

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 14 marzo 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 della pubblicazione del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo****[El Vicario (DOP)]**

(2019/C 106/03)

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 "El Vicario" a norma della parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) Conformemente all'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato tale domanda e ha accertato che sono rispettate le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, nonché agli articoli 100, 101 e 102 del suddetto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è quindi opportuno pubblicare nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento della pubblicazione del disciplinare effettuata nel corso della procedura nazionale di esame della domanda di protezione della denominazione "El Vicario",

DECIDE:

Articolo unico

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

A norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo è conferito per i due mesi successivi alla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 14 marzo 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

"El Vicario"

PDO-ES-N1634

Data di presentazione della domanda: 16.4.2012

1. Denominazione da registrare

El Vicario

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)*Vino bianco parzialmente fermentato in botte, vino bianco da uve a bacca rossa e vino rosato*

I vini bianchi si presentano di colore dal giallo citrino al giallo oro, con riflessi dorati, o, se prodotti da uve a bacca rossa, di colore dal giallo acciaio al rosa pallido. I vini rosati sono di color lampone, intenso e vivo, con leggere sfumature violacee. Tutti i vini sono molto brillanti e ricchi di glicerina.

Al naso rivelano aromi di frutta tropicale ed estiva, con note balsamiche di eucalipto e toni d'anice nei rosati.

In bocca sono ampi e freschi. I vini bianchi sono caratterizzati da aromi lattici e agrumati di pompelmo, mentre i vini da uve a bacca rossa svelano aromi di erba fresca e leggere note saline. I vini rosati presentano un certo corpo, sono persistenti in bocca e hanno un delizioso carattere fruttato.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	(*)
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4,5 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):	150

(*) Il titolo alcolometrico totale massimo è quello fissato nella normativa dell'Unione.

Vino bianco amabile

Colore da giallo citrino a giallo oro, limpido, brillante e denso.

Questo vino rivela aromi di frutta tropicale, accompagnati da accenni di menta fresca.

Al palato mostra un sapore fruttato caratterizzato da un'acidità fresca e da una dolcezza delicata che ricorda la frutta sciropata e i frutti tropicali.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	(*)
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,7
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	200

(*) Il titolo alcolometrico totale massimo è quello fissato nella normativa dell'Unione.

Vini rossi prodotti da una miscela di vitigni autoctoni e internazionali

Aspetto visivo: color rosso ciliegia di intensità da media a elevata. Brillante. Può contenere un leggero residuo di tartrati o di polifenoli polimerizzati.

Olfatto: il frutto è in evidenza e, dopo averlo ossigenato, emergono gli aromi balsamici.

Gusto: i vini sono fruttati, freschi con note balsamiche e tannini piacevoli. Note di legno ben integrate che conferiscono un finale leggermente affumicato.

Vini rossi prodotti dalla miscela di vitigni autoctoni

Aspetto visivo: colore rosso ciliegia molto intenso, ricco di glicerina, pulito e brillante. Può contenere un leggero residuo di tartrati o di polifenoli.

Olfatto: aromi di frutti rossi. Note balsamiche pronunciate e profumo di foglie morte. Accenni lattici e note di invecchiamento in botte che non predominano tuttavia sugli aromi fruttati. Fresco e complesso.

Gusto: presenza di tannini maturi. Questi vini si presentano complessi con note fruttate, minerali e lattiche. Rapporto tra alcol e acidità in equilibrio. Finale fruttato persistente in bocca.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	(*)
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,7
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	150

(*) Il titolo alcolometrico totale massimo è quello fissato nella normativa dell'Unione.

Vino rosso dolce

Aspetto visivo: colore rosso ciliegia durone Napoléon intenso. Olfatto: vini balsamici e freschi con deliziose note di composta e di frutta al liquore. Gusto: l'attacco è gradevole, con una dolcezza raffinata che ricorda i fichi, le albicocche e le confetture.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	(*)
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,7
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	200 (**)

(*) Il titolo alcolometrico totale massimo è quello fissato nella normativa dell'Unione.

(**) Il tenore di zuccheri espresso dalla somma di glucosio e fruttosio è pari o superiore a 45 g/l.

5. Pratiche vinicole*a. Pratiche enologiche essenziali*

Pratica enologica specifica

Il rendimento massimo ottenuto dopo la pressatura (a una pressione massima di 2 bar) è di 70 litri per 100 kg di uve.

