



C/2024/1738

26.2.2024

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 pochodzenia w sektorze wina

(C/2024/1738)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Urbezo”

PDO-ES-02585

Data założenia wniosku: 30.8.2019

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Urbezo

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

1. WINO BIAŁE

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: słomkowożółta barwa przechodząca w zieloną. Klarowne i jasne.

Aromat: aromaty kwiatów oraz owoców ziarnkowych, owoców pestkowych i owoców tropikalnych.

Smak: bardzo intensywny. Kwasowość średnia do wysokiej. Wykończenie średnie do długiego. Wyważony o szerokim wachlarzu. Długie wykończenie z utrzymującym się aromatem.

Zawartość cukru (glukozy + fruktozy) musi być niższa niż 9 g/l.

Kwasowość ogólna musi wynosić od 4,5 do 7 gramów kwasu winowego na litr.

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki musi wynosić: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi < 2 g/l; 170 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi 2–5 g/l; i 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi 5 g/l lub więcej.

Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać limitów określonych w ogólnych przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

12,5

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. WINO RÓŻOWE

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: klarowny. Barwa różowa z odcieniami fioletu i fuksji.

Aromat: aromaty kwiatowe i czerwonych owoców.

Smak: o średniej do dużej intensywności. Kwasowość średnia do wysokiej. Wykończenie średnie do długiego. Wyważony.

Zawartość cukru (glukozy + fruktozy) musi być niższa niż 9 g/l.

Kwasowość ogólna musi wynosić od 4,5 do 7 gramów kwasu winowego na litr.

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki musi wynosić: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi < 2 g/l; 170 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi 2–5 g/l; i 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi 5 g/l lub więcej.

Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać limitów określonych w ogólnych przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. WINO CZERWONE

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: barwa dojrzałej wiśni z odcieniami fioletu, rubinu i czerwieni atramentowej. Lśniące.

Aromat: kwiatowy oraz czerwonych i ciemnych owoców.

Smak: o średniej do dużej intensywności. Kwasowość średnia do wysokiej. Wykończenie średnie do długiego. Łagodny, złożony i pełny.

Zawartość cukru (glukozy + fruktozy) musi być niższa niż 9 g/l.

Kwasowość ogólna musi wynosić od 4,5 do 7 gramów kwasu winowego na litr.

Wina muszą być wytrawne.

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki musi wynosić: 100 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi < 2 g/l; i 120 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi 2–5 g/l;

Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać limitów określonych w ogólnych przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

4. WINO CZERWONE Z MACERACJĄ WĘGLOWĄ

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: barwa dojrzałej wiśni z odcieniami fioleto, purpury i czerwieni atramentowej.

Aromat: aromaty kwiatowe, balsamiczne oraz czerwonych i ciemnych owoców.

Smak: o szerokim wachlarzu, złożony, wyważony z długim posmakiem.

Zawartość cukru (glukozy + fruktozy) musi być niższa niż 9 g/l.

Kwasowość ogólna musi wynosić od 4,5 do 7 gramów kwasu winowego na liter.

Wina muszą być wytrawne.

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki musi wynosić: 100 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi < 2 g/l; i 120 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi 2–5 g/l;

Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać limitów określonych w ogólnych przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

5. WINO CZERWONE LEŻAKOWANE W BECZCE

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: barwa dojrzałej wiśni.

Aromat: o prawidłowej intensywności, dominujący owocowy. Dojrzałe czerwone i ciemne owoce, owoce suszone z nutami balsamicznymi.

Smak: o średniej do dużej intensywności. Kwasowość średnia do wysokiej. Smak długo pozostający w ustach. Nuty owocowe dominują nad nutami beczkowymi.

Wyważony.

Zawartość cukru (glukozy + fruktozy) musi być niższa niż 9 g/l.

Kwasowość ogólna musi wynosić od 4,5 do 7 gramów kwasu winowego na liter.

Wina muszą być wytrawne.

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki musi wynosić: 100 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi < 2 g/l; i 120 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi 2–5 g/l;

Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać limitów określonych w ogólnych przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. WINO CZERWONE Z SELEKJONOWANEGO ZBIORU

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: barwa dojrzałej wiśni z nutami wpadającymi w barwę owocu granatu.

Aromat: dojrzałych owoców i balsamiczny, dopełniony nutami prażonych i suszonych owoców.

Smak: początkowo łagodny, szeroki o długim wykończeniu. Wyważony. Dojrzałe taniny.

Zawartość cukru (glukozy + fruktozy) musi być niższa niż 9 g/l.

Kwasowość ogólna musi wynosić od 4,5 do 7 gramów kwasu winowego na litr.

