

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2020/C 152/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, dentro de los dos meses siguientes a la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Rioja»

PDO-ES-A0117-AM06

Fecha de la solicitud: 24.9.2018

1. Normas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 — Modificación que no es de menor importancia

2. Descripción y motivos de la modificación**2.1. Corrección de errores**

Al haberse detectado un error en la redacción del segundo párrafo del apartado b.7.1 del punto 8 del pliego de condiciones (Requisitos aplicables), se procede a su corrección. No afecta al documento único.

El texto queda como sigue:

«El proceso de calificación se efectuará por partida o lote homogéneo y deberá ser realizado de acuerdo con las Normas para la calificación de los vinos con derecho a la Denominación de Origen Calificada Rioja, elaboradas por el Consejo Regulador».

2.2. Eliminación de la restricción en el uso de algunas variedades blancas

Se modifica el punto 3.b.1, epígrafes «BLANCO» y «ROSADO», del pliego de condiciones, así como el punto 2.5.1 «Prácticas enológicas específicas» del documento único.

Se elimina la prohibición de que, en vinos blancos y rosados, las variedades Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo puedan ser predominantes en el producto final.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja amplió, entre 2008 y 2009, el catálogo de variedades blancas y tintas autorizadas. La decisión tuvo un carácter estratégico y cumplía una de las recomendaciones que se efectuaban en el Plan Estratégico del Vino de Rioja 2005-2020 a la vista de las oportunidades de mercado.

Con el fin de preservar la caracterización de sus vinos blancos, resolvió que las variedades Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo no fueran predominantes en el producto final, de manera que la aportación de las mismas tuviera un carácter complementario y permitir a su vez un paulatino dominio de su cultivo y manejo.

(1) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Los resultados comerciales de la decisión han sido significativamente positivos, valorando la calidad de los vinos blancos de Rioja y ofreciendo guarismos de crecimiento muy por encima de la media del mercado.

Así las cosas, el Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja resolvió, en sesión plenaria de 11 de noviembre de 2016, convino eliminar la restricción sobre la participación de las variedades Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo en el producto final, tanto por el interés comercial sobre las mismas como por su contrastado idóneo manejo cualitativo.

2.3. Nueva mención del etiquetado «Viñedo singular» y sus condiciones de uso

Se modifican varios puntos del pliego de condiciones (3.b.3, 4, 5, 8.b.1, 8.b.3.4, 8.b.4.1, 8.b.4.3, 8.b.5.2, 8.b.5.3, 8.b.5.5, 8.b.6.2, 8.b.6.3, 8.b.6.4, 8.b.7.3, 8.b.9, 8.b.10.3, 8.b.10.5 y 8.b.10.9), así como del documento único (2.5.1 rendimiento de transformación, 2.5.2, 2.6 último párrafo, 2.9, etiquetado), donde se van introduciendo las condiciones de uso de la mención «viñedo singular».

La respuesta a la demanda de los consumidores por tener más información sobre el origen de los vinos en el etiquetado, el interés de los operadores por poner en valor los vinos con una procedencia localizada y circunscrita a un paraje y la necesidad de ordenar debidamente la oferta ya existente y normalizar la misma y la que se pudiera generar en un futuro, aconsejaban el establecimiento de las condiciones para su reconocimiento, en el marco de lo previsto en la disposición adicional cuarta de la Ley 6/2015, en cuanto que vinos procedentes de entidades geográficas menores que se han venido a denominar, en el caso específico de Rioja, viñedos singulares.

Así las cosas, en el curso de los dos últimos años se han venido formulando propuestas, estudiando alternativas, pulsando la opinión de expertos, celebrando debates y finalmente analizando los más mínimos detalles, para culminar una regulación que respeta el éxito que se cimenta en las categorías actuales, complementándolas con la posibilidad de brindar información que será apreciada por un conjunto de consumidores.

Los viñedos singulares deberán ser equilibrados, de vigor limitado, con requisitos cualitativos que, además del origen, contribuirán a obtener un vino de gran calidad.

Es por ello que, además de la obligada trazabilidad, se establecen procedimientos para asegurar el equilibrio mencionado, pero también limitaciones en relación con la edad, los rendimientos, las prácticas de cultivo, la vendimia y la elaboración. La valoración organoléptica es más exigente, así como la vinculación del viñedo tiene una vocación de permanencia en el tiempo.

