 14 giorni. Invecchiamento in botte per almeno cinque mesi.

b. Rese massime

Varietà a bacca bianca:

9 000 kg di uve per ettaro

Varietà a bacca rossa:

7 500 kg di uve per ettaro 7 500 kg di uve per ettaro

Vini bianchi:

63 ettolitri per ettaro

Vini rosati:

56 ettolitri per ettaro

Vini rossi:

53 ettolitri per ettaro

7. Zona geografica delimitata

La zona delimitata si trova nel territorio del comune di Requena (Valenza) nel distretto di San Antonio ed è suddivisa come segue: poligono 14: parcelle 293, 294, 297, 300 e 301; poligono 16: parcelle 101, 111, 112, 124, 125, 126, 127, 128, 133, 134, 135, 136, 137, 138 e 412.

8. Varietà principali di uve da vino

CHARDONNAY

CABERNET FRANC

MACABEO - VIURA

GARNACHA TINTA - GIRONET

SYRAH

BOBAL

9. Descrizione del legame/dei legami

Fattori naturali e umani

Fattori naturali

«Chozas Carrascal» è il nome geografico utilizzato per designare il luogo preciso della zona delimitata cartografata che permette di ottenere la denominazione. Per la sua altitudine (720 m) e la sua posizione vicino alla Sierra Juan Navarro, da dove soffiano i venti dominanti da nord, è uno dei luoghi più freddi di tutta la regione. Dal momento che la zona si trova in una pianura in leggera pendenza, nessun ostacolo sostanziale impedisce l'influenza diretta dei venti freddi da nord.

I confini del sito sono costituiti, a nord, est e ovest, da alte colline che si presentano come altipiani allungati distinti gli uni dagli altri e che formano due gole orientate a N-E e N-O attraverso le quali penetrano le raffiche di vento da nord. A sud, il confine coincide con la Vereda Real e l'inizio dell'altopiano centrale di Requena senza barriere naturali a est o a ovest.

Questo particolare rilievo definisce in modo molto marcato il territorio protetto che, essendo riparato da diverse colline più alte, presenta un proprio microclima specifico.

La zona è caratterizzata da condizioni climatiche continentali, influenzate dal mar Mediterraneo. La pluviometria media annua è bassa, compresa tra 350 e 400 litri/anno, con precipitazioni che si concentrano nel mese di settembre. L'irraggiamento solare è molto intenso, con oltre 3 000 ore di sole all'anno, e nei mesi di settembre e ottobre, periodo di maturazione delle uve, si osserva una fortissima escursione termica tra il giorno e la notte. 3 000 ore di sole all'anno, e nei mesi di settembre e ottobre, periodo di maturazione delle uve, si osserva una fortissima escursione termica tra il giorno e la notte.

Le condizioni climatiche del sito differiscono da quelle del resto della comarca e delle zone limitrofe per via delle forti raffiche di vento e delle temperature medie più basse che vi si registrano a causa dell'influenza del vento da nord; il sito è protetto da barriere naturali a est e a ovest. Il prolungamento della Sierra Juan Navarro a sud-est frena in gran parte l'avanzamento delle nuvole cariche d'acqua provenienti dal mar Mediterraneo; di conseguenza, le precipitazioni sono meno abbondanti a Chozas Carrascal che in altri luoghi della comarca.

Il suolo dell'azienda agricola è alcalino (basico) e con un pH superiore a 8 e inferiore a 9. I terreni hanno tessitura franca e, a seconda dell'ubicazione dell'azienda, sono a tendenza franco-argillosa o franco-sabbiosa. Il suolo è relativamente povero di sostanze organiche (circa 1 %) e deve essere trattato a intervalli regolari con ammendanti organici. Il tasso di calcare attivo è un fattore importante e presenta valori compresi tra 7 e 21 %, ovvero particolarmente elevati. Il suolo della zona delimitata è caratterizzato da bassa produttività e da uno scarso sviluppo delle radici, che non affondano a oltre 30 cm per via dello strato di calcare presente a tale profondità.

Fattori umani

La zona delimitata presenta una densità d'impianto elevata, in alcuni casi superiore a 3 000 piante per ettaro, rispetto a una densità di 3 000 piante per ettaro, rispetto a una densità di 1 600 piante per ettaro nel resto della comarca. Tale densità ha l'effetto di rafforzare la concorrenza tra i ceppi di vite, con un conseguente minore sviluppo delle radici e un controllo dell'eccesso di vigore e di produzione di ciascun ceppo. Di conseguenza, il numero di chili di uva per ceppo è minore e la qualità che ne risulta è migliore. Ogni ceppo non produce quindi più di 4 kg. 1 600 piante per ettaro nel resto della comarca. Tale densità ha l'effetto di rafforzare la concorrenza tra i ceppi di vite, con un conseguente minore sviluppo delle radici e un controllo dell'eccesso di vigore e di produzione di ciascun ceppo. Di conseguenza, il numero di chili di uva per ceppo è minore e la qualità che ne risulta è migliore. Ogni ceppo non produce quindi più di 4 kg.

Questa zona è stata la prima della regione a coltivare varietà straniere come il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc, il Syrah, il Merlot, lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc (le cui piantagioni risalgono al 1992). Questi vigneti hanno più di 20 anni e sono perfettamente acclimatati: la zona delimitata è infatti quella che garantisce il miglior controllo di queste varietà. La coltivazione di queste varietà già affermate e di varietà autoctone (Bobal, Tempranillo, Garnacha Tinta, Monastrell e Macabeo) permette di produrre, a partire da un unico vigneto, vini inimitabili e unici in tutta la comarca.