Wina muszą być wytrawne.

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki musi wynosić: 100 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi < 2 g/l; i 120 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi 2–5 g/l;

Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać limitów określonych w ogólnych przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. WINO CZERWONE CRIANZA

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: barwa dojrzałej wiśni. Klarowne i jasne.

Aromat: aromaty dojrzałych czerwonych i ciemnych owoców z łagodnymi prażonymi nutami.

Smak: o średniej do dużej intensywności. Kwasowość średnia do wysokiej. Smak długo pozostający w ustach. Wyważony.

Zawartość cukru (glukozy + fruktozy) musi być niższa niż 9 g/l.

Kwasowość ogólna musi wynosić od 4,5 do 7 gramów kwasu winowego na litr.

Wina muszą być wytrawne.

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki musi wynosić: 100 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi < 2 g/l; i 120 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi 2–5 g/l;

Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać limitów określonych w ogólnych przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. WINO CZERWONE RESERVA

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: barwa czerwona zbliżona do barwy owocu granatu. Klarowne i jasne o dojrzałych nutach.

Aromat: balsamiczny, korzenny i prażony.

Smak: o średniej do dużej intensywności. Kwasowość średnia do wysokiej. Smak długo pozostający w ustach. Wyważony. Dojrzałe taniny.

Zawartość cukru (glukozy + fruktozy) musi być niższa niż 9 g/l.

Kwasowość ogólna musi wynosić od 4,5 do 7 gramów kwasu winowego na litr.

Wina muszą być wytrawne.

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki musi wynosić: 100 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi < 2 g/l; i 120 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi 2–5 g/l;

Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać limitów określonych w ogólnych przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. WINO CZERWONE GRAN RESERVA

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: barwa czerwona zbliżona do barwy owocu granatu z odcieniami ceglastej czerwieni.

Aromat: o średniej do dużej intensywności dojrzałych ciemnych owoców, w którym równoważą się nuty balsamiczne, korzenne i dymne.

Smak: bardzo intensywny. Kwasowość średnia do wysokiej. Złożony i długotrwały ze słodkimi, dojrzałymi taninami. Wyważony.

Zawartość cukru (glukozy + fruktozy) musi być niższa niż 9 g/l.

Kwasowość ogólna musi wynosić od 4,5 do 7 gramów kwasu winowego na litr.

Wina muszą być wytrawne.

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki musi wynosić: 100 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi < 2 g/l; i 120 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi 2–5 g/l;

Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać limitów określonych w ogólnych przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Metoda uprawy

Maksymalna gęstość nasadzeń:

Tradycyjne prowadzenie w formie głowy: 3 000 roślin na hektar.

Treliaż (do przycinania należy stosować dwuramienny sznur Royat albo dwuramienny lub jednoramienny sznur Guyota) 4 000 roślin na hektar

Uprawa winorośli musi odbywać się za pomocą metod ekologicznych zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 834/2007.

Biorąc pod uwagę warunki klimatyczne panujące na wyznaczonym obszarze objętym oznaczeniem „Urbezo”, dopuszcza się lokalne nawadnianie. Na początku okresu dojrzewania dopuszcza się nawadnianie kropelkowe przez maksymalnie pięć godzin w nocy, aby poprawić jakość fenolową i aromat winogron, wstrzymując syntezę cukrów i zapobiegając nadmiernemu wzrostowi zawartości alkoholu.

Szczególna praktyka enologiczna

PRODUKCJA WINA I BUTELKOWANIE: musi posiadać certyfikat ekologiczny.

FERMENTACJA ALKOHOLOWA: odmiany winorośli muszą być zbierane oddzielnie i trzymane oddzielnie podczas procesu fermentacji.

PRZYGOTOWANIE:

Wina białe: produkcja wina z białych winogron. Zimna maceracja.

Wina różowe: Produkcja wina z czerwonych winogron. Zimna maceracja. Odsączenie pierwszych soków. Fermentacja w temperaturze poniżej 18 °C i codzienne monitorowanie gęstości.

Wina czerwone: Produkcja wina z czerwonych winogron. Maceracja w niskiej temperaturze przed fermentacją. Fermentacja z wykorzystaniem skórek winogron w kontrolowanej temperaturze. Beczki z pierwszym winem opróżnia się, stosując obciekanie statyczne. Pozostałe sfermentowane winorośle przenosi się do prasy. Fermentacja jabłkowo-mlekowa przeprowadzana na dwóch frakcjach. Na tym etapie powstaje wino odmianowe.