Se configura así un enriquecimiento de la oferta de vinos en Rioja, que a buen seguro contribuirá a reafirmar el liderazgo y carácter pionero y será bien apreciada por los prescriptores y líderes de opinión.

2.4. Cambios en las condiciones de uso de los términos tradicionales «Reserva» y «Gran Reserva»

Se modifica el punto 3.C, epígrafes «Para el término tradicional Reserva» y «Para el término tradicional Gran Reserva», del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Se introduce, para vinos tintos Reserva, tiempos mínimos de estancia en botella y, para tintos Gran Reserva, se disminuye dicho tiempo, todo dentro de los mínimos regulados por la legislación nacional para dichos términos tradicionales.

La definición del término tradicional de carácter complementario «Reserva», no determinaba, ni en la definición de la Ley 6/2015 de 12 de mayo ni en el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Calificada Rioja, un período mínimo de envejecimiento en botella, quedando por tanto la determinación de este a la discreción del operador y a su entendimiento de haber logrado el adecuado equilibrio y características propias de la categoría. Habida cuenta del seguimiento organoléptico de los vinos etiquetados en bodega para su expedición y aún de aquellos adquiridos en punto de venta, se convino que la fijación de un período mínimo de envejecimiento en botella para vinos tintos, con respeto del tiempo mínimo total que comprende la definición, suponía un claro avance cualitativo y se encuadraba en el proceso de mejora continua en el que Rioja siempre se encuentra involucrada. Así las cosas, el Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja resolvió, en sesión plenaria de 11 de noviembre de 2016, convino establecer, para los vinos tintos de Reserva, un período mínimo de envejecimiento en botella de 6 meses, que vendría a suceder al proceso de envejecimiento en barrica, como mínimo de un año, siendo que el total del proceso habría de significar un período de crianza y envejecimiento de al menos 36 meses.

La definición del término tradicional de carácter complementario «Gran Reserva», supone ciertas rigideces en el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Calificada Rioja en comparación con su definición en la Ley 6/2015 de 12 mayo, en la medida que se establecía en aquel un período mínimo de permanencia en botella de 36 meses, que sucede al de crianza en bodega durante 24, siendo que la legislación española establece que este período de paso por bodega sea de un mínimo de 18 meses, mientras que nada determina en cuanto a la permanencia en botella. Manteniendo Rioja una mayor exigencia mínima de crianza en bodega, 24 meses, se estima que permite una mayor versatilidad, expresión del vino en cada caso y obtención de una calidad óptima, el hecho de reducir el período mínimo de envejecimiento en botella a 24 meses, aún por encima de la normativa nacional que nada determina, y ello sin perjuicio de que el tiempo mínimo conjunto de crianza y envejecimiento ascienda a un mínimo de 60 meses. Así las cosas, el Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja resolvió, en sesión plenaria de 11 de noviembre de 2016, establecer la definición de los vinos tintos que ostenten la categoría Gran Reserva como aquellos que hayan sido criados y envejecidos en bodega un mínimo de 60 meses, de los cuales al menos 24 habrán supuesto el paso por bodega y al menos 24 permanecido en botella.

2.5. *Se introduce una nueva categoría de producto amparado: el vino espumoso de calidad*

Se modifican varios puntos del pliego de condiciones (2, 2.a.1, 2.a.2, 2.a.4, 2.a.5, 2.a.6, 2.a.7 y 2.a.8, 2.b, 3.b.1, 3.b.2, 3.b.3, 3.b.4, 3.c, 7, 8.b.5.1, 8.b.7.2, 8.b.9 y 8.b.10.3), así como del documento único (2.3, 2.4, 2.5.1, 2.8 y 2.9 etiquetado), donde se van introduciendo los requisitos de esta nueva categoría de producto y su vínculo.

Los datos de mercado ilustran un sobresaliente comportamiento de los vinos espumosos en los últimos años y Rioja constituye una Denominación permanente orientada al mercado que no puede perder esta oportunidad. Un buen número de Denominaciones de Origen españolas contemplan en su Pliego de Condiciones la elaboración de vinos espumosos, de manera que la ampliación descrita para Rioja no constituye una decisión temeraria o falta de lógica.

