

Publicación de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre 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 196/09)

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

«RIBEIRO»

PDO-ES-A1123-AM03

Fecha de la solicitud: 17.8.2017

1. Normas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 – Modificación que no se considera menor

2. Descripción y motivos de la modificación

2.1. Introducción de una nueva categoría de productos vitivinícolas (vinos espumosos de calidad)

Descripción y motivos

Se incluye una nueva categoría de vinos, los vinos espumosos de calidad (categoría 5 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013).

Este cambio hace necesario modificar el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 3 del documento único. Además, el cambio afecta indirectamente a los puntos 3, 7 y 8.b.2) del pliego de condiciones y a los puntos 4 (Descripción de los vinos), 5.1 (Prácticas enológicas específicas), 8 (Vínculo) y 9 (Requisitos adicionales relativos al etiquetado) del documento único.

Estos vinos deberán ser elaborados por el método tradicional y exclusivamente con uvas blancas o tintas de variedades calificadas como principales, es decir, variedades autóctonas que dan más carácter diferencial al vino.

El cambio se justifica en la tradición de la elaboración de estos vinos en este territorio y la elevada calidad de los espumosos que se elaboran actualmente. Ya en los años veinte del pasado siglo se empezaron a hacer elaboraciones de espumosos en el Ribeiro, tradición que continuó con distintos elaboradores hasta finales del siglo. Con el tiempo la práctica quedó muy reducida, únicamente con pequeñas elaboraciones anecdóticas, curiosidades principalmente dedicadas a obsequios o deleite de ilustres visitantes. Pero en los últimos años está resurgiendo de nuevo esta elaboración, debido a las positivas experiencias pasadas y a un mercado de consumidores cada vez más exigente, ávido de novedades y dispuesto a pagar por un producto exclusivo y relativamente costoso. Se ha podido comprobar, por las experiencias realizadas, que las variedades principales de la Denominación de Origen elaboradas mediante el «método tradicional de espumosos» proporcionan unos vinos de alta calidad.

2.2. Modificación de la descripción de los vinos

Descripción y motivos

Dentro de la categoría 1 (Vino), en el nuevo pliego de condiciones se establece una diferenciación basándose en las variedades de uva utilizadas en la elaboración, de manera que los vinos blancos y tintos que se elaboren exclusivamente con determinadas variedades consideradas principales (todas ellas variedades autóctonas, muy adaptadas a las condiciones naturales del territorio, es decir: Caiño tinto, Caiño bravo, Caiño longo, Ferrón, Sousón, Mencía, Brancellao, Treixadura, Torrontés, Godello, Lado, Caiño blanco, Loureira y Albariño) llevarán la mención «Castes»; y aquellos vinos blancos y tintos que hayan sufrido algún proceso de envejecimiento en barricas de madera se identificarán en el mercado con la mención «Barrica».

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Esto implica la modificación de la descripción de los vinos, tanto en lo referente a las características analíticas como a las organolépticas para introducir los matices que diferencian estos vinos de los que no llevan estas menciones.

Por lo tanto, el cambio afecta principalmente al punto 2 del pliego de condiciones y al punto 4 (Descripción de los vinos) del documento único. Indirectamente, el cambio afecta también a los puntos 3, 7 y 8.b.2) del pliego de condiciones y a los puntos 5.1 (Prácticas enológicas específicas) y 9 (Requisitos adicionales relativos al etiquetado) del documento único.

El cambio se justifica en la necesidad de trasladar al consumidor información que le permita hacer una mejor elección de compra, facilitándole la identificación de aquellos vinos que tienen unas características diferenciales por estar elaborados con las variedades de uva que están mejor aptadas a este territorio («Ribeiro Castes») o por haber sido sometidos a procesos de envejecimiento en madera («Ribeiro Barrica»).

Además, también se hace algún pequeño ajuste en la descripción organoléptica (buscando huir de elementos hedónicos y utilizando descriptores más objetivos) y en los valores analíticos de los vinos blancos y tintos que no llevan las menciones «castes» o «barrica» y en los del «Ribeiro Tostado». Así, se eleva el grado alcohólico mínimo (total y adquirido) tanto en los blancos como en los tintos, se incrementa la acidez total máxima en los vinos blancos, se reduce la acidez total mínima en los tintos y, en el caso del «Ribeiro Tostado», se incrementan el grado alcohólico total natural y el contenido mínimo en azúcares totales.

Los cambios a los que se refiere el párrafo anterior afectan exclusivamente al punto 2 del pliego de condiciones y al 4 (Descripción de los vinos) del documento único y se justifican en los datos obtenidos en las catas y pruebas analíticas realizadas en los últimos años.