WINO CZERWONE Z MACERACJĄ WĘGLOWĄ: Zbiory prowadzone ręcznie. Przechowywanie w kadziach całych kiści. Fermentacja z użyciem rodzimych drożdży w kontrolowanej temperaturze.

KUPAŻOWANIE WIN CZERWONYCH: Po zakończeniu fermentacji i fermentacji jabłkowo-mlekowej degustuje się czerwone odmiany winorośli i czerwone odmiany winorośli poddane maceracji węglowej do celów kupażowania.

WINO CZERWONE LEŻAKOWANE W BECZCE: Wino leżakuje w dębowej beczce o maksymalnej pojemności 300 litrów przez co najmniej 3 miesiące.

WINO CZERWONE Z SELEKJONOWANEGO ZBIORU: Winogrona są selekjonowane w ciągu całego cyklu wegetacyjnego zgodnie z krzywą dojrzewania. Po zakończeniu fermentacji i fermentacji jabłkowo-mlekowej wino (powstałe z jednej odmiany lub większej ilości odmian) przelewa się do beczek, w których leżakuje od 4 do 12 miesięcy. Po zabutelkowaniu wino przechowuje się w piwnicy do leżakowania przez co najmniej pięć miesięcy.

Szczególna praktyka enologiczna

Wina czerwone klasy CRIANZA, RESERVA i GRAN RESERVA. Konieczne jest przestrzeganie następujących wymagań:

Oznaczenie „Crianza” może być stosowane w odniesieniu do win czerwonych, których minimalny okres leżakowania wynosi 24 miesiące, z czego co najmniej 6 miesięcy wino musi leżakować w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 300 litrów.

Oznaczenie „Reserva” może być stosowane w odniesieniu do win czerwonych, których minimalny okres leżakowania wynosi 36 miesięcy, z czego co najmniej 12 miesięcy wino musi leżakować w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 300 litrów, a pozostały czas w butelkach.

Oznaczenie „Gran Reserva”: może być stosowane w odniesieniu do win czerwonych, których minimalny okres leżakowania wynosi 60 miesięcy, z czego co najmniej 18 miesięcy wino musi leżakować w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 300 litrów, a pozostały czas w butelkach.

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Maksymalna wydajność procesu przetwarzania winogron w wino wynosi 70 litrów wina na 100 kg winogron. Okres leżakowania w beczkach rozpoczyna się 15 grudnia roku zbiorów. Wino będzie leżakować w dębowych beczkach o pojemności 225–300 litrów.

b) *Maksymalna wydajność*

1. ODMIANY CZERWONE

8 000 kilogramów winogron z hektara

2. ODMIANY CZERWONE

56 hektolitrów z hektara

3. ODMIANY BIAŁE

8 500 kilogramów winogron z hektara

4. ODMIANY BIAŁE

59,5 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Wielobok katastralny 35 w gminie Cariñena, we Wspólnocie Autonomicznej Aragonii, w prowincji Saragossa.

Powierzchnia wyznaczonego obszaru geograficznego wynosi 232,0214 ha i jest podzielona na 51 działek: 1, 6, 8, 9, 12, 13, 14, 17, 18, 20, 21, 24, 26, 27, 28, 31, 33, 34, 35, 36, 48, 51, 53, 54, 55, 63, 67, 68, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93 i 94.

7. **Główna odmiana lub główne odmiany winorośli**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GRENACHE BIAŁE

GRENACHE CZERWONE

MAZUELA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Czynniki naturalne*

Pod względem hydrograficznym obszar produkcji, na którym uprawiane są winogrona wykorzystywane do wytwarzania wina objętego chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Urbezo”, znajduje się w zlewni rzeki Ebro, mniej więcej w środku wymyślanego prostokąta utworzonego przez rzeki Ebro, Jalón, Huerva i Jiloca.

Pod względem administracyjnym obszar ten znajduje się we Wspólnocie Autonomicznej Aragonii, w prowincji Saragossa, na północny zachód od gminy Cariñena.

Od północy graniczy z gminą Alfamén; od południa z drogą prowadzącą z Longares do Almonacid de la Sierra; od wschodu z drogą Camino del Rotal prowadzącą z Alfamén do Sanktuarium Matki Bożej z Lagunas, a od zachodu z gminami Alfamén i Cosuenda.

Położenie u podnóża Sierra de Algairén sprawia, że obszar produkcji jest narażony na oddziaływanie wiatru z Moncayo, najwyższego szczytu (2 314 m) aragońskich Gór Iberyjskich.

Rzeka Frasnó przecina wyznaczony obszar w kierunku południowo-wschodnim/północno-zachodnim. Potok La Pardina również przecina ten obszar, ale w kierunku południowo-zachodnim/północno-zachodnim. W normalnych warunkach jest on suchy, ale przy obfitych opadach deszczu przepływ może być znaczny.