En el ánimo de mantener los mismos estándares de calidad que en los vinos tranquilos, la pretensión es elaborar un espumoso de alta gama y de ahí la limitación en el rendimiento y en los contenidos en azúcar (Brut, Extra Brut y Brut Nature). La observancia del método tradicional de elaboración y de una permanencia mínima de 15 meses es prueba de ello.

2.6. *Vinos de zona y municipio*

Se modifican varios puntos del pliego de condiciones (2.a.1, 8.b.9, 8.b.10.3, 8.b.10.10), así como del documento único (2.6 —Rioja Baja cambia por Rioja Oriental—, 2.8, 2.9, etiquetado), donde se van introduciendo las condiciones para que el vino pueda ostentar el nombre de ciertas zonas y municipios.

Se sustituye el concepto de subzona por el de zona, manteniendo las 3 existentes, si bien una cambia de nombre (Rioja Baja por Rioja Oriental). Además, se podrá indicar en el etiquetado el nombre de un municipio si el vino procede del mismo.

El Pleno del Consejo Regulador ha llevado a cabo la puesta al día de la regulación de las indicaciones de zona (un cambio de nombre para las subzonas que expresa mejor la filosofía de lo que Rioja quiere transmitir, esto es, una mayor entidad de estas tres demarcaciones o unidades geográficas menores) y municipio o pueblo, con el objetivo de darles mayor visibilidad y poner estos vinos en valor. Se satisfacen así igualmente las inquietudes de los operadores, líderes de opinión y consumidores finales, que demandan una mayor información sobre la gran diversidad de vinos que actualmente ofrece al mercado la Denominación de Origen Calificada Rioja mediante su identificación en el etiquetado. Dichas indicaciones complementarán su tradicional y exitosa gama de vinos elaborados mediante ensamblaje de distintas procedencias.

Tras regular un procedimiento de trazabilidad en 1998 que permitía que los nombres de los municipios o Rioja Alta, Rioja Alavesa o Rioja Baja aparecieran en el etiquetado, el Consejo ha dado un paso más contemplando situaciones en las que los elaboradores cultivan viñedos en localizaciones limítrofes, de manera que se permita la incorporación de hasta un 15 % del volumen de uva procedente de fuera de las citadas entidades menores, en estas condiciones. El requisito será una vinculación prolongada del viñedo, que obedecerá a un proyecto permanente y evitará especulaciones. Este margen de tolerancia se enmarca en las posibilidades que ofrece la normativa comunitaria.

Otra de las novedades es el aumento de tamaño para la representación de los municipios o de las ahora denominadas zonas. Hasta ahora el tamaño de estas indicaciones, en el etiquetado de los vinos, se limitaba como máximo a dos tercios del que tenía «Rioja». Desde ahora se podrán representar en igualdad de condiciones, con el único requisito de que no destaquen más que el nombre de la Denominación.

Rioja sigue enriqueciendo su actual abanico de categorías dentro del proceso de mejora continua en el que está inmersa, buscando siempre reforzar su posicionamiento como una de las regiones referente del segmento de vinos de calidad en el mercado mundial. Esta ordenación de la actual oferta de vinos establece unos requisitos que permiten garantizar la calidad del producto y la veracidad de las indicaciones del etiquetado.

2.7. Cambio en la intensidad de color en vinos rosados

Se modifica el punto 2.a.3 del pliego de condiciones, que no altera el documento único.

Se permiten vinos rosados de menor intensidad de color.

Habida cuenta del rango de intensidad establecido para los vinos espumosos de calidad amparados, se conviene, por coherencia, adoptar la misma banda de comportamiento para los rosados tranquilos amparados, dando cobertura a su vez a los vinos de color menos intenso que actualmente están de moda y demandan los consumidores.

2.8. Cambio en el inicio del cómputo de los períodos de envejecimiento

Se modifica el punto 3.c del pliego de condiciones, que no altera el documento único.

Se eliminan las fechas de inicio del cómputo del período de envejecimiento para los vinos con el término tradicional «crianza». Y se habilita al Consejo Regulador para que pueda tomar acuerdos, al respecto.

