

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2023/C 280/05)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Utiel-Requena»

PDO-ES-A0874-AM02

Fecha de comunicación: 9.5.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Se mejora la descripción de los vinos

DESCRIPCIÓN:

- A) Se añaden las categorías de los vinos especificándolos de acuerdo con la descripción definida en el Anexo VIII- parte II del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- B) En la identificación del grado alcohólico para los vinos con menciones especiales se sustituye le mención «grado alcohólico real» por «grado alcohólico adquirido»

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al tratarse de meras adaptaciones legales y no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona una categoría de los productos vitivinícolas (los tipos de vinos acogidos a la DOP siguen siendo los mismos, solamente se especifica en el pliego de condiciones a que categoría pertenecen), ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida ni puede invalidar el vínculo.

JUSTIFICACIÓN:

En cuanto al punto A) por adecuarlo al artículo 4.1 del Reglamento Delegado 2019/33; en cuanto al punto B), para adecuarlo a la parte IV del anexo II del Reglamento 1308/2013 y al artículo 20 del Reglamento de Ejecución 2019/34.

2. Se describen organolépticamente con mayor precisión los vinos rosados

DESCRIPCIÓN:

Se mejora la descripción de estos vinos en el aspecto visual señalando que van desde el rosa violáceo hasta el rosa anaranjado en lugar de limitarse a señalar solo los de la variedad Bobal o limitarse a indicar de manera genérica que los colores rosáceos son «vivos». En el aspecto aromático se suprime la frambuesa como elemento que los distingue.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Afecta al apartado 2 del pliego de condiciones y al 4.3 del documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona una categoría de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejada ninguna restricción a su comercialización.

JUSTIFICACIÓN:

Se pretende con esta modificación ser mucho más precisos en la identificación de las características organolépticas de los vinos rosados elaborados en la DOP Utiel-Requena que de este modo contempla las distintas opciones que ofrecen nuestros vinos en el aspecto visual fruto de los avances técnicos y las uvas empleadas que completan una gama de colores que quedan resaltados con esta modificación. En el aspecto aromático se suprime la frambuesa por no ser relevante dentro de la tipicidad de los vinos de esta denominación de origen, ni siquiera contienen este aroma los elaborados con determinadas variedades tradicionales.

3. **Se describen organolépticamente con mayor precisión los vinos espumosos de calidad blancos y rosados**

DESCRIPCIÓN:

Se introduce en los vinos espumosos de calidad el recuerdo del contacto con la levadura que es una nota predominante que no se hizo constar en la primera redacción del Pliego de Condiciones pero que se constata organolépticamente y está presente en este tipo de vinos blancos y rosados.

Afecta al apartado 2 del pliego de condiciones y al 4.4 del documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona una categoría de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejada restricciones a su comercialización.

JUSTIFICACIÓN:

Se busca una mayor precisión en la descripción del producto una vez ha sido constatado por el panel de cata del organismo de control de esta denominación de origen en donde se percibe ese contacto con la levadura en el caso de los blancos y rosados.

4. **Se especifica el rendimiento máximo de extracción**

DESCRIPCIÓN:

Se indica, dentro del apartado de prácticas enológicas específicas, que el índice de transformación máxima será de 74 litros de vino por cada 100 litros de vendimia.

Modifica el apartado 3 del pliego de condiciones y el 5.1 del documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

Se especifica el rendimiento de extracción como una practica enológica específica, por coherencia con los rendimientos establecidos en el apartado 5 del Pliego de condiciones. Es decir, los rendimientos fijados en este, en kg/Ha y en Hl/Ha, ya implicaban tal valor de rendimiento de extracción y ahora simplemente se explicita.

5. **Se introducen nuevas variedades de vitis vinífera y se identifican las variedades preferentes a efectos de la mención especial «superior»**

DESCRIPCIÓN:

Entre las variedades tintas se han incluido las variedades Graciano y Monastrell y respecto de las blancas se han incluido las variedades Viognier, Xarel-lo, Godello, Garnacha Blanca, Albariño y Tortosí. Y se citan que variedades se consideran preferentes y cuáles no.

Modifica el apartado 6 del pliego de condiciones y el 7 del documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

Todas las variedades nuevas introducidas en el Pliego de Condiciones se vienen cultivando en la zona de la DOP Utiel-Requena y existen antecedentes de vinos de calidad propios de la zona que, bien como monovarietal o bien como complemento, emplean las nuevas variedades que se indican habiendo alcanzado un importante nivel de arraigo, lo que nos lleva a reconocer e identificar como tradicional el cultivo de estas uvas en la comarca y por tanto a incluirlas en el ámbito de protección de la DOP.

