

**3. DOKUMENTU BAKARRA, “ARABAKO
MAHASTIAK / VIÑEDOS DE ÁLAVA”
JATORRI-DEITURA BABESTUARI
BURUZKOA**

**«ARABAKO MAHASTIAK / VIÑEDOS DE ÁLAVA»
JDBaren DOKUMENTU BAKARRA**

Eskabidea aurkezteko erabilitako hizkuntza:

GAZ

1. Eskatzailea

Pertsona juridiko edo fisikoaren izena

ABRA

Helbide osoa:

Arabako Errioxaren Eskualdeko eraikina, Gasteiz errepidea 2, 01300 Laguardia (Araba)

Espainiarra

2. Bitartekaria

– Estatu kideak (*): ESPAINIA

Bitartekarien izenak:

Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioaren Elikagaien Industriako Zuzendaritza
Nagusia

Helbide osoa(k) (kalearen izena eta zenbakia, udalerria eta posta-kodea, herrialdea)

Paseo de la Infanta Isabel, 1

28071 – Madrid

ESPAÑA

3. Erregistratu behar den izena

«ARABAKO MAHASTIAK/VIÑEDOS DE ÁLAVA»

– Jatorri-deitura (*)

4. Ardo(ar)en deskribapena

1. kategoria: «Ardoa»

a) Analisi-ezaugarriak.

- *Ardo beltzak:*

Eskuratutako alkohol graduazioa > % 12'50 bol.;

Gutzizko alkohol-gradua > % 12,5 bol.;

Azukreak guztira < 4 g/l;

Azidotasuna guztira (tartarikoa) > 3,5g/l > 46,6meq/l;

Azidotasun lurrunkorra < 0,8g/l. Ontze-prozesua duten ardoetan, 0,8 g/l-ko muga 0,06 g/l-an gainditu ahal izango da, alkoholaren % 11 gainditzen duen gradu bakoitzeko eta ontze-urte bakoitzeko. Ezin izango da inoiz 1,2 g/l baino altuagoa izan.

Anhidrido sulforosoaren gehieneko kantitate onartua, guztira, hau izango da:

Ardo beltz lehorrak: 100g/l.; erdilehorrak, litroko 5 azukre-gramo edo gehiago dituztenak: 170 mg/l; ardo erdigozoak eta gozoak: 170 mg/l.

- *Ardo zuriak:*

Eskuratutako alkohol graduazioa > % 11,50 bol.;

Gutzizko alkohol-gradua > % 11,5 bol.;

Azukreak guztira < 4 g/l;

Azidotasuna guztira (tartariko) > 3,5g/l > 46,6meq/l;

Azidotasun lurrunkorra < 0,8g/l. Ontze-prozesua duten ardoetan, 0,8 g/l-ko muga 0,06 g/l-an gainditu ahal izango da, alkoholaren % 11 gainditzen duen gradu bakoitzeko eta ontze-urte bakoitzeko. Ezin izango da inoiz 1,2 g/l baino altuagoa izan, ardo zuri gozoen eta erdigozoen kasuan izan ezik, 1,5 g/l-ko muga ezartzen baita horietarako.

Anhidrido sulforosoaren gehieneko kantitate onartua, guztira, hau izango da:

Ardo zuri lehorrak: 150 mg/l.; ardo zuri erdilehorrak, litroko 5 azukre-gramo edo gehiago dituztenak: 220 mg/l; ardo zuri erdigozoak: 220 mg/l; ardo zuri gozoak: 220 mg/l.

- *Ardo gorriak:*

Eskuratutako alkohol graduazioa > % 11,50 bol.;

Gutzizko alkohol-gradua > % 11,5 bol.;

Azukreak guztira < 4 g/l;

Azidotasuna guztira (tartariko) > 3,5g/l > 46,6meq/l;

Azidotasun lurrunkorra < 0,8g/l. Ontze-prozesua duten ardoetan, 0,8 g/l-ko muga 0,06 g/l-an gainditu ahal izango da, alkoholaren % 11 gainditzen duen gradu bakoitzeko eta ontze-urte bakoitzeko. Ezin izango da inoiz 1,2 g/l baino altuagoa izan, ardo gorri gozoen eta erdigozoen kasuan izan ezik, 1,5 g/l-ko muga ezartzen baita horietarako.