Se debe al adelanto que se viene constatando de las vendimias en los últimos años. Se hace notar que esta circunstancia ha provocado que la elaboración de los vinos también se adelante en el tiempo, del mismo modo que su entrada en bodega, constatando un desfase entre la realidad y el inicio del cómputo conforme al Pliego de Condiciones.

Se advierte asimismo la necesidad de adelanto de la fecha de 1 de octubre, que establece el mismo apartado, en relación con la contabilización del inicio de los dos años naturales de crianza, en virtud de las actuales circunstancias y de lo anteriormente descrito.

Se deja a criterio de la entidad de gestión de la Denominación de Origen Protegida tomar acuerdos al respecto, de manera que pueda afrontar y satisfacer en el futuro, de una manera flexible, cualquier cambio de circunstancias.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Rioja

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos blancos y rosados (secos y semisecos)

Blancos: color amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aroma a fruta verde, flores y vegetales, típicos de la variedad. Acidez moderada con sensación de frescor.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Olor a frutas rojas y notas florales. En boca equilibrio acidez/fruta con sensación de frescor.

En ambos, con crianza, sus aromas están ensamblados a otros de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados) y la acidez bien integrada con los tostados de la madera.

— Graduación varían según subzonas y envejecimiento.

— Volátil mayor en vinos de más de un año.

— SO₂ máximo 180 mg/l si azúcar < 5g/l.

— En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

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)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	240

Vinos blancos y rosados (semidulces y dulces)

Blancos: color amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aroma a fruta verde, flores y vegetales, típicos de la variedad. Acidez moderada, sensación de frescor y dulzor en boca según tipos.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Olor a frutas rojas y notas florales. Equilibrio acidez/fruta, sensación de frescor y dulzor en boca según tipos.

En ambos, con crianza, sus aromas están ensamblados a otros de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados) y la acidez bien integrada con los tostados de la madera.

- Graduación varían según subzonas y envejecimiento.
- Volátil mayor en vinos de más de un año.
- SO₂ máximo 180 mg/l si azúcar < 5g/l.
- En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

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)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	240

Vinos tintos (secos y semisecos)

Los jóvenes son púrpura con tonos violáceos; los «crianza» rojo granate, cereza; los «reserva» rojo cereza picota con ribetes rubí; y los «gran reserva» rojo rubí con tonos teja. Olfato: con afrutado intenso, varietal, florales, los «crianza» además con aromas tostados de roble. Los «reserva» y «gran reserva» más complejos con aromas especiados. Boca: son sabrosos con equilibrio acidez/grado/tanino. Con el envejecimiento aumenta la suavidad y persistencia.

- Los límites de graduación varían según zonas y envejecimiento.
- Volátil: secos de más de un año, máximo 1 gr/l hasta 10 % vol. y 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 10 % vol.
- SO₂: máximo 140 mg/l si azúcar < 5g/l.
- En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro, expresado en ácido tartárico

Características analíticas generales	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

Vinos espumosos de calidad (blancos o rosados)

Vino con desprendimiento continuo de dióxido de carbono expresado visualmente en la formación de finas burbujas en el momento de su servicio para el consumo.

El vino espumoso de calidad, así como su vino base tras su primera fermentación, será limpio, sin partículas en suspensión y de color amarillo y rosado en sus diferentes tonalidades.

Su olor tendrá los atributos positivos de frescura y fruta, con la complejidad debida a la permanencia durante la fase de rima con los restos de levadura, más evidente en el caso de las menciones Reserva y Gran Añada, y estará exento de defectos especialmente debidos a procesos oxidativos o reductivos.

— En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

Graduación alcohólica adquirida máxima: 13 % vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	5,5 en gramos por litro, expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

Se considera que el viñedo entra en producción en su 4.º ciclo vegetativo (o antes, previa autorización).

Densidad: min. 2 850 - max. 10 000 cepas/ha

Poda/Sistemas de conducción: Vaso tradicional y variantes, Doble cordón, Vara y pulgar, Cordón simple o unilateral, Doble Guyot (solo para Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Maturana blanca, Tempranillo blanco y Turruntés).