Wysokość waha się od 460 do 495 metrów nad poziomem morza. Rzeźba terenu jest prawie całkowicie płaska, lekko nachylona w kierunku północnym.

Szczególne właściwości gleb.

Litologię wyznaczonego obszaru „Urbezo” tworzą materiały z dna doliny (prawdopodobnie pochodzące z plejstocenu) powstałe w wyniku degradacji osadów typu „raña” na południowo-zachodniej granicy obniżenia, które wypełniają go i przecinają w kierunku NNW-SSE (północ północny-zachód – południe południowy-wschód).

Biorąc pod uwagę podobieństwa czynników mających wpływ na tworzenie gleby (klimat, roślinność, litologia i rzeźba terenu), są one dość jednorodne. Występuje jednak pewne zróżnicowanie wynikające z czasu, jaki upłynął od ich powstania, erozji oraz dodatkowych procesów związanych z gospodarowaniem glebami. Oznacza to, że zgodnie z metodyką badania gleb stosowaną przez Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych (USDA, 2014 r.) wyróżnia się trzy rzędy gleb: alfisol, inceptisol i entisol, z podrzędami (Haploxeralf, Calcixercept i Xerofluent), które są w większości wykorzystywane pod uprawę winorośli.

Nie występują zauważalne problemy z kamienistością gleb. Jeżeli chodzi o teksturę gleby, jednostki są jednorodne, a obserwacje zgrupowano w podrójkacie odpowiadającym glebom piaszczysto-gliniastym. Przeważają gliny piaszczyste, gliny piaszczysto-ilaste oraz ił piaszczysty.

Obszar, w przypadku którego wnioskowana jest ochrona, charakteryzuje się luźnymi, głębokimi, kamienistymi glebami, które dobrze przepuszczają wodę, co umożliwia wzrost korzeni i dostęp do wody. Koloidy organiczne rzadko występują w glebach, ponieważ zawartość próchnicy jest niska, a zawartość substancji organicznych jest średnia lub niska (od 0,86 % do 1,37 %) w prawie wszystkich glebach. Zawartość azotu jest również niska.

Powierzchnia wyznaczonego obszaru pokryta jest licznymi kamykami.

Szczególne cechy klimatu

Dane meteorologiczne pochodzą z obserwatorium La Pardina oddalonego o niecały kilometr od wyznaczonego obszaru.

Średnia roczna suma opadów wynosi 423,4 mm, przy czym średnia liczna dni deszczowych w roku wynosi 66. Średnia minimalna roczna temperatura wynosi 8,4 °C, a średnia maksymalna – 20,5 °C. Roczna potencjalna ewapotranspiracja na tym obszarze wynosi 1 068,5 mm. Roczna różnica między opadami a potencjalną ewapotranspiracją wynosi – 645,1 mm. Średni deficyt wody na obszarze „Urbezo” (od kwietnia do października) wynosi 357,1 mm, a średnie rezerwy wody w tym samym okresie wynoszą 89,6 mm.

Wszystkie te czynniki składają się na kseryczny reżim wilgotnościowy gleby i mezoiczny system temperatur gleby.

Na wyznaczonym obszarze nie występują czynniki klimatyczne utrudniające uprawę winorośli. Opady deszczu różnią się znacznie w zależności od pory roku, występują długie susze i duże wahania wielkości rocznych opadów. Miesiące letnie – lipiec i sierpień – są zawsze suche. Deszcz może być również rzadkością w styczniu, lutym, marcu, we wrześniu i w grudniu. Bez nawadniania w czerwcu, lipcu, sierpniu i we wrześniu (oraz w październiku) w glebie brakowałoby wody dla winorośli. Maj jest bardzo zróżnicowany, a od drugiego tygodnia również może brakować wody. W związku z tym zarządzanie nawadnianiem musi być dostosowane do rocznych zmian w fazie fenologicznej. Istnieje średnie ryzyko wystąpienia przymrozków, szczególnie w okresie od połowy października (6–23/10) do końca kwietnia (20–26/4).

Wiatr „Cierzo” wiejący z północnego zachodu jest częstym zjawiskiem na tym obszarze i pomaga chronić plantacje przed chorobami kryptogamicznymi.

8.2. Czynniki ludzkie

Według „Anales de la Corona de Aragón” (kronik Królestwa Aragonii) w 1178 r. istniało „miasto i miejscowość Lagunas położone między Cariñena i Alfamén – krajobraz pełen winorośli”. Istniejące dziś Sanktuarium Matki Bożej z Lagunas jest kościołem parafialnym miejscowości Lagunas, a krajobraz wypełniony winoroślami to winnice, które dziś znajdują się na obszarze „Urbezo”.