2.3. Cambios en las prácticas vitivinícolas (prácticas de cultivo): densidad de plantación

Descripción y motivos

Cambian el punto 3.a) del pliego de condiciones y el punto 5.1 (Prácticas de cultivo) del documento único.

Se establece una densidad de plantación mínima de 3 000 cepas/ha, en sustitución del requisito que se contempla en el pliego de condiciones vigente, en el que se recoge una densidad máxima de 7 000 cepas/ha.

Este cambio se justifica en la tradición existente en esta zona vitivinícola de cultivar la vid con densidades elevadas. Fue en la normativa de 1976 cuando se fijó dicho límite máximo de 7 000 cepas/ha, que no existía en la normativa anterior, de 1957. Ese cambio se hizo en aquella época porque en ese momento se consideraba positivo establecer dicho límite máximo para mejorar la calidad del vino y también para facilitar la mecanización de las parcelas.

Hoy sabemos que con densidades superiores a las 7 000 cepas/ha, con un adecuado control del potencial vitícola, se pueden conseguir vinos de gran calidad. El hecho de que en el nuevo pliego de condiciones se contempla una importante reducción del rendimiento de producción de vino por hectárea hace que esta modificación no vaya en la dirección de perjudicar la calidad del vino.

2.4. Cambios en las prácticas vitivinícolas (prácticas de cultivo): regulación más detallada de la poda y los sistemas de conducción

Descripción y motivos

Cambian el punto 3.a) del pliego de condiciones y el punto 5.1 (Prácticas de cultivo) del documento único.

Se hace una descripción más detallada de los sistemas de poda y de conducción admitidos, concretándose en que la poda se hará en cordón, en vaso alto tradicional y Guyot y la conducción en espaldera o con tutores, mientras que en la redacción en vigor solo se dice que «se realizará en pulgar y vara o dejando el número conveniente de pulgares y la conducción se realizará con alambre o tutores».

Este cambio se justifica en que la redacción actual del pliego de condiciones es muy abierta y poco precisa, de manera que daría cabida a muy diversas formas de poda. Se trata de incluir solo aquellos que efectivamente se utilizan, unos desde hace mucho tiempo y otros que se han introducido más recientemente.

Se incluye la poda en cordón ya que, aunque no es la tradicional de la denominación de origen Ribeiro, se ha ido introduciendo por varias razones: su gran comodidad a la hora de realizar la operación, los beneficios en viticultura que la disposición de racimos y follaje proporcionan, su capacidad sobre el control de los rendimientos productivos y por la buena calidad de las uvas obtenidas. Por estas razones se ha considerado la idoneidad de incluir este sistema de poda dentro de los permitidos en la denominación de origen.

La poda en vaso alto es la más antigua de las que hay constancia en el Ribeiro y aún está presente en algunas viñas. En ella se dejan el número conveniente de pulgares y alguna vara, con tutores que soportan los brazos y el tronco en cepas de poca edad. Por otra parte, cuando se empezaron a introducir en el viñedo los sistemas de conducción mediante alambres, se comenzó a implantar el Guyot, ahora recogido expresamente en el nuevo pliego de condiciones.

2.5. *Cambios en las prácticas vitivinícolas: rendimientos máximos*

Descripción y motivos

Por una parte, se aumenta el rendimiento de extracción en la elaboración de vino y vino espumoso desde los actuales 70 litros/100 kg de uva hasta 74 (o 72 para los «Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica» y «Ribeiro Espumoso») y por otra parte se reduce el rendimiento de la producción de uva por hectárea, de los 30 000 kg uva/ha actuales se pasa a 13 000 kg/ha para las uvas destinadas a la producción de vinos blancos «Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica» y «Ribeiro Espumoso» y 12 000 kg/ha para la producción de vinos tintos de esas mismas tipologías. Para el resto de vinos el rendimiento de la producción de uva se fija en 19 000 kg/ha. Los rendimientos de producción de uva por hectárea para el «Ribeiro Tostado» permanecen invariables en 12 000 kg/ha.

El resultado global de estas modificaciones es una importante reducción de la producción de vino por hectárea, que pasa de los actuales 210 hl/ha a cifras entre 140,60 hl y 86,40 hl/ha, en función del tipo de vino de que se trate. El rendimiento de extracción de los «Ribeiro Tostado» (40 l/100 kg vendimia) no se modifica.

Estos cambios afectan a los puntos 3.b), 5 y 8.b.1) del pliego de condiciones y a los puntos 5.1 (Prácticas enológicas específicas) y 5.2 (Rendimientos máximos) del documento único.

El incremento de los rendimientos de extracción se justifica en que la moderna tecnología empleada en la elaboración permite rendimientos de extracción más elevados sin detrimento de la calidad del vino.