Carga máxima: 12 yemas/cepa; 16 para variedades blancas mencionadas y 14 para Garnacha. Posibles excepciones.

Riego: Autorizado. Entre el 15 agosto y la vendimia exclusivamente con sistemas localizados y comunicación escrita con 24 h de antelación; aspersión con autorización; prohibición de otros métodos.

Para vinos espumosos de calidad la vendimia habrá de ser manual (se prohíbe la mecánica).

Práctica enológica específica

Proporción de variedades por tipos de vino:

TINTO: mín. 95 % de variedades tintas, si es uva desgranada y 85 % si está entera.

BLANCO: 100 % uva blanca.

ROSADO: Min. 25 % uva tinta.

ESPUMOSOS DE CALIDAD (BLANCOS Y ROSADOS): con uvas blancas y/o tintas. Los rosados al menos llevarán un 25 % de uva tinta.

La mezcla, opcional, de colores de uva, se hará tras la entrega.

Características de la uva: sana y con grado natural min: 11 % vol. para tintas, 10,5 % vol. para blancas y 9,5 % vol para espumosos de calidad.

Rendimiento de transformación máximo

- 70 litros/100 kg vendimia para vinos. Puede variar excepcionalmente dentro de ciertos límites.
- 62 litros/100 kg vendimia para espumosos de calidad. Puede variar excepcionalmente dentro de ciertos límites.
- 65 litros/100 kg vendimia para los que vayan a ostentar la mención «viñedo singular». No puede variar.

Restricción pertinente en la vinificación

Prohibiciones

- Uso de fracciones mosto/vino obtenidas por presiones inadecuadas en vinos protegidos.
- Prensas continuas, máquinas estrujadoras de acción centrífuga, precalentamiento de la uva o calentamiento de mostos/vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de materia colorante.
- Uso de trozos de madera de roble en la elaboración, crianza y almacenamiento.
- Mezcla distintos tipos de vino para obtener vino diferente a los mezclados.

Condiciones particulares de elaboración

- Fermentado en barrica: solo para blancos y rosados, con al menos 1 mes de permanencia en barrica.
- Maceración carbónica: en la elaboración de tintos, se admite un máximo de 5 % de uva blanca despalillada o un 15 % si es entera.
- Vino espumoso de calidad: por el método tradicional. Al menos 15 meses entre tiraje y degüelle, ininterrumpidos, en la misma botella. Todo el proceso de elaboración, incluido el etiquetado, en la misma bodega. En la segunda fermentación el grado adquirido no puede subir más de 1,5 % vol. El licor de expedición no puede subir el grado adquirido en más de 0,5 % vol. Después del degüelle se permite el trasvase, sin filtración, a botellas de vidrio de menos de 0,75 l o de 3 l o más. Prohibida la acidificación y decoloración.

b. *Rendimientos máximos*

Variedades tintas

6 500 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades tintas

45,5 hectolitros por hectárea.

Variedades blancas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades blancas

63 hectolitros por hectárea.

Uva tinta destinada a «viñedo singular»

5 000 kilogramos de uvas por hectárea.

Uva tinta destinada a «viñedo singular»

32,5 hectolitros por hectárea.

Uva blanca destinada a «viñedo singular»

6 922 kilogramos de uvas por hectárea.

Uva blanca destinada a «viñedo singular»

44,99 hectolitros por hectárea.

6. Zona geográfica delimitada

RIOJA ALTA

Comunidad Autónoma de La Rioja

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana

Arenzana de Abajo

Arenzana de Arriba

Azofra

Badarán

Bañares

Baños de Río Tobía

Baños de Rioja

Berceo

Bezares

Bobadilla

Briñas

Briones

Camprovín

Canillas

Cañas

Cárdenas

Casalarreina

Castañares de Rioja

Cellórigo

Cenicero

Cidamón

Cihuri

Cirueña

Cordovín

Cuzcurrita de Río Tirón

Daroca de Rioja

Entrena

Estollo

Foncea

Fonzaleche

Fuenmayor

Galbárruli
Gimileo
Haro
Hervías
Herramélluri
Hormilla
Hormilleja
Hornos de Moncalvillo
Huércanos
Lardero
Leiva
Logroño
Manjarrés
Matute
Medrano
Nájera
Navarrete
Ochánduri
Ollauri
Rodezno
Sajazarra
San Asensio
San Millán de Yécora
San Torcuato
San Vicente de la Sonsierra
Santa Coloma
Sojuela
Sorzano
Sotés
Tirgo
Tormantos
Torrecilla sobre Alesanco
Torremontalbo
Treviana
Tricio
Uruñuela
Ventosa
Villalba de Rioja