W lutym 1585 r. król Filip II odwiedził miasto i pustelnię Matki Bożej z Lagunas, gdzie mnisi produkowali wino z winogron rosnących w ich winnicach.

Istnieją udokumentowane dowody świadczące o tym, że na obszarze znanym obecnie jako „Urbezo” uprawa winorośli była tradycją od początku XIX w., tj. od czasu mnichów i pięciu pokoleń przodków dzisiejszych plantatorów winorośli.

W 1929 r. plantatorzy winorośli i producenci wina posiadający działki na wyznaczonym obszarze „Urbezo” wzięli udział w II Międzynarodowym Kongresie Winorośli i Wina, który odbył się w Barcelonie. Dwóch z tych plantatorów winorośli otrzymało złoty medal i dyplom honorowy za jedno ze swoich win z rocznika 1928. Nagrody te znajdują się w posiadaniu wytwórni wina Solar de Urbezo i są zapisane w archiwum rady miasta Cariñena.

Plantacje winorośli są ekologiczne i posiadają certyfikat wydany przez właściwy w tym zakresie organ – aragoński Komitet ds. Rolnictwa Ekologicznego – zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007.

W tym kontekście produkcja ekologiczna jest ogólnym systemem zarządzania gospodarstwem i produkcji żywności z wykorzystaniem naturalnych substancji i procesów, łączącym najlepsze praktyki w zakresie działań w dziedzinie ochrony środowiska i klimatu, wysoki poziom bioróżnorodności, ochronę zasobów naturalnych i stosowanie wysokich standardów produkcji.

Podczas zbiorów winogron uprawianych na geograficznym obszarze produkcji, przeznaczonych do produkcji win „Urbezo”, poszczególne odmiany oddziela się od siebie. Oddzielenie to utrzymuje się w procesie fermentacji alkoholowej w kontrolowanej temperaturze.

Stosuje się wyłącznie nawozy organiczne pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego. Te ostatnie składają się ze sfermentowanych wyłoków z winogron, łodyg winogron, pokrywy roślinnej i rozdrobnionych sadzonek pędów winorośli z danego obszaru.

8.3. Opis wina

Wina te mają właściwą zawartość alkoholu w granicach od 12,5 do 14°. Ich barwa jest intensywna i klarowna, a ich pierwotne aromaty przywołują dojrzałe owoce. Poziomy dwutlenku siarki są stosunkowo niskie. Wina są dobrze wyważone, a ich właściwości pozostają niezmiennie przez długi czas.

Wina białe charakteryzują się szerokim zakresem ekspresji aromatycznej i odpowiednią kwasowością. Charakteryzują się wysoką zawartością rozgałęzionych estrów etylowych, octanów, cynamonianów i laktonów (nuty kwiatowe i owocowe). Częsty aromat zielonych i dojrzałych jabłek jest spowodowany obecnością heksanianu etylu i innych estrów pochodzących z fermentacji oraz połączeniem tych ostatnich z innymi cząsteczkami.

Wina różowe wytwarza się z czerwonych winogron jednej odmiany. Charakteryzują się wysokim stężeniem rozgałęzionych estrów etylowych, octanów, monoterpenów, fenoli, cynamonianów i laktonów.

Wina czerwone mają bardzo intensywną barwę wiśniową. Zawartość magnezu przyczynia się do poprawy równowagi między zawartością alkoholu a kwasowością ogólną. W połączeniu ze skondensowanymi taninami sprawia to, że wina te charakteryzują się dobrze zaokrąglonym smakiem, dużą różnorodnością i utrzymującym się posmakiem. Dzięki odpowiedniej kwasowości ogólnej wina dobrze się starzeją w butelce.

Profil aromatyczny i typowe smaki młodych win czerwonych wynikają z maceracji węglowej, która jest częścią procesu produkcji wina. Charakteryzują się wysokim stężeniem rozgałęzionych estrów etylowych, octanów, monoterpenów, fenoli, cynamonianów i wanilin (słodkie nuty).

Aromaty dojrzałych win czerwonych zawierają znaczne ilości estrów/octanów: (izobutiran etylu), terpenów (α -terpineol), fenoli (4-winylofenol) i laktonów (γ -nonalaktone) oraz pochodnych waniliny, natomiast acetoina, 4-etylofenol i 4-etylogwajakol występują w mniejszym stopniu. W winach klasy „Reserva” i „Gran Reserva” dzięki skondensowanym taninom powstają wina bogate w ekstrakty i antocyjany.