Anhidrido sulforosoaren gehieneko kantitate onartua, guztira, hau izango da:

Ardo gorri lehorrak: 150 mg/l.; ardo gorri erdilehorrak, litroko 5 azukre-gramo edo gehiago dituztenak: 220 mg/l; ardo gorri erdigozoak: 220 mg/l; ardo gorri gozoak: 220 mg/l.

b) Ezaugarri organoleptikoak

Ardo beltza:

Ikusizko fasea	Gardena, kolore gorrikoa, ñabardura urdin edo more-gorriak dituena. Ardoek tarte/balio hauen barruan egon beharko dute: <ul style="list-style-type: none">- Absorbantziak: A420: 0,1-20; A520: 0,1-20; A620: 0-8;- Kolore-intentsitatea: KI > 4- Uhartasuna: NTU<60
Usaimen-fasea	Fruta eta/edo lore aromak, begetalak eta espeziatuak. Akatsik gabea.
Dastamen-fasea	Akatsik gabea eta sudur-atzean 5 segundo baino gehiagoko aroma-iraupena duena.

Ardo beltz barrikan zahartua:

Ikusizko fasea	Gardena, tonalitate gorri eta/edo biolazeotik laranja, ñabar edo kobrera bitartekoak Ardoek tarte/balio hauen barruan egon beharko dute: <ul style="list-style-type: none"> - Absorbantziak: A420: 0,1-20; A520: 0,1–20; A620: 0–8; - Kolore-intentsitatea: KI > 4 - Uhertasuna: NTU<60
Usaimen-fasea	Fruten eta/edo begetalen aromak, loreenak, espeziatuak, laktikoak, baltsamikoak eta hirugarren mailako aromak dituztenak. Akatsik gabea.
Dastamen-fasea	Akatsik gabea eta sudur-atzean 5 segundo baino gehiagoko aroma-iraupena duena.

Beratze karbonikoko ardo beltza:

Ikusizko fasea	Gardena, kolore gorrikoa, ñabardura urdin edo more-gorriak dituena. Ardoek tarte/balio hauen barruan egon beharko dute: <ul style="list-style-type: none"> - Absorbantziak: A420: 0,1-20; A520: 0,1–20; A620: 0,2-10; - Kolore-intentsitatea: KI > 4 - Uhertasuna: NTU<60
Usaimen-fasea	Fruten eta/edo loreen aromak. Akatsik gabea
Dastamen-fasea	Akatsik gabea eta sudur-atzean 5 segundo baino gehiagoko aroma-iraupena duena.

Ardo zuria:

Ikusizko fasea	Gardena, tonalitate horikara eta/edo berdekarakoa; azpildura laranja edo urre zaharraren kolorekoak ere izan ditzake. Ardoek tarte/balio hauen barruan egon beharko dute: <ul style="list-style-type: none"> - Absorbantziak: A420: 0 – 1,4; A520: 0 – 0,4; A620: 0– 0,1 - Kolore-intentsitatea: KI 0,05 – 1,9 - Uhertasuna: NTU<40
Usaimen-fasea	Fruta- eta/edo begetal- eta/edo lore-aroma eta/edo landare aromatikoena; hirugarren mailako aromak izan ditzake. Akatsik gabea.
Dastamen-fasea	Akatsik gabea eta sudur-atzean 5 segundo baino gehiagoko aroma-iraupena duena.

Ardo zuri barrikan zahartua

Ikusizko fasea	Gardena, tonalitate horikara eta/edo berdekarakoa; azpildura laranja edo urre zaharraren kolorekoak ere izan ditzake. Ardoek tarte/balio hauen barruan egon beharko dute: <ul style="list-style-type: none"> - Absorbantziak: <ul style="list-style-type: none"> - A420: 0 – 1,8 - A520: 0 – 0,6 - A620: 0– 0,1 - Kolore-intentsitatea: KI 0,05 –2,5 - Uhertasuna: NTU<40
Usaimen-fasea	Fruta- eta/edo begetal eta/edo lore-aroma eta/edo landare aromatikoena, hirugarren mailako aromen ekarpenarekin. Akatsik gabea.
Dastamen-fasea	Akatsik gabea eta sudur-atzean 5 segundo baino gehiagoko aroma-iraupena duena.

Ardo gorria:

Ikusizko fasea	Gardena, tonalitate arrosakarak, gorriak eta/edo urdinxkak dituena. Ardoek tarte/balio hauen barruan egon beharko dute: <ul style="list-style-type: none">- Absorbantziak: A420: 0 – 5; A520: 0 –5; A620: 0–2- Kolore-intentsitatea: KI <12- Uhartasuna: NTU<40
Usaimen-fasea	Fruten eta/edo begetalen eta/edo landare aromatikoaren aromak. Akatsik gabea.
Dastamen-fasea	Akatsik gabea eta sudur-atzean 5 segundo baino gehiagoko aroma-iraupena duena.