Por lo que respecta al rendimiento de producción de uva/hectárea recogido en el pliego de condiciones vigente, 30 000 kg/ha, es el que contemplaba la normativa reguladora de esta denominación de origen que se aprobó en 1976. Este elevado rendimiento se corresponde con otros tiempos y otra visión de la vitivinicultura que ya no es la de hoy, en que hay una mayor preocupación por los aspectos cualitativos y no tanto por los cuantitativos. Por lo tanto, esta importante reducción de los rendimientos tiene como objetivo conseguir una mayor calidad de la materia prima y, por lo tanto, de los vinos amparados por la denominación de origen.

2.6. *Cambios en las prácticas vitivinícolas: definición de prácticas enológicas específicas para los vinos espumosos, los vinos «Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica» y «Ribeiro Tostado»*

Descripción y motivos

Se modifican los puntos 3.b), 3.c) y 3.d) del pliego de condiciones y el punto 5.1 (Prácticas enológicas específicas) del documento único.

Coherentemente con la introducción de una nueva categoría de producto vitivinícola (el vino espumoso de calidad «Ribeiro») y la definición de nuevos tipos de vino dentro de la categoría 1 (el «Ribeiro Castes» y el «Ribeiro Barrica») se hace necesario definir sus especiales condiciones de elaboración. Así mismo, se precisa que los vinos «Ribeiro Tostado» serán blancos o tintos elaborados exclusivamente de variedades principales.

Los «Ribeiro Castes» deberán de estar elaborados exclusivamente con variedades principales. Los «Ribeiro Barrica» serán vinos blancos o tintos que en algún momento de su elaboración estuviesen contenidos en barrica de un volumen máximo de 600 litros, y elaborados solo con variedades principales.

Por otra parte, los espumosos deberán estar elaborados solo con variedades principales, por el método tradicional, en sus tipos de Brut y Brut Nature.

Estos cambios se justifican en la necesidad de establecer condiciones específicas objetivas asociadas a estos vinos, que van a tener un etiquetado diferencial en el mercado. El aspecto fundamental y común a todos ellos es la utilización en su elaboración exclusivamente de las variedades calificadas como principales. Todas ellas son variedades de cultivo tradicional en la zona que dan lugar a los vinos que mejor expresan las características singulares de los vinos del Ribeiro.

2.7. *Cambios en las prácticas vitivinícolas: elevar el contenido mínimo de azúcar en mostos para tostados*

Descripción y motivos

Cambia el punto 3.d) del pliego de condiciones y el 5.1 (Prácticas enológicas específicas) del documento único.

La experiencia adquirida en los últimos años y los resultados observados en la elaboración de «Ribeiro Tostado» aconsejan elevar el contenido mínimo en azúcares del mosto procedente de las uvas pasificadas pasando de los 300 g/litro actuales a 350 g/litro.

2.8. Clasificación de las variedades en principales y secundarias

Descripción y motivos

Cambia el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

Esta es una de las principales novedades de la modificación del pliego de condiciones y consiste en la división de las variedades de uva que se pueden utilizar para la elaboración del vino de la DO «Ribeiro» en dos categorías: variedades principales y variedades secundarias. La división se realiza principalmente en función de la calidad que proporcionan a los vinos de la denominación de origen, calidad que se establece por dos criterios principales, por un lado, la calidad puramente técnica y, por otro lado, la capacidad de diferenciación que proporcionan al producto determinadas variedades. Las variedades principales son variedades autóctonas y en todo caso las recomendadas según la clasificación de variedades establecida por la Comunidad Autónoma de Galicia. La clasificación quedaría del siguiente modo:

— Variedades principales:

Tintas: Caíño tinto, Caíño bravo, Caíño longo, Ferrón, Sousón, Mencía y Brancellao.

Blancas: Treixadura, Torrontés, Godello, Lado, Caíño Blanco, Loureira y Albariño.

— Variedades secundarias:

Tintas: Garnacha tintorera y Tempranillo. Palomino y Albillo

Los vinos, tanto los del tipo «Castes» como los que lleven el término «Barrica», así como los vinos espumosos de calidad y los vinos naturalmente dulces (Tostado), tienen que estar elaborados exclusivamente con estas variedades principales.

2.9. Inclusión y exclusión de variedades

Descripción y motivos

Cambia el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

Se propone incluir las variedades blancas Lado y Caíño blanco, ambas como principales, y eliminar la variedad blanca Macabeo.

A continuación recogemos una justificación de estos cambios.