8.4. Związek

Na powierzchni wyznaczonego obszaru „Urbezo” rozmieszczone są kamyki, które w miesiącach letnich są wstawione na działanie promieni słonecznych. W ciągu dnia nagrzewają się i wydzielają znaczne ilości ciepła. W nocy ochładzają się dzięki wiatrowi „Cierzo” i zastosowaniu krótkiego cyklu nawadniania kropelkowego po zmroku. Powolne dojrzewanie zarówno białych, jak i czerwonych winogron, przy dużych różnicach temperatur między dniem a nocą wynoszących do 40 %, przyczynia się do zwiększenia masy winogron i zapewnia prawidłową przemianę kwasów w cukry.

Różnice w danych analitycznych zaobserwowano przy porównywaniu próbek gleby z dołów badawczych na działkach winorośli w wyznaczonym obszarze z próbkami pochodzącymi z dołów badawczych w okolicznych obszarach (ChNP Cariñena).

Gleba na obszarze geograficznym „Urbezo” charakteryzuje się wyższą przewodnością elektryczną, lepszą zdolnością wymiany kationowej oraz wyższymi poziomami Mg, Na, K, K/Mg, Fe, Cu, Mn, Zn, Si i P niż gleba na sąsiednim obszarze. W tym przypadku wartość P (Olsen mg/kg) pozostaje stała do głębokości 40 cm, przy czym ze wzrostem głębokości następuje jedynie niewielki spadek. pH jest niższe (około 8) podobnie jak wartości odpowiadające całkowitej zawartości wapienia i zawartości aktywnego wapienia.

Ze względu na niższą zawartość minerałów i pierwiastków śladowych na obszarze „Urbezo”, w odniesieniu do którego wnosi się o objęcie ochroną, wina mają inne właściwości. Zawartość żelaza powoduje, że wina czerwone mają intensywną barwę, magnez ma wpływ na ich zrównoważony charakter i kwasowość, a glina zapewnia cielistość i dostarcza taniny. Krzem przyczynia się do wzmocnienia aromatów i ułatwia korzeniom przyswajanie pierwiastków śladowych. Fosfor poprawia metabolizm węglowodanów, wzrost korzeni, sprzyja nawożeniu, dojrzewaniu i prawidłowemu suszeniu drewna, zmniejszając tym samym jego wrażliwość na wyładowania fizjologiczne i choroby kryptogamiczne. Wszystkie te cechy przyczyniają się do utrzymania masy liści i wydłużenia cyklu wegetacyjnego.

Z danych dotyczących koloidów organicznych wynika, że w górnych warstwach gleby zawartość składników odżywczych jest niska. Sprzyja to głębokiemu wzrostowi korzeni, co umożliwia większą regularność w dostarczaniu wody winoroślom, co z kolei uważane jest za czynnik wpływający na poprawę jakości. Nie zaobserwowano problemów związanych z zasoleniem ani z chlorozą. Wszelki nadmiar wody na tym obszarze jest odpowiednio usuwany dzięki rzece Frasnó i potokowi La Pardina. Drenaż podpowierzchniowy jest wspomagany przez elementy gruboziarniste.

Winnica jest położona na obszarze geograficznym o łagodnych zboczach, które przyczyniają się do poprawy drenażu i optymalizacji ekspozycji winorośli na działanie promieni słonecznych. Sprzyja to uzyskaniu dojrzałości fenolowej winogron, co z kolei prowadzi do uzyskania barwy i bukietu charakterystycznych dla win czerwonych „Urbezo”.

Środowisko naturalnie otaczające obszar „Urbezo” sprzyja ekologicznej uprawie winorośli, ponieważ jest źródłem zróżnicowanej mikrofauny, która pomaga w rozkładzie materii organicznej, przyczynia się do obiegu składników odżywczych dla winorośli, sprzyja cyrkulacji powietrza i zachowaniu struktury gleby oraz umożliwia zwalczanie agrofagów i chorób atakujących winorośli i winogrona metodami biologicznymi bez konieczności stosowania pestycydów.

Chociaż, jak wyjaśniono wcześniej, wyznaczony obszar jest otoczony obszarem ChNP Cariñena, należy podkreślić, że między tymi obszarami występują istotne różnice, zarówno jeżeli chodzi o właściwości win, jak i praktyki uprawy, które podsumowano poniżej:

8.5. Porównanie ChNP „Cariñena” i „Urbezo”

1. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu:

Urbezo: 12,5 % obj. w przypadku win białych i różowych oraz 13 % obj. w przypadku win czerwonych.

ChNP Cariñena: 9 % obj. w przypadku win białych, różowych i czerwonych.