Per i vini bianchi fermentati in botte, almeno il 15 % del mosto ottenuto fermenta sulle fecce per un periodo da 4 a 8 mesi, in fusti di rovere europeo di capacità compresa tra 225 e 500 l di un massimo di due anni. Il resto del mosto utilizzato per la produzione di vini bianchi fermentati in botte, nonché il mosto utilizzato per la produzione di vini bianchi da uve a bacca rossa e di vini bianchi amabili, fermentano in fusti di acciaio inossidabile a una temperatura compresa tra gli 11 °C e i 20 °C.

Per quanto riguarda i vini rossi, la fermentazione avviene a una temperatura compresa tra i 14 °C e i 32 °C.

La durata della macerazione per tutti i vini rossi è compresa tra i 5 e i 22 giorni. Il vino invecchia poi in fusti di rovere di capacità compresa tra 225 e 300 l.

b. Rese massime

Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot

9 000 kg di uve per ettaro

Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot

63 hl/ha

Tempranillo (per i vini rossi), Syrah e Garnacha Tinta

12 000 kg di uve per ettaro

Tempranillo (per i vini rossi), Syrah e Garnacha Tinta

84 hl/ha

Tempranillo (per i vini bianchi da uve a bacca rossa)

15 000 kg di uve per ettaro

Tempranillo (per i vini bianchi da uve a bacca rossa)

105 hl/ha

Cabernet Sauvignon

10 000 kg di uve per ettaro

Cabernet Sauvignon

70 hl/ha

Graciano e Petit Verdot

13 500 kg di uve per ettaro

Graciano e Petit Verdot

94,5 hl/ha

6. Zona geografica delimitata

La zona comprende 86 parcelle in 9 poligoni nel comune di Ciudad Real.

PROVINCIA	COMUNE	POLIGONO	PARCELLA
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	47
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	7
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	3
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	1
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	6
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	6	6
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	8
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	60261
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	60260
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	61348
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	58677
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	29

PROVINCIA	COMUNE	POLIGONO	PARCELLA
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	51
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	58644
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	16
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	14
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	13
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	18
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	14
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	160
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	8	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	157
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	158
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	159
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	163
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	8	4
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	162
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	164
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	14
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	6	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	49
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	60
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	48

PROVINCIA	COMUNE	POLIGONO	PARCELLA
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	161
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	6	3
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	2
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	27
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	3
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	89	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	411
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	409
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	1
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	40
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	8
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	39
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	44
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	46
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	205	61348
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	42
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	43
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	41
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	2
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	34
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	640

PROVINCIA	COMUNE	POLIGONO	PARCELLA
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	412
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	407
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	28
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	30
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	467
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	31
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	408
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	20
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	55399
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	61348
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	19
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	10
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	474
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	11
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	9
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	473
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	37
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	38
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	7
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	33
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	32
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	35

PROVINCIA	COMUNE	POLIGONO	PARCELLA
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	45
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	36
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	410
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	406
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	396
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	397
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	398
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	399

La superficie della zona geografica è pari a 1 252 ha.

7. Uve da vino principali

SAUVIGNON BLANC

CHARDONNAY

TEMPRANILLO - CENCIBEL

MERLOT

8. Descrizione del legame/dei legami

AMBIENTE (FATTORI NATURALI E ANTROPICI)

“El Vicario” è una zona situata lungo il fiume Guadiana che deve il proprio nome alla diga di El Vicario.

La zona ha una larghezza di circa 2 km dal letto del fiume e una lunghezza di 7 km. I suoi confini naturali sono le zone di “Casas del Batan” e “Cabeza del Fraile” a est e le zone di “Cerro de Sancho Rey” e “El Sedano” a ovest ed è situata interamente nel territorio del comune di Ciudad Real.

Tutta la zona delimitata è caratterizzata orograficamente da rilievi dolcemente ondulati che scendono generalmente verso il fiume. I suoli sono calcarei a tessitura leggera, ben drenati e mediamente fertili.

La vicinanza al fiume e alla diga conferiscono a questa zona caratterizzata da boschi di querce e macchia mediterranea un mesoclima più mite, attenuando le condizioni climatiche estreme.