Villar de Torre

Villarejo

Zarratón

Provincia de Burgos (Miranda de Ebro): El Ternerero (enclave)

RIOJA ORIENTAL

Comunidad Autónoma de La Rioja

Agoncillo

Aguilar del Río Alhama

Albelda

Alberite

Alcanadre

Aldeanueva de Ebro

Alfaro

Arnedillo

Arnedo

Arrúbal

Ausejo

Autol

Bergasa

Bergasilla

Calahorra

Cervera del Río Alhama

Clavijo

Corera

Cornago

El Redal

El Villar de Arnedo

Galilea

Grávalos

Herce

Igea

Lagunilla de Jubera

Leza del Río Leza

Molinos de Ocón

Murillo de Río Leza

Muro de Aguas

Nalda

Ocón (La Villa)

Pradejón
Préjano
Quel
Ribafrecha
Rincón de Soto
Santa Engracia de Jubera (zona Norte)
Santa Eulalia Bajera
Tudelilla
Villamediana de Iregua
Villarroya
Comunidad Foral de Navarra
Andosilla
Aras
Azagra
Bargota
Mendavia
San Adrián
Sartaguda
Viana
RIOJA ALAVESA
Provincia de Álava
Baños de Ebro
Barriobusto
Cripán
Elciego
Elvillar de Álava
Labastida
Labraza
Laguardia
Lanciego
Lapuebla de Labarca
Leza
Moreda de Álava
Navaridas
Oyón
Salinillas de Buradón
Samaniego
Villabuena de Álava

Yécora

Los viñedos del municipio de Lodosa, situados en la margen derecha del Ebro, que a fecha 29 de abril de 1991 se hallasen inscritos en el Registro de viñedos del Consejo, mantendrán su inscripción en cuanto subsistan.

Cualquier modificación que se produzca en los límites de los términos municipales incluidos en la zona de producción no llevará aparejada la baja en el Registro de Viñas de los viñedos afectados que se hallen inscritos.

Dentro de la zona de producción se incluyen entidades geográficas menores identificadas como «viñedo singular», de tamaño inferior a un término municipal que puede comprender una sola parcela catastral o varias distintas, y con viñedo de edad mínima de 35 años.

7. Principales variedades de uva de vinificación

GARNACHA BLANCA

ALARIJE-MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR-TURRUNTÉS

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BLANCO

VERDEJO

GARNACHA TINTA

CHARDONNAY

MACABEO-VIURA

MATURANA BLANCA

MATURANA TINTA

MAZUELA

GRACIANO

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

VINO

Los vinos de uvas procedentes de Rioja Alta se caracterizan por la especial influencia del clima atlántico, que hace que los vinos tengan una graduación media y cuerpo y acidez elevada, consecuencia de lo cual son vinos aptos para el envejecimiento en barrica. Es una zona con menor número de horas de luminosidad durante el ciclo vegetativo que en la zona más meridional de la Denominación y mayor pluviometría, lo que guarda relación directa con su acidez, que consideradas junto a la protección que ejerce la Sierra de Cantabria refuerzan las características descritas, tanto si se elaboran solos como si se ensamblan con vinos procedentes de las otras zonas. En el caso de la zona Rioja Alavesa, la confluencia de climas atlántico y mediterráneo supone que la graduación media sea algo más elevada que la de los anteriores, vinos con algo menos de acidez y más versátiles, en el sentido de que son vinos tanto para un consumo más inmediato como también aptos para el envejecimiento. La protección de la Sierra de Cantabria, al norte, se hace todavía más decisiva. Las horas de luminosidad son similares a las de Rioja Alta, si bien la pluviometría es algo inferior. Su versatilidad alcanza también a la idoneidad para obtener vinos de ensamblaje. Finalmente, en el caso de los vinos procedentes de la zona más meridional, la zona Oriental, observamos una menor pluviometría, un clima marcadamente mediterráneo caracterizado también por una mayor insolación con carácter general, un grado más elevado, extracto e idoneidad para el ensamblaje en vinos dedicados a la crianza, a la vez que ofrece también vinos que pueden ser aptos también para el consumo más inmediato.