La variedad Graciano aporta estructura y cualidades aromáticas a las variedades ya existentes; y la Monastrell es una uva típicamente Mediterránea que en el contexto de cambio climático actual se adapta a las características climáticas de la DO. Respecto de las variedades blancas la Viognier y Tortosí, ya se utilizan en la comarca desde hace tiempo por lo que era lo lógico admitirlas como viñedos aptos para elaborar vinos con DOP. La Xarel-lo es también propia de la zona y su adaptación al terreno ha dado resultados magníficos al punto de que se ha convertido ya en una uva tradicional; y la Godello como la Albariño está demostrado, por plantaciones tradicionales en la comarca, que sus cualidades para vinos de calidad recogen la esencia de los vinos blancos de esta zona. Igual puede decirse de la Garnacha Blanca que ya se venía empleando para complementar otros vinos aportándoles estructura y cuerpo.

La indicación de qué variedades son preferentes guarda relación con las variedades que se exigen para el uso de la mención especial «Superior» que está regulada en el subapartado (ii) del apartado H «menciones especiales y términos tradicionales», del número 8 del Pliego de Condiciones y constituye una actualización de las condiciones de elaboración.

6. **Mejora de la redacción del vínculo**

DESCRIPCIÓN:

En el vínculo, dentro de los Factores Humanos, del anterior Pliego se informaba que se había consolidado la candidatura del territorio de la DOP Utiel-Requena para la categoría de «paisaje de la Vid y el Vino» y actualmente la situación es que se ha incluido esta zona vitícola en la lista indicativa del patrimonio Mundial de la UNESCO bajo la denominación «El vino en Iberia». Además, se actualiza el número de viticultores, se mencionan las nuevas variedades, se adapta la descripción de los vinos a los cambios introducidos en sus características organolépticas, y, en el apartado denexo causal, se menciona también a los vinos de licor.

Modifica el apartado 7 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

Se aprovecha para actualizar la información del vínculo y se corrige la omisión que por error se había hecho de los vinos de licor.

7. Requisitos sobre el almacenamiento**DESCRIPCIÓN:**

Se considera oportuno añadir en el pliego de condiciones la necesidad de aclarar que el almacenamiento de vinos terminados con DOP se hace en el interior de la zona de producción, si bien se seguirá autorizando, por respeto a los derechos adquiridos y bajo los controles oportunos, el almacenamiento fuera de la DOP, igual que en el caso de las bodegas de embotellado, por aquellas bodegas que con anterior a diciembre de 2011 ya fueron autorizadas para ello. Cambia el epígrafe que se titulaba «Embotellado de vinos» por el de: «Embotellado y almacenamiento de vinos».

Afecta al apartado 8.F del pliego de condiciones que pasa a ser el 8.E, al eliminarse también el 8.A que hacía referencia a una normativa ya obsoleta. Y no afecta al documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

Se justifica que los vinos almacenados lo estén en el interior de la región geográfica por bodegas que además deberán estar inscritas como bodegas de almacenamiento, para garantizar la autenticidad y calidad de los vinos al asegurar el control, en beneficio del consumidor.

8. Mejora de las normas de etiquetado**DESCRIPCIÓN:**

Se suprime la obligación de la previa aprobación de las etiquetas antes de su puesta en circulación, dejando como opcional presentarlas al Órgano de Gestión que podrá emitir observaciones, no vinculantes, sin perjuicio de la aplicación normativa que proceda una vez puesta la etiqueta en circulación. El operador es responsable de que la etiqueta no cause confusión al consumidor.

Afecta al apartado 8.G (que ha pasado a ser el F) del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

La reforma resultaba necesaria para cumplir el artículo 17 de la Ley 20/2013, de 9 de diciembre, de garantía de la unidad de mercado, pues no concurren «los principios de necesidad y proporcionalidad».

9. Cambios en los requisitos de algunas menciones de etiquetado**DESCRIPCIÓN:**

Además de corregir una errata sobre la normativa mencionada (se sustituye el artículo 93 por el artículo 112.a del Reglamento (UE) 1308/2013), se modifican los requisitos de las siguientes menciones de etiquetado:

- «Superior»: se elimina la referencia a una norma que ya no está en vigor y se especifica que supone que el vino tenga cualidades organolépticas «superiores».

- «Madurado» o «Madurado en barrica»: se incluye la exigencia de la evidencia organoléptica de su contacto con la madera.
- «Reserva» y «Gran Reserva»: se corrige su redacción para adecuarlo a los términos que definen esta mención en la normativa nacional.
- «Bobal Alta Expresión»: la edad mínima de la viña de la que proceden las uvas se eleva de 35 a 50 años.

Afecta al punto 8.H (que ha pasado a ser el G) del pliego de condiciones y al 9 del documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

Se corrige la redacción y se concretan y mejoran los requisitos de las menciones.