5. Praktika enologiko espezifikoak

Babestutako ardoak egiteko erabiliko diren mahatsek muztio litroko gutxienez 193 gramoko azukre-aberastasuna eta % 12,5 bol.eko alkohol-gradu bolumetrikoko naturala izango dute mahats beltzen kasuan, eta % 11,5 bol.-koa mahats zurienean.

Debekatuta dago mahats-bilketa mekanikoa, eta mahatsaren garraioa edukiera eta altuera mugatuko ontzietan egingo da, mahatsa ez hondatzeko.

Barietate beltz eta zuriak bereizita saldu, pisatu eta sartu beharko dira upategian, beratze karbonikoko ardoetara bideratzen direnak izan ezik.

Muztioa edo azal/pats-ardoa ateratzeko presio egokiak aplikatuko dira, azken errendimendua 100 kg mahatseko 70 litrotik gorakoa izan ez dadin, ardo beltzaren kasuan, ezta 65 litrotik gorakoa ere 100 kg mahatseko, ardo zurien eta ardo arrosen kasuan, prentsatzekoan neurtuta.

Bereziki debekatuta dago “jarraituak” deituriko prentsak erabiltzea, non presioa Arkimedesen torloju batek egiten baitu kontrapisu baten gainean aurrera egitean. Era berean, debekatuta dago ardatz bertikaleko eragin zentrifugoko makina mahats-jotzaileak erabiltzea. Ezin izango dira mahatsa aurrez berotzeko edo muztioak edo ardoak patsekin berotzeko praktikak erabili materia koloratzailea aterarazteko.

Beratze karbonikoko ardoei dagokienez, mahats osoarekin egitea baino ez da onartuko.

6. Eremu mugatua

Arabako Lurralde Historikoko udalerrri hauek hartzen ditu barnean:

Mañueta, Eltziego, Bilar, Kripan, Bastida (Gatzaga Buradon kontzejua barne hartzen du), Guardia (Páganos kontzejua eta El Campillar eta Laserna gunek barne hartzen ditu), Lantziego (Assa eta Binasperi auzoak barne hartzen ditu), Lapuebla de Labarka, Leza, Moreda Araba, Nabaridas, Oyón-Oion

Barriobusto eta Labrazako kontzejuak barne hartzen ditu), Samaniego, Eskuernaga, eta lekora.

7. Gehieneko errendimendua hektareako

Hektareako, ekoizpen hauek onartuko dira gehienez:

BARIETATE BELTZAK	ERRENDIMENDU A	BARIETATE ZURIAK Kg/ha	ERRENDIMENDU A
Kg/ha	BARIETATE BELTZAK (%)		BARIETATE ZURIAK
6.000	42,00	8.000	52,00

8. Ardotarako mahatsen barietate baimenduak

Babestutako ardoak honako barietate hauetako mahatsekin egingo dira: BELTZAK:

Tempranillo, Garnatxa Beltza, Graciano, Mazuela, Maturana Beltza.

ZURIAK: Viura, Garnatxa Zuria, Malvasia, Moskatela, Tempranillo Zuria, Turruntesa, Maturana Zuria.

9. Eremu geografikoarekiko lotura

a) Eremu geografikoaren datuak

1. Faktore naturalak:

Klima: JDBaren eremu geografikoa iparraldeko latitudeko 42°-an dago, eta, beraz, Europako eremu epelean. Klima gehienbat kontinentala du, Ozeano Atlantikoaren eta Mediterraneo Itsasoaren eraginak dituena, faktore topografikoek arinduta. Papadakisen sailkapen agroklimatikoaren arabera, klima mediterraneo epel freskoa da. Eskualdea trantsizio atlantikoko eta mediterraneoko eremu batean kokatzeak mahastiari eguzki- eta ur-dosi nahikoa ziurtatzen dio; hegoaldera begira, Toloño-Kantabria mendilerroaren magalean, kokatuta egoteak, berriz, udako argitasuna ahalik eta gehien aprobetxatzea dakarkio. Urteko gorabehera termikoak handiak dira (42°C urteko maximoa eta -10°C minimoa) eta urteko batez besteko tenperatura 13°C ingurukoa da. Izotzaldirik gabeko aldia (Embergerren erregimenaren arabera) apirileko azken astetik urriko azken astera bitartekoa da, eta urteko plubiometria moderatu-baxua da, uda lehorrekin.

