

**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**

**[Vallegarcía (DOP)]**

(2019/C 57/09)

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 <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Spagna ha presentato una domanda di protezione della denominazione «Vallegarcía» 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 «Vallegarcía» 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 della pubblicazione del disciplinare di produzione della denominazione «Vallegarcía» (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 sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 6 febbraio 2019

*Per la Commissione*

Phil HOGAN

*Membro della Commissione*

---

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

## ALLEGATO

## DOCUMENTO UNICO

## «VALLEGARCÍA»

## PDO-ES-02085

Data della domanda: 13.4.2015

## 1. Denominazione da registrare

Vallegarcía

## 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**

Vino bianco di color giallo carico, con aromi di intensità medio-alta di frutta a nocciolo, frutta tropicale e fiori bianchi. Aromi di fondo di erbe aromatiche (lavanda, rosmarino) e finale tostato. Buon attacco, untuoso, senza spigoli, fresco e rotondo. Gradevole a metà bocca, con aromi di frutta a nocciolo e finale tostato e lievemente amarognolo.

Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso entro i limiti di legge in conformità con la normativa dell'UE pertinente.

## 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)	12,5
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	160

**Vino rosso**

Vino di color rosso intenso, con unghia color granato o rubino-granato e di bell'aspetto. Aromi di intensità medio-alta di frutti rossi, macchia mediterranea e minerali, o con note balsamiche di lavanda e sentori di legno tostato. Rotondo, con attacco semplice, equilibrato, leggermente tannico.

Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso entro i limiti di legge in conformità con la normativa dell'UE pertinente.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12

Acidità totale minima	4,2 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche essenziali

#### *Pratiche di gestione delle uve*

Le uve, vendemmiate interamente a mano, sono sistemate in cassette. La selezione avviene inizialmente in vigna al momento del taglio dei grappoli e, successivamente, sul banco di cernita situato nel locale dell'azienda vinicola adibito al conferimento delle uve vendemmiate.

#### *Restrizioni riguardanti il processo di vinificazione*

Immesse nei tini da un livello più alto rispetto a quello della bocca di ingresso superiore del recipiente, in modo da non creare alcuna pressione nelle tubazioni, le uve sono così sottoposte a un trattamento meno aggressivo.

Durante la permanenza nei tini, la polpa passa attraverso uno scambiatore di calore tubolare che abbassa la temperatura e mantiene freddo il recipiente per un periodo di tempo che, se necessario, può variare a discrezione degli enologi responsabili. Questa macerazione pre-fermentativa permette di estrarre, in soluzione acquosa, tutti gli aromi presenti nelle uve e di stabilizzare maggiormente il colore.

Dopo il processo di macerazione a freddo, le uve bianche sono pressate e il mosto così ottenuto viene chiarificato fino al raggiungimento di un grado di torbidità adeguato pari a 400-800 NTU. Una volta iniziata la fermentazione, una percentuale variabile del mosto è trasferita in botti di rovere francese nuove, in cui fermenta, ed è lasciata invecchiare sulle fecce per un periodo dai quattro ai sei mesi. La fermentazione alcolica dei vini bianchi e rossi avviene utilizzando lieviti sia naturali che selezionati. I vini bianchi fermentano a bassa temperatura: da un minimo di 15 °C a un massimo di 26 °C, tenendo conto anche della percentuale di mosto che fermenta in botte. I vini rossi fermentano a una temperatura minima di 15 °C e a una temperatura massima di 30 °C. I tempi di permanenza nei tini e di macerazione variano dai 7 ai 28 giorni, secondo le valutazioni tecniche degli enologi.

Per i vini rossi la svinatura è effettuata a mano. Le vinacce sono immesse in una pressa pneumatica per gravità, senza l'impiego di pompe, e sono trasferite in botti già utilizzate, fino all'assaggio. Una volta ottenuti tutti i tipi di vino, sia per colatura che per pressatura, e completata la fermentazione malolattica, tutti i vini sono assaggiati dagli enologi e si preparano i diversi uvaggi. I vini vengono poi lasciati invecchiare in botti di rovere francese.

I tempi di invecchiamento in bottiglia sono più o meno lunghi prima dell'immissione del prodotto sul mercato.

### b. Rese massime

#### *Vitigno Viognier*

11 500 kg di uve per ettaro

75 ettolitri per ettaro

#### *Vitigno Syrah*

9 250 kg di uve per ettaro

60 ettolitri per ettaro

#### *Vitigno Merlot*

8 500 kg di uve per ettaro

55 ettolitri per ettaro

#### *Vitigno Cabernet Sauvignon*

8 500 kg di uve per ettaro

55 ettolitri per ettaro

*Vitigno Cabernet Franc*

11 500 kg di uve per ettaro

75 ettolitri per ettaro

*Vitigno Petit Verdot*

14 600 kg di uve per ettaro

95 ettolitri per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

Con una superficie di 1 521 ettari, la zona geografica corrisponde alla particella catastale 448 della zona 9 del comune di Retuerta del Bullaque, nella provincia di Ciudad Real.