Il suolo è calcareo, poco profondo e a tessitura leggera. Esso è caratterizzato da un tenore elevato di calcio, che supera mediamente 15 mEq/100 g (> 3 000 ppm), ossia molto al di sopra di quanto presente negli altri suoli viticoli della Castilla-La Mancha, nei quali la media è compresa tra 8 e 10 mEq/100 g (1 600-2 000 ppm). Il tenore di calcio riveste un ruolo particolarmente importante in quanto i suoli calcarei sono eccellenti per la coltivazione della vite.

FATTORI ANTROPICI

Il metodo di produzione dei vini “El Vicario” si distingue da quello dei vini della zona limitrofa “La Mancha” DOP soprattutto per le pratiche enologiche. I vini “El Vicario” sono infatti vini bianchi da uve a bacca rossa e vini bianchi parzialmente fermentati in botte a base di Garnacha Tinta o Tempranillo senza macerazione (*blanc de noir*).

Per quanto riguarda le caratteristiche dei vini rossi invecchiati, le differenze sono riportate nella tabella seguente.

La Mancha DOP	El Vicario	Differenze
≥ 11,5 % vol.	≥ 12,5 % vol.	Titolo alcolometrico più elevato
≤ 10 mEq/l	≤ 16,7 mEq/l	Acidità volatile più elevata
6 u.a.	—	Colore meno intenso per i vini rossi invecchiati

DESCRIZIONE DEL VINO

Tra le caratteristiche principali dei vini rossi si possono evidenziare la finezza e le sensazioni molto raffinate di macchia mediterranea, come pure l'equilibrio tra tannini e acidità, cui si accompagna un tenore alcolico moderato.

Oltre alla sua evidente personalità aromatica, anche il vino rosato presenta una sensazione di equilibrio che gli conferisce una morbidezza in bocca e una freschezza molto piacevole.

Nei vini bianchi, oltre alle particolarità aromatiche, ritornano le sensazioni di bosco ceduo, l'equilibrio, la freschezza e il volume in bocca.

LEGAME

Attenuando le condizioni climatiche estreme, il mesoclima più mite consente una maturazione più lenta delle uve, contribuendo allo sviluppo di un profilo aromatico raffinato e mettendo in evidenza le sensazioni vegetali di bosco ceduo nel vino.

Il calcio riveste un ruolo fondamentale per la qualità delle bucce delle uve e per la formazione dei polifenoli e delle sostanze aromatiche. La composizione del suolo favorisce l'equilibrio tra gli elementi e conferisce sensazioni particolari ai vini, il cui pH relativamente alto dà loro freschezza, grazie alla finezza e alla qualità eccellente dei loro tannini. Il tenore di fenoli conferisce caratteristiche strutturali importanti, ma l'eccellente maturazione dei tannini delle bucce, associata all'impressionante maturità dei vinaccioli, contribuisce a donare a questi vini non soltanto piacevolezza in bocca ma anche freschezza.

In tutti i vini si evidenziano una finezza e una raffinata complessità che, insieme all'equilibrio tra tannini e acidi, costituiscono le caratteristiche principali dei vini dolci e strutturati. Tali peculiarità sono favorite dalla maturazione armoniosa su suoli calcarei che agevolano la formazione delle bucce delle uve delle viti coltivate a "El Vicario".

Sebbene circondata dalla DOP "La Mancha", la zona delimitata possiede caratteristiche notevolmente diverse rispetto alla zona delimitata limitrofa, da cui si distingue per i fattori seguenti.

La zona è stata delimitata tenendo conto delle condizioni ambientali (suolo calcareo con un tenore elevato di calcio e influenza del fiume). Vi si trova una sola azienda vitivinicola, di proprietà del richiedente.

Occorre sottolineare che la zona delimitata copre 1 252 ha che appartengono a diversi proprietari, anche se al momento della presentazione della domanda tutti i vigneti esistenti e la sola azienda vitivinicola presente nella zona erano di proprietà del richiedente.

Inoltre, se in futuro si stabilissero nella zona geografica delimitata altri produttori, anche questi potrebbero utilizzare la denominazione registrata purché rispettino le condizioni fissate nel disciplinare di produzione, il che è assolutamente possibile in quanto la zona delimitata copre 1 252 ha e permetterebbe quindi di impiantarvi altre aziende vitivinicole.

9. Ulteriori condizioni essenziali

—

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_PAGO_DEL_VICARIO_20180718.pdf