En particular, para la mención «Bobal Alta Expresión» la realidad es que se emplean viñedos con una antigüedad superior a los 50 años, que si bien cumple con la exigencia actual de ser de «más de 35», la modificación hace que el requisito sea mucho más preciso y ajustado a la realidad.

10. Actualización de los datos de la autoridad competente y el organismo de control

DESCRIPCIÓN:

Se actualizan los datos de la Autoridad Competente y del organismo delegado para el control.

Afecta al apartado 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

Se aprovecha para poner al día los cambios ocurridos en los datos de ambas entidades.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Utiel-Requena

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
6. Vino espumoso aromático de calidad
8. Vino de aguja

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: colores rojos intensos con reflejos violáceos, que en ocasiones evolucionan a rojos picota en función de su madurez. Los tintos de guarda de la variedad Bobal presentan una evolución muy lenta del color. Fase aromática: aromas a fruta negra-roja. Con el paso del tiempo los aromas evolucionan a fruta madura. Fase gustativa: vinos con cuerpo, buena intensidad y acidez generalmente equilibrada.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10 % Vol

** SO₂ max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

2. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Colores amarillos de diferente intensidad, a veces con matices verdosos. Los blancos de Tardana son más dorados. Aromas florales y a frutas blancas. Los de Tardana pueden presentar aromas tropicales. En boca muestran volumen a la vez que un toque algo ácido que les da frescura.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

** SO₂ max: 200 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

3. *Vino rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Colores rosáceos, que van desde el rosa violáceo hasta el rosa anaranjado. Aromas que recuerdan frutas rojas; en Bobal predominan fresa. En boca volumen y frescura procedente de la acidez natural de la variedad. Su intensidad aromática a frutos rojos perdura en el retrogusto.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

** SO₂ max: 200 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

4. *Vinos espumosos de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Aromas frutales con matices que recuerdan su contacto con la levadura, y en boca se muestran equilibrados en azúcares y acidez.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para blancos y rosados, y 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para tintos, por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

5. *Vinos espumosos aromáticos de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Tonalidades amarillas; aromas a frutas que recuerdan las uvas con las que se han elaborado, en boca ligero toque dulzón bien integrado con la acidez.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

6. *Vino de aguja blanco, rosado y tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

EL aspecto visual se adecua a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos. Predominan aromas varietales, en boca ligeros y frescos.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para blancos y rosados, y 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para tintos, por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

** SO₂ max (mg/l): 150 para tintos y 200 para blancos y rosados, si g/l de azúcar <5; y 200 para tintos y 250 para blancos y rosados, si g/l de azúcar > o = a 5.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. *Vino de licor blanco y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El aspecto visual y aromático coincide con los descritos para vinos blancos En boca se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

** SO₂ max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

8. *Vino de licor tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El aspecto visual y aromático coincide con los descritos para vinos tintos. En boca se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

** SO₂ max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

9. *Vinos de baja graduación blancos, rosados y tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El aspecto visual se adecua a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos. Son vinos afrutados que recuerdan la uva fresca de que proceden, en boca presentan una acidez bien integrada que les da frescura y armonía.

* Acidez total máxima 3,5 g/l para tintos y 4 g/l para blancos y rosados

** Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para vinos blancos y rosados y 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para vinos tintos, por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

** SO₂ max (mg/l): 150 para tintos y 200 para blancos y rosados, si g/l de azúcar <5; y 200 para tintos y 250 para blancos y rosados, si g/l de azúcar > o = a 5.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	4,5
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

Máximo 74 l de vino por cada 100 kg de uva

5.2. Rendimientos máximos

1. Variedades tintas en vaso

7 500 kilogramos de uvas por hectárea

55,5 hectolitros por hectárea

2. Variedad Bobal en vaso

8 600 kilogramos de uvas por hectárea

63,64 hectolitros por hectárea

3. Variedades blancas en vaso

9 900 kilogramos de uvas por hectárea

73,26 hectolitros por hectárea

4. Variedades tintas en espaldera

9 100 kilogramos de uvas por hectárea

67,34 hectolitros por hectárea

5. Variedad Bobal en espaldera

10 500 kilogramos de uvas por hectárea

77,70 hectolitros por hectárea

6. Variedades blancas en espaldera

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

88,80 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de las uvas y de elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, todos de la provincia de Valencia.

La zona de elaboración y la de crianza coincide con la zona de producción.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA
GARNACHA TINTA
GARNACHA TINTORERA
GODELLO
GRACIANO
MACABEO - VIURA
MERLOT
MERSEGUERA
MONASTRELL
PARELLADA
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
PLANTA NOVA - TARDANA
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO
TORTOSÍ
VERDEJO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1. *Vinos tintos*

La carga polifenólica que se obtiene en la zona, y en particular de la variedad autóctona Bobal, en combinación con la acidez total alta, son los factores responsables de que los tintos tengan tonos rojos intensos y en algunos casos, con reflejos violáceos. Las notas aromáticas a frutas rojas-negras con matices balsámicos las aporta el terreno por las particularidades ya indicadas. En general los viñedos de esta zona geográfica producen vinos con cuerpo debido a la concentración polifenólica anteriormente mencionada, conjugando los aromas que se mantienen en el retrogusto, con un buen volumen, persistencia y mineralidad en boca.