Geografia eta Litologia: "Arabako Mahastiak- Viñedos de Álava" JDBaren eremu geografikoa Arabako Lurralde Historikoaren hegoaldeko muturrean dago, Euskal Autonomia Erkidegoan, eta azalera txikia du: berrogei kilometro inguruko luzera eta zortzi kilometro inguruko zabalera duen lur-zerrenda bat, Toloño mendilerroaren eta Ebro ibaiaren artean. Mendilerro horrek berebiziko garrantzia du lurralde horren orografian,

eta "Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava JDBaren mahastiak babesten ditu Kantauriaren eraginetatik. Haren kota altuenek, zeinak 1.300 metro baino gehiagokoak baitira zenbait puntutan, eskualdea ipar-mendebaldeko haize hotz eta hezeetatik babesten dute, eta haren magalean, Ebroko terrazekin lotzen diren arrapala leunetan, finkatuta dagoen mahastiaren hegoalderako orientazioari esker, mahatsondoak erradiazioen aprobetxamendu gorena egiten du, eta, ondorioz, latitude horiei dagokien baino askoz heldu hobea du mahatsak.

Eskualde honetako mahastia kareharriz, margaz eta hareharriz osatutako hirugarren sektoreko sedimentuen gainean hazten da, kaltzio-kanbisola izeneko lurzoruan gehienbat, FAOren Página 7 de 9 kapenaren arabera. Zoru nabar-horixka da, pobrea, oso karetsua, oinarriko pH-koa, sakona, harritsu samarra, trinkotasun erdiarinkoa, harroa eta oso sana. Mahastizaintzarako bokazio handiko lurzoru pobre horrek batez besteko errendimendu ertainak dakartza, bost mila eta sei mila kilo mahats bitarte hektareako, eta datu horrek fruituaren kalitatea iradokitzen du.

2. Giza faktoreak.

Lurralde horretako biztanleek mahastien laborantzan eta ardoaren elaborazioan duten espezializazioak lotura estua du eskualdearen ezaugarri klimatiko eta edafologikoekin, ekoizpen horren aldekoak baitira. Ardoa Guardiako eskualdean eta bere herrixketan (Guardiako hiribildua eta lurra) aberastasun-iturri izan zen, XIV. mendearen lehen erditik gutxienez. Guardiako eta Labrazako ardoak, garai hartan Nafarroako Erresumakoak, Gaztelakoekin lehiatzen ziren hurbilen zegoen hiri-merkatu handiaren, Gasteizkoan alegia, eta auzien eta pribilegioen iturri ere izan ziren, ardo haiek Arabako hiriburura, Gipuzkoako hiribilduetara eta Iparraldeko beste merkatu batzuetara iritsi ahal izateko. Giza lanaren historia horrek eskualde berezi horren egungo paisaia eratzen joan da, bertako ingurumen-baldintzetara egokituz. Horren ondorioz, mahatsondoak mendeetan zehar bereganatu eta ordeztu egin du antzinako arte- eta haritz-basoek eskualde horretan hartzen zuten lekua. Baina, era berean, eskala txikian, Arabako mahastizainen jarduera agerian geratzen da landarearen moldaketan eta ingurunearen aldaketan, zeinak inausketaren, laborantzaren, ongarrizaren, mahastiak gidatzeko sistemaren eta antzeko eragiketen bidez gauzatu baitira. Tradizio horren emaitza gisa, lurraldeko ardoak egiteko bi metodo ditugu; batetik,

Manuel Quintano jaunak Frantziatik XVIII. mendearen amaieran ekarritako metodo klasikoa, zeinean bildutako mahatsa txortetik gabe zanpatzen baita, eta, bestetik, mahats-biltzaileen metodo tradizionala, zeinean bildutako mahatsa osorik erabiltzen baita. Bi metodoetan muztioak azalekin kontaktuan hartzen du, eta horiek, besteak beste, materia koloratzailea eta "Arabako mahastiak/Viñedos de Álava" JDBko ardoen tanino bereizgarriak ematen dizkiete.

b) Produktuaren xehetasunak.