La diferente tipología de suelos descubre tres con carácter mayoritario. De un lado los arcillo-calcáreos, situados en la parte más septentrional de la Denominación, que constituyen la fuente fundamental para la crianza, a caballo entre Rioja Alavesa y Rioja Alta, mientras que en esta última zona y en la Oriental, también aparecen los aluviales y los arcillo-ferrosos, que caracterizan vinos de menor cuerpo que los anteriores.

La antiquísima actividad vitivinícola y la trascendencia del vino en la región, cuyo impacto económico se sitúa en el 20 % de su Producto Interior Bruto, ha supuesto que la dependencia para la sostenibilidad haya optimizado las ventajas que ofrecen las condiciones naturales que se describen y en particular la especialización en la crianza de los vinos hasta culminar una de las mayores concentraciones de barricas de roble en el mundo.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Aunque la Denominación se caracteriza por la mayoritaria elaboración de vinos tranquilos, no es menos cierto que existe constancia de la elaboración de espumosos de calidad por algunas bodegas mediante el método tradicional desde mediados del siglo XIX, lo que justifica el saber hacer y la experiencia.

La frescura y acidez constituyen dos elementos clave en la elaboración de espumosos de calidad. El hecho de que la Denominación se encuentre enclavada en una zona fresca según la integral térmica de Winkler contribuye a ciclos vegetativos cortos que culminan una correcta maduración fenólica sin alcanzar graduaciones elevadas, extremos que constituyen el punto de partida idóneo para la obtención de estos vinos.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria

Envasado en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición

El embotellado de vinos amparados por la denominación de origen calificada Rioja deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la denominación.

Este requisito se establece al constatar que el riesgo para la calidad del vino finalmente ofrecido al consumo es más elevado cuando el vino ha sido transportado y embotellado fuera de la zona de producción que cuando estas operaciones se realizan en dicha zona. Sirve para proteger la gran reputación del vino de Rioja mediante un refuerzo del control de sus características particulares y de su calidad protegiendo la denominación de origen calificada de la que es beneficiaria la colectividad de productores afectados. La decisión fue reconocida por sentencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea de 16 de mayo de 2000.

Marco jurídico

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición

Es obligatorio que aparezca «RIOJA» destacada y, justo debajo de «RIOJA», deben figurar los siguientes elementos: la mención «Denominación de Origen Calificada»; el sello del Consejo Regulador; la marca comercial; y el nombre o razón social de una bodega inscrita o un nombre comercial.

Prohibido alusiones a «barrica» y «madera» en la comercialización, propaganda y etiquetado de los vinos, sin haber agotado los procesos de crianza.

Se puede usar el nombre de una zona o municipio cuando la uva proceda de la misma y su elaboración, crianza, en su caso, y embotellado se realice allí. Si bien en su elaboración puede usarse como máximo un 15 % de uva procedente de viñedos inscritos, en términos municipales limítrofes a la zona o municipio de ubicación del operador y siempre que se acredite, disponer en exclusiva por un período mínimo de 10 años de forma ininterrumpida del citado 15 % de la uva.

En los vinos espumosos de calidad figurará la expresión «Método Tradicional» ubicada inmediatamente debajo del término relativo al contenido en azúcar y con caracteres de tamaño equivalentes como máximo a los utilizados para el nombre «Rioja».

En la etiqueta que porte las menciones obligatorias, los caracteres de la expresión «Método Tradicional» no podrán representarse en un tamaño inferior a 0,3 cm.

El término «viñedo singular» figurará inmediatamente debajo del nombre del mismo registrado como marca, con caracteres de tamaño, grosor y color equivalentes como máximo a los utilizados para el nombre «Rioja».

Enlace al pliego de condiciones

http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/dop_rioja.aspx