8.2. *Vinos blancos y rosados*

En vinos blancos, el carácter calizo generalizado de los suelos aporta a los vinos aromas florales y a frutas blancas bastante intensos al ser posible una maduración fenólica adecuada. Destaca su frescura en boca procedente de su acidez natural.

En los rosados, la longevidad de su color rosa es propio e identificativo de los vinos obtenidos en la D.O.P. y en especial de la variedad Bobal. Los aromas de frutas rojas son característicos. En el caso de la variedad Bobal, son predominantes los aromas varietales de fresa, expresión propia de la variedad en el terruño de Utiel-Requena.

8.3. *Vinos espumosos, de aguja y de baja graduación*

Debido en gran parte al importante número de horas de insolación es posible conseguir en estadios de maduración técnica un potencial aromático y un equilibrio de azúcar-acidez interesantes y adecuados para este tipo de vinos.

8.4. *Vinos espumosos aromáticos de calidad*

El elevado número de horas de insolación al año provoca una maduración técnica aún sin tener excesivo grado alcohólico, ya que se produce una maduración avanzada de los componentes del hollejo.

Estos vinos son característicos por su equilibrio azúcar-acidez y su potencial aromático de calidad, mostrándose amables en boca a la vez que tienen cierta frescura que recuerda la fruta de la que procede el vino. La acidez natural de estos vinos les aporta buena capacidad para su conservación y crianza.

8.5. *Vinos de licor*

Las condiciones analíticas de los vinos de licor se consiguen por el escaso riesgo de enfermedades criptogámicas en la D.O.P., siendo posible para este tipo de vino realizar vendimias muy tardías con maduraciones de uvas sanas que alcanzan concentraciones de azúcar muy altas a la vez que mantienen una acidez total muy alta de forma natural. Sus cualidades organolépticas se ven influenciadas por los diferentes momentos en que se procede a su vendimia y se ensamblan, los azúcares con la acidez y, en definitiva, el grado de maduración de la uva, sin olvidar que es el terreno y las condiciones climáticas de esta zona los rasgos que permiten singularizar estos vinos.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Únicamente podrá realizarse por las bodegas inscritas y situadas en la zona delimitada por la DOP, excepto para los embotelladores ubicados fuera de la zona de producción autorizados por el Consejo Regulador con anterioridad a diciembre de 2011, en tanto subsista la actividad para la que fueron autorizados y se mantengan las condiciones que determinaron la inscripción en el registro de embotelladores, estando sujetos al sistema de control establecido por el Consejo Regulador.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas de los vinos envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

Los vinos blancos, rosados y tintos embotellados deberán incluir el año de cosecha impreso de forma destacada.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas por la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una segunda utilización. El Consejo Regulador podrá autorizar a que la contraetiqueta numerada sea sustituida por una numeración correlativa habilitada para ello.

Se podrán usar las siguientes menciones:

«Bobal con mención específica», para vinos rosados y tintos monovarietales de Bobal.

«Madurado» o «Madurado en bodega», para vinos tintos o blancos, sometidos a un paso o estancia en bodega de roble o cono con una capacidad máxima de 600 l, por tiempo no superior a 6 meses pero con entidad suficiente para contribuir a modificar sus características organolépticas iniciales, transformando con ello sus cualidades, aromáticas y gustativas primarias, de tal forma que sea evidente su contacto con la madera.

«Bobal Alta Expresión» para los vinos monovarietales de Bobal, con o sin crianza, que garanticen la máxima expresión del territorio con esta variedad. Los viñedos serán de más de 50 años de antigüedad, tendrán un rendimiento inferior a 4 000 kg/ha (29.60 hl/ha) y no podrán ser regados salvo autorización previa del Consejo Regulador. La viticultura aplicada se centrará en salvaguardar el equilibrio biológico del viñedo y será respetuosa con el medio ambiente. Todas las prácticas agrícolas realizadas se justificarán a través de un cuaderno de campo. La bodega deberá garantizar en todo momento la absoluta separación en sus instalaciones de estos vinos respecto de otros elaborados, declarando su procedencia. La etiqueta reflejará el número de botellas obtenidas en la partida de vino calificada con esta mención.

Enlace al pliego de condiciones

<https://portalagrari.gva.es/documents/366567370/0/00001D+PC+DO+UTIEL-REQUENA+DEFINITIVO.pdf/76ec7286-6eef-f866-3b5f-ab88734cbbcd?t=1682418183136>