Różnice: wyższa minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w przypadku win białych, różowych i czerwonych.

2. Całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l) przy zawartości cukru poniżej 2 g/l:

Urbezo: 150 mg/l w przypadku win białych i różowych. 100 mg/l w przypadku win czerwonych.

ChNP Cariñena: 180 mg/l w przypadku win białych i różowych, 140 mg/l w przypadku win czerwonych.

Różnice: niższa zawartość dwutlenku siarki w przypadku win białych, różowych i czerwonych.

3. Całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l) przy zawartości cukru między 2 a 5 g/l:

Urbezo: 170 mg/l w przypadku win białych i różowych. 120 mg/l w przypadku win czerwonych.

ChNP Cariñena: 180 mg/l w przypadku win białych i różowych, 140 mg/l w przypadku win czerwonych.

Różnice: niższa zawartość dwutlenku siarki w przypadku win białych, różowych i czerwonych.

4. Całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l) przy zawartości cukru równej lub wyższej niż 5 g/l:

Urbezo: 200 mg/l w przypadku win białych i różowych.

ChNP Cariñena: 240 mg/l w przypadku win białych i różowych.

Różnice: niższa zawartość dwutlenku siarki w przypadku win białych i różowych.

5. Kwasowość lotna (meq/l) w przypadku win białych, różowych i czerwonych

Urbezo: 12,5 meq/l

ChNP Cariñena: 13,3 meq/l

Różnice: niższa kwasowość lotna w przypadku win białych, różowych i czerwonych.

6. Maksymalna wydajność z hektara:

Urbezo: czerwone odmiany winorośli: 8 000 kg winogron; białe odmiany winorośli: 8 500 kg winogron.

ChNP Cariñena: czerwone odmiany winorośli: 8 500 kg białej odmiany winogron: 9 000 kg winogron.

Różnice: niższe zbiory winogron z hektara.

7. Maksymalna wydajność w produkcji wina:

Urbezo: 70 litrów wina na 100 kg winogron.

ChNP Cariñena: 74 litrów wina na 100 kg winogron.

Różnice: Niższa wydajność w produkcji wina.

8. Plantacja winorośli posiada certyfikat ekologiczny wydany przez właściwą jednostkę:

Urbezo: obowiązkowe na wyznaczonym obszarze „Urbezo”.

ChNP Cariñena: nie jest to wymóg.

Różnice: Obowiązkowe przestrzeganie zasad rolnictwa ekologicznego i przepisów Unii Europejskiej w przypadku „Urbezo”.

9. Ekologiczne wytwórnice wina, w których produkcja i pakowanie wina jest certyfikowane przez właściwą jednostkę.

Urbezo: obowiązkowe dla wszystkich producentów wina.

ChNP Cariñena: nie jest to wymóg.

Różnice: obowiązkowe przestrzeganie przez wszystkich producentów wina przepisów rozporządzenia UE w sprawie produkcji ekologicznej w przypadku „Urbezo”.

8.6. Podsumowanie

W związku z tym:

- odpowiednia minimalna rzeczywista zawartość alkoholu nadaje winom z wyznaczonego obszaru charakter, strukturę i zapewnia ich złożoność;
- niska zawartość dwutlenku siarki wiąże się z większą ilością kontroli sanitarnych winnic i winorośli, a także z rygorystycznymi przepisami dotyczącymi produkcji i dojrzewania wina;
- właściwy poziom kwasowości lotnej wydłuża okres przydatności win;
- na uwagę zasługuje niska wydajność z hektara, która sprzyja zrównoważonemu dojrzewaniu winogron i powstawaniu win o większej zawartości pierwotnych aromatów i polifenoli. Przyczynia się do tego również ograniczona wydajność produkcji wina (70 litrów wina na 100 kg winogron);
- fakt, że wszystkie winnice na wyznaczonym obszarze są plantacjami ekologicznymi, których działalność jest zgodna z przepisami UE w zakresie rolnictwa ekologicznego, świadczy o tym, że winogrona są wolne od insektycydów, herbicydów i pestycydów. Sprzyja to rozwojowi rodzimych drożdży w skórkach oraz zwalczaniu agrofagów metodami biologicznymi przez rodzimą faunę, przy jednoczesnej poprawie poziomu aktywności i różnorodności tej ostatniej. Dzięki temu, że wino jest produkowane zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego, nabiera ono typowych smaków drożdży rodzimych, co pozwala uniknąć standardowych aromatów i zachować smak wina.