## 7. Vitigni principali

Cabernet Sauvignon

Syrah

Viognier

## 8. Descrizione del legame/dei legami

*Ambiente (fattori naturali e antropici)*

a) Vallegarcía è il nome di una valle che presenta un particolare substrato geologico, noto come *Raña del Fresno*, con caratteristiche pedogenetiche specifiche. Le uve che vi sono prodotte hanno perciò una serie di peculiarità uniche (grande intensità, qualità aromatica e lunga persistenza in bocca). L'elevata acidità e il basso pH dei suoli di Vallegarcía, inoltre, non sono riscontrabili in zone climatiche simili. Si tratta di una zona di vigneti che sono impiantati su suoli la cui classificazione edafologica è unica rispetto alle altre zone vinicole della regione Castiglia-La Mancia. Un progetto di ricerca dell'Università di Castiglia-La Mancia (UCLM) «I suoli viticoli in Castiglia-La Mancia: influenza sulla composizione dell'uva» ha classificato i profili studiati nella zona di Vallegarcía come *Typic Palexerult*, secondo la tassonomia dei suoli (*Soil Taxonomy, Soil Survey Staff, 2006*), tenendo conto del fatto che nell'ordine *Ultisol* rientrano specificamente i suoli *Raña* (Vidal et al., 2004). Di tutti i suoli viticoli studiati dal progetto, solo i tre profili Vallegarcía appartengono a tale ordine. Secondo la classificazione della FAO (2007), i tre profili analizzati nella relazione dell'UCLM — P1, P2 e P3 — sono stati classificati, rispettivamente, come *Cutanic Alisol (Ferric, Chromic)*, *Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)* e *Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)*.

L'elevata acidità dei suoli influisce anche sui valori di pH dei vini e sul loro equilibrio al palato.

Il basso tenore di calcio e l'elevato tenore di silicio, ferro e alluminio sono del tutto inusuali nei suoli viticoli della Castiglia-La Mancia. È interessante raffrontare tali livelli con quelli dei suoli calcarei della zona, solitamente destinati alla viticoltura. Secondo i dati di Amorós et al. (2012b), il tenore di calcio del suolo di Vallegarcía è molto diverso da quello riscontrabile negli strati superficiali dei suoli calcarei (10,4 g·kg<sup>-1</sup> contro 230 g·kg<sup>-1</sup>). Inversamente, i livelli di silicio (345,9 g·kg<sup>-1</sup>) e di ferro (26,5 g·kg<sup>-1</sup>) sono notevolmente più elevati nei suoli della zona delimitata rispetto ai suoli calcarei della Castiglia-La Mancia destinati alla viticoltura (127,5 e 16,65 g·kg<sup>-1</sup>, rispettivamente). Il livello di alluminio presente nello strato superficiale di un suolo calcareo è di circa 33,4 g·kg<sup>-1</sup>, mentre quello rilevato nel suolo di Vallegarcía è pari a 57,8 g·kg<sup>-1</sup>. Il basso tenore di calcio del suolo è tipico dei vini Vallegarcía e conferisce loro un carattere diverso dagli altri vini della Castiglia-La Mancia.

Va sottolineata l'elevata quantità media di elementi classificati come terre rare (cerio, lantanio e neodimio) presenti nel suolo di Vallegarcía (83,5, 44,5 e 36,5 mg·kg<sup>-1</sup>, rispettivamente) rispetto alla media regionale (57,7, 23,5 e 21,6 mg·kg<sup>-1</sup>, rispettivamente) e mondiale (55, 35,5 e 30,5 mg·kg<sup>-1</sup>, rispettivamente). In generale, i livelli di tali elementi sono più elevati nei suoli acidi che in quelli calcarei (Amorós et al., 2012a).

b) L'influenza del fiume Bullaque e dei corsi d'acqua che lo alimentano, che cingono la zona delimitata, la frescura delle vallate e la protezione dai venti del nord esercitata dalle montagne creano, nei vigneti, un microclima che mitiga le condizioni meteorologiche estreme sia d'inverno che d'estate e favorisce una maturazione giusta e completa delle uve.

c) Associata all'elevata piovosità della zona rispetto al resto della regione, la forte escursione termica tra giorno e notte, dovuta all'altitudine di Vallegarcía sul livello del mare, contribuisce a conferire alle uve un'eccellente struttura tannica che aumenta l'idoneità dei vini all'invecchiamento in botte e all'affinamento in bottiglia.