"Arabako mahastiak/Viñedos de Álava" JDBko ardoen artean ardo gorri eta ardo beltz gazteetatik ardo beltz zahartuetara bitartekoak daude. Haren ezaugarri tipikoen artean, aipagarriak dira beratze karbonikoa, ardo beltza egiteko metodo tradizionala, eta

Tempranillo barietatearen nagusitasuna (Arabako mahastiaren % 90, gutxi gorabehera). Graduazio eta pigmentazio optimoko ardoak dira, eta, aldi berean, oso azidotasun moderatua dute, koloreetan, lurrinetan eta gustuan bereizten dituzten ezaugarri batzuk aipatzearren. Ardo gazteek fruta-zapore berezia dute, eta, oro har, ardo gorpuzdunak dira, zahartzeko egokiak, eta kolore eta azidotasun egonkorrekoak.

Mahastizaintza- eta ardogintza-eremu honetako ardo zuriei dagokienez, neurrizkoak, leunak, orekatuak, freskoak, kolore bereizgarri oso zurbilekoak eta fruta-aromakoak dira. Batez ere Viura barietatearekin egiten dira, eskualdeko buztin-kareharrizko eta esposizio oneko lurzoruetara erabat egokituta baitago, eta horrek ematen dizkie aipatutako ezaugarriak; neurri txikiagoan erabiltzen dira bertako beste barietate batzuk, hala nola Malvasia, zeinak muztio aromatikoa, gazi- gozoa, zapore berezikoa eta kolore hori-berdexkakoa sortzen baitu, eta hori, portzentaje txikian, oso egokia da eremuko ardo zurietarako.

c) Lotura kausalaren deskribapena.

Eskualde mugakideetan ia ez dauden buztin- eta kare-lurzoruen nagusitasunak markatzen du "Arabako mahastiak/Viñedos de Álava" JDBko ardoen izaera. Lurzoru mota horrek ezaugarri nahiko homogeenak ditu JDBaren lurralde-eremu osoan, eta ardo usaintsuak, irekiak eta arinak sortzen ditu. Ardo horiek oso egokiak dira nahasketarako (tempranilloa eta beste barietate beltz edo zuri bat) eta, askotan, beratze karbonikoaren teknika tradizionala erabiliz egiten dira. Horrek guztiak, Toloño-Kantabria mendilerroaren eraginak eta haren magalean, hegoalderantz begira, finkatutako mahastiaren eguzki-esposizio altuak lurralde horri ematen dizkion klima-ezaugarri bereziekin batera, kalitate bereziko ardo bereizgarriak sortzen ditu, azalera eta errendimendu mugatuko mahastien mahatsez egindakoak.

10. Beste baldintza batzuk

Ontziratzeari eta botilatzeari buruzko xedapenak:

JDBak babestutako ardoak Europar Batasunak baimendutako edukieretako beirazko ontzietan bakarrik igorri eta garraiatu ahal izango dira.

"Arabako mahastiak/Viñedos de Álava" izendapenak babestutako ardoen botilaratzea Kontseilu Arautzaileak baimendutako upategietan bakarrik egin beharko da, ekoizpen-eremuaren barruan. Sorburuko botilaratzearen oinarria produktuaren ezaugarri fisiko kimiko eta organoleptikoak zaintzea da.

Etiketari buruzko xedapenak:

JDBak babestutako ardoen etiketetan katastroko, poligonoko edo korroko partzelari buruzko aipamena erabili ahal izango da, baldin eta partzela hori osorik bat badator ardo horiek egiteko erabiltzen den mahatsaren bilketako deklarazioan agertzen denarekin.

b) Kontseilu arautzaileak bereizgarri espezifiko bat onartuko du beren ardoak oso-osorik beren mahasti propioetako mahatsekin egiten dituzten upeltegien etiketak bereizteko. Mahasti propioetzak joko dira bai upategiaren izenean daudenak, haren titulartasunekoak direlako, bai ustiategiari lotuta daudenak (Arabako Foru Aldundiaren mahastizaintzako eta ardogintzako erregistroaren arabera).

Izendapenak hartzen dituen eremuak baino unitate geografiko zabalagoak etiketetan adierazteari buruzko Europar Batasuneko araudian ezarritakoarekin bat etorriz, Euskadi/País Vasco adierazpena agertu ahal izango da babestutako ardoen etiketan eta aurkezpenean.

Aipamen horiek "Arabako mahastiak/Viñedos de Álava" JDBaren izenarekin etiketan agertzen diren karaktereen tamainaren erdia gainditzen ez duten neurrietan agertu beharko dira, bai altuerari bai luzerari dagokienez.