Descrizione del vino

I vini di questa zona di produzione risentono delle caratteristiche specifiche del suolo e del clima della zona. Si tratta di vini con un elevato titolo alcolometrico (tra 13,5 e 14,5 %) e una buona acidità (tra 4,5 e 5,5 g/l di acido tartarico). Sono caratterizzati da aromi minerali, da una grande maturità dei tannini che si riflette in un'ottima stabilità del colore, da una bassa incidenza di malattie crittogamiche e da una bassa resa per ceppo (< 4 kg/ceppo).

Legame

Considerate le caratteristiche pedoclimatiche della zona, la produzione non è eccessiva e i ceppi non sono molto vigorosi, il che influisce sul buon assorbimento degli oligoelementi (potassio, calcio e magnesio) e sulla qualità finale delle uve. L'escursione termica tra il giorno e la notte contribuisce a ottenere un titolo alcolometrico elevato adeguato e una buona acidità. I suoli sono caratterizzati da bassa produttività e da uno scarso sviluppo delle radici, che non affondano a oltre 30 cm a causa dello strato di calcare presente a tale profondità. Questi elementi, uniti a una bassa pluviometria annua e a un elevato soleggiamento dovuto alla posizione geografica di questa zona con orografia in pendenza e circondata da colline, determinano una resa per ceppo inferiore a 4 kg, conferiscono ai vini aromi minerali e tannini di grande maturità e garantiscono una bassa incidenza delle malattie crittogamiche.

La zona delimitata si distingue dalle zone limitrofe per la particolarità della sua orografia, del suo clima e del suo terreno: tutti elementi che insieme concorrono a creare un microclima autentico che non si ritrova nel paesaggio circostante. Di conseguenza, questa peculiare orografia influisce sulla pluviometria media annua che è inferiore a quella registrata nelle zone adiacenti alla zona delimitata e al resto del territorio della DOP Utiel-Requena. Lo stesso ragionamento si applica alle forti raffiche di vento. Tutti questi fattori, uniti al forte soleggiamento di cui godono i vigneti della zona di produzione per la particolare posizione geografica - zona con orografia in pendenza e circondata da colline - e alla natura dei terreni caratterizzati dalla presenza di uno strato di calcare a bassa profondità, fanno sì che la delimitazione geografica della zona in questione sia avvenuta tenendo conto dei fattori naturali e antropici specifici di quest'ambiente geografico, che contraddistinguono il vino prodotto in questa zona rispetto a quello delle zone limitrofe.

Pertanto, sebbene la zona delimitata appartenga al territorio della DOP Utiel-Requena, essa si distingue nettamente da quest'ultimo per i seguenti fattori e i relativi effetti sulla vite e sul vino:

-Incidenza dell'orografia:

Temperature massime più basse per i venti freddi provenienti da nord.

Temperature minime più elevate per effetto delle barriere naturali a est e a ovest: la zona è pertanto risparmiata dalle gelate primaverili.

Velocità media del vento più bassa, ma forti raffiche di venti da nord: basso tasso d'umidità.

Minori precipitazioni per effetto della presenza di un massiccio montuoso a est che rallenta l'avanzamento delle nuvole.

Pendenza al 6,5 %: buon soleggiamento e notevole escursione termica tra il giorno e la notte.

Effetti sulla vite e sul vino:

Bassa incidenza dei parassiti e delle malattie

Buon tenore di polifenoli e zuccheri

Buona acidità

Buono sviluppo del ciclo vegetativo

Buona maturità dei tannini

-Effetti legati alla minore profondità dei terreni, segnati dalla presenza di uno strato di calcare a 30 cm: minore sviluppo delle radici, vigore controllato, produzione limitata (< 3 kg/ceppo e grappoli e acini più piccoli).

Effetti sulla vite e sul vino:

Uva di migliore qualità

Vini terrosi e minerali

Rapporto buccia/polpa più elevato: vini più aromatici.

Tra i vini di «Chozas Carrascal» e quelli della DOP «Utiel-Requena» si registrano differenze anche a livello di elaborazione, in particolare (ad esempio, per i vini rossi invecchiati):

Parametro	DOP Utiel-Requena	Chozas Carrascal
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5	13
Tenore in zuccheri totale massimo (g/l)	9	<4
Acidità totale minima (g/l)	3,5	4,5
Acidità volatile minima (g/l)	1,2	0,5 - 0,6
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	150	90 - 100
Intensità colorante minima		13 UA/cm
IPT minimo		55
Resa massima (kg/ha)	7 500-10 500	7 8507 850
Resa estrattiva (%)	74	70

Questa caratterizzazione si spiega con il fatto che la proprietà del richiedente occupa circa 93 ha (un'area geografica molto più ampia della zona delimitata e comprendente quest'ultima), di cui solo 30 ha costituiscono la zona geografica del territorio: vini con le stesse caratteristiche di quelli del territorio non possono essere ottenuti nei vigneti circostanti essendo diverse le condizioni pedoclimatiche di questi ultimi.

Di conseguenza, anche se per il momento nella zona delimitata c'è un solo produttore, i futuri viticoltori che vi si insedieranno potranno utilizzare la DOP a condizione di rispettare il disciplinare.

10. Ulteriori condizioni essenziali

Nessuna

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<http://www.agroambient.gva.es/documents/163228750/163232588/PC+CHOZAS+CARRASCAL.pdf/e2e0d39a-6022-4783-ad60-4c754a2023d8>