*Descrizione del vino*

I vini Vallegarcía, caratterizzati da rotondità e assenza di spigoli, hanno un'eccellente struttura tannica che conferisce loro un'eccezionale capacità di evoluzione e di mantenimento nel tempo. Possono raggiungere valori di polifenoli superiori a 50 meq/l e un'intensità cromatica superiore a 12 unità di assorbimento (AU).

L'intensità e la qualità aromatica di questi vini sono evidenziate da aromi penetranti di macchia mediterranea (cisto, erica) e balsamici (timo, rosmarino, lavanda) e da una marcata mineralità (ardesia nera, quarzite). La punta di amaro che lasciano in fondo alla gola ne prolunga il gusto.

*Legame*

L'elevata acidità e il basso pH dei suoli della zona delimitata sono caratteristiche inusuali, la cui combinazione conferisce ai vini un finale amaro in fondo alla gola che ne prolunga il gusto.

La frescura delle vallate e la protezione dai venti del nord esercitata dalle montagne mitigano il clima e favoriscono la rotondità e l'assenza di spigoli dei vini che vi sono prodotti. Combinata alle abbondanti precipitazioni, la forte escursione termica tra giorno e notte, dovuta all'altitudine sul livello del mare della zona delimitata, contribuisce a conferire alle uve un'eccellente struttura tannica che consente ai vini di raggiungere valori di polifenoli superiori a 50 meq/l e un'intensità cromatica superiore a 12 AU.

La zona delimitata è circondata dalla zona dell'IGP Castilla, ma le sue caratteristiche sono di gran lunga diverse da quest'ultima, in particolare per i fattori illustrati qui di seguito.

*Fattori naturali*

Il substrato geologico *Raña* è caratterizzato da un'elevata acidità e da un basso pH e da un microclima che, per la frescura delle vallate, l'elevata piovosità e la protezione dai venti del nord esercitata dalle montagne, è molto diverso da quello della zona circostante.

Le notevoli variazioni di pH tra gli strati superficiali e sottosuperficiali, tra cui una variazione massima di 4,1 punti nel profilo 2 (pH = 8,9 in Ap e pH = 4,8 in Btg1), combinate al basso tenore di calcio, all'elevato tenore di silicio, ferro e alluminio e alla presenza di grandi quantità di elementi di terre rare, differenziano la zona di Vallegarcía dal resto della Castiglia-La Mancia.

*Fattori antropici*

Le differenze più evidenti tra i metodi di produzione dei vini «Vallegarcía» e quelli delle zone limitrofe, protetti dall'IGP Castilla, sono le seguenti:

	IGP Castilla	Vallegarcía	Differenze
Vini bianchi	≥ 9 % vol.	≥ 12 % vol.	Gradazione alcolica superiore
Vini rossi	≥ 10 % vol.	≥ 12 % vol.	Gradazione alcolica superiore
Vini rossi	≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	Acidità volatile superiore
Vini bianchi	≤ 16 000 kg/ha	≤ 11 500 kg/ha	Minore produzione per ettaro
Vini rossi	≤ 16 000 kg/ha	≤ 14 600 kg/ha	Minore produzione per ettaro
		> 50 meq/l	Maggior contenuto di polifenoli
		> 12 AU	Maggiore intensità cromatica

La delimitazione della zona è stata effettuata basandosi sulle condizioni ambientali che la caratterizzano (substrato geologico *Raña*, con elevata acidità e basso pH, e protezione esercitata dalle montagne). L'unica azienda vinicola che vi opera è quella di proprietà del richiedente.

Il fatto che la zona delimitata, estesa su una superficie di 1 521 ettari, non comprenda aziende vinicole o vigneti se non quelli di proprietà del richiedente va opportunamente sottolineato.

Se, in futuro, dovessero stabilirsi altri produttori nella zona geografica delimitata — ipotesi perfettamente plausibile poiché l'estensione della zona delimitata (1 521 ettari di superficie) permette l'insediamento di più aziende vinicole — essi potranno comunque utilizzare la denominazione registrata, a condizione che le condizioni stabilite nel disciplinare vengano rispettate.

#### 9. **Ulteriori condizioni essenziali**

*Quadro giuridico di riferimento*

Legislazione nazionale

*Tipo di condizione supplementare*

Condizionamento nella zona geografica delimitata

*Descrizione della condizione*

L'imbottigliamento va effettuato nella zona di produzione in quanto, per tutti i vini, il processo di produzione si conclude con un secondo periodo di affinamento in bottiglia. Durante tale periodo si innesca un processo di riduzione che affina la qualità dei vini, arrotondandone l'aroma. I vini sono pronti al consumo quando raggiungono le caratteristiche organolettiche stabilite dal disciplinare per ciascun tipo di vino.

#### **Link al disciplinare del prodotto**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Pliego\\_Condiciones\\_Vallegarcia\\_20180719.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_Vallegarcia_20180719.pdf)

---