Praktyki związane z uprawą są zgodne z zasadami rolnictwa ekologicznego. Ich zakres obejmuje przycinanie w zimie i zielone cięcie na wiosnę; pielęgnację organiczną w zimie, na wiosnę i latem; stosowanie nawozów organicznych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz miejscowe kompostowanie w rzędach winorośli na bazie sfermentowanych wytlóków z winogron, łodyg, rozdrobnionych sadzonek pędów winorośli i okrywy zielonej; oraz niestosowanie nawozów dolistnych, a tym samym stymulowanie i zmuszanie roślin do rozwoju systemu korzeniowego i pobierania składników odżywczych z ziemi. Dzięki temu uzyskuje się luźne kiście zdrowych winogron, które dobrze nadają się do optymalnego dojrzewania niezbędnego dla win „Urbezo” pod względem zawartości cukru i fenoli.

Na początku okresu dojrzewania nawadnianie kropelkowe przez maksymalnie pięć godzin w nocy przyczynia się do poprawy jakości fenolowej i aromatu winogron, wstrzymując syntezę cukrów i zapobiegając nadmiernemu wzrostowi zawartości alkoholu.

Ogólna strategia na wyznaczonym obszarze „Urbezo” jest ukierunkowana na bardziej zrównoważoną uprawę winorośli pod względem ochrony środowiska, społecznym i gospodarczym w kontekście zmiany klimatu, na którą proces produkcji win jest szczególnie wrażliwy. Nacisk kładziony jest również na procesy i techniki, które mogą przyczynić się do optymalizacji potencjału enologicznego win z tego obszaru, szczególnie w zakresie ekspresji sensorycznej, trwałości, charakteru i specyfiki.

Cechy obszaru geograficznego „Urbezo” związane z historią, ludźmi i przyrodą sprawiają, że wina mają wyjątkowy charakter. Są one wyważone, charakteryzują się najlepszą ekspresją aromatyczną i owocową oraz właściwą barwą i bardzo dojrzałymi taninami. To odróżnia je od innych win produkowanych w okolicznych regionach, zapewniając konsumentom zróżnicowane produkty.

Bodegas Solar de Urbezo, SL jest jedynym producentem, który chce złożyć wnioszek. Pozostali plantatorzy winorośli posiadający działki 73, 74 i 83 nie zgłosili żadnych zastrzeżeń do wniosku o objęcie ochroną w okresie konsultacji publicznych. „Jedyny producent” oznacza jedyną wytwórnię wina, która wytwarza wino w charakterystyczny sposób, wykorzystując winogrona zebrane z działek winorośli znajdujących się na wyznaczonym obszarze.

Wyznaczony obszar geograficzny jest podzielony między 22 właścicieli oraz radę miasta Cariñena, co daje w sumie 23 właścicieli.

Powierzchnia winnic wynosi obecnie 78,6432 ha i jest podzielona w następujący sposób: 76,7912 hektary uprawiane przez wnioskodawcę i 1,8520 ha uprawiane przez dwóch plantatorów winorośli niebędących wnioskodawcą.

Plantatorzy winorośli niebędący wnioskodawcą, posiadający działki winorośli, mogą ubiegać się o objęcie ich win chronioną nazwą pochodzenia „Urbezo”, o ile spełniają wymogi określone w specyfikacji produktu.

Działkami winorośli uprawianymi przez wnioskodawcę są: 6, 8, 12, 13, 34, 55, 63, 76, 77, 78, 79, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 92, 93 i 94 należące do wieloboku 35 w Cariñena.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Opis wymogu:

Wszystkie winogrona produkowane w wyznaczonym obszarze geograficznym objętym ChNP „Urbezo” będą przetwarzane na wino w wytwórniach wina znajdujących się w tej samej jednostce administracyjnej co obszar produkcji, co odpowiada gminie Cariñena.

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Określenia tradycyjne, o których mowa w art. 112 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r.: „Crianza”, „Reserva”, „Gran Reserva”.

Wszystkie butelki muszą być opatrzone dodatkową etykietą gwarancyjną zawierającą informację o serii oraz niepowtarzalnym numerem przypisanym do każdej z nich.

Na etykietach win, które mogą nosić oznaczenie „barrica” (beczka), „vendimia seleccionada” (selekcjonowany zbiór), „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”, musi znajdować się rok zbioru.

Wina posiadające certyfikat ekologiczny wydany przez aragoński Komitet ds. Rolnictwa Ekologicznego muszą być opatrzone logo UE i kodem numerycznym organu kontrolnego na tylnej etykiecie.

Link do specyfikacji produktu

https://www.aragon.es/documents/20127/60698015/Pliego_condiciones_DOP_Urbezo_20210630.pdf/cbd4954b-6362-e6ad-d9c8-00edb3e06320?t=1625134554811