— Lado (Inclusión):

Lado es una variedad recomendada para la Comunidad Autónoma de Galicia de acuerdo con la normativa española. Es una variedad autóctona de la zona geográfica que comprende la DO «Ribeiro». Se puede afirmar que esta surge y se utiliza en este entorno antes que en cualquier otra zona de elaboración. Es una variedad que está perfectamente adaptada a las condiciones agroclimáticas del entorno y a los sistemas de cultivo tradicionales de la comarca, que aporta calidad y carácter diferenciado a los vinos de la zona, por lo que se observa la necesidad de aprobar su utilización.

— Caíño blanco (Inclusión):

Se trata también de una variedad recomendada para Comunidad Autónoma de Galicia de acuerdo con la normativa española y en la zona del Ribeiro se ha ido introduciendo poco a poco desde hace varias décadas, principalmente a partir de las zonas limítrofes con la Denominación de Origen «Rías Baixas», que ya la tiene regulada. Inicialmente su repercusión así como la demanda por parte de los viticultores y elaboradores fue escasa, por lo que no se vio la necesidad de incluirla en la reglamentación de la denominación de origen, pero poco a poco, debido a su buena adaptación al entorno agroclimático y a los sistemas de cultivo tradicionales de la zona, junto con el positivo aporte de calidad en los vinos en que interviene, ha provocado la demanda del sector para su inclusión en la reglamentación para poder elaborar vinos con esta variedad acogidos a la DO «Ribeiro».

— Macabeo (Exclusión)

Esta variedad, a pesar de constar en la reglamentación de la DO Ribeiro desde su primer reglamento de 1957, se ha observado que actualmente no es representativa de la zona, tanto desde el punto de vista productivo como en lo relativo al aporte de calidad y diferenciación de los vinos acogidos a la denominación de origen. Por ello se propone prescindir de esta variedad para la elaboración de vinos con DO «Ribeiro».

2.10. *Nuevas medidas para mejorar el control*

Descripción y motivos

Cambia el punto 8.b.3) del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Se obliga a que las instalaciones inscritas sean independientes y no tengan ninguna comunicación (más que a través de la vía pública) con las no inscritas. También se obliga a que presenten declaraciones mensuales de todas las entradas y salidas de vino.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Ribeiro

2. **Tipo de indicación geográfica**

Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

15. Vino de uvas pasificadas

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Ribeiro Castes Blanco y Ribeiro Blanco

Aspecto visual del vino:

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras y frutas frescas, flores, mieles, hierbas aromáticas, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría Castes presentan mayor complejidad e intensidades medias-altas.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados y aromática retronasal sin defectos. Los vinos de la categoría Castes presentan mayor estructura, volumen, sapidez, extracto y persistencia.

* Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

* Grado alcohólico adquirido mínimo de los Castes blancos: 11 % vol.

* En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Ribeiro Castes Tinto y Ribeiro Tinto

Aspecto visual del vino:

Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras, maduras y frescas, flores, hierbas aromáticas, lácteos, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría Castes presentan mayor complejidad e intensidades medias-altas.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados, con estructura tánica media a alta y aromática retronasal sin defectos. La categoría Castes presenta mayor finura tánica, volumen, sapidez, extracto y persistencia.

- * Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.
- * Grado alcohólico adquirido mínimo de los Castes tintos: 11 % vol.
- * En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Ribeiro Barrica blanco

Aspecto visual del vino:

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados, tostados y empireumáticos.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.

- * Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.
- * En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Ribeiro Barrica tinto

Aspecto visual del vino:

Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras maduras y frescas, frutos secos, flores, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, lácteos, balsámicos, especiados, tostados, torrefactos y empíreumáticos.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.

* Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

* En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Ribeiro Espumoso blanco y rosado

Aspecto visual del vino:

Transparente con burbuja fina y persistente de tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado (espumosos blancos), y del rosa frambuesa al rosa anaranjado (espumosos rosados); y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas (espumosos blancos), y tonalidades violáceas a tonalidades naranjas (espumosos rosados), en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, levadura, miga de pan, bollería, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados y tostados.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de media a alta estructura y volumen, con burbuja fina, persistente, agradable, fundente y cremosa, aromática retronasal sin defectos, persistencia media a alta

* Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

Ribeiro Tostado (blanco y tinto)

Aspecto visual del vino:

Transparente, con tonalidades que varían del amarillo ámbar al caoba y reflejos que varían desde tonalidades doradas a tonalidades castaño. En el caso de los tintos pueden aparecer tonos rojizos, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas pasificadas, frutas confitadas, frutos secos, mieles, flores, hierbas aromáticas, especiados, balsámicos, tostados, torrefactos, empireumáticos y maderas nobles.

Características gustativas:

Dulces y equilibrados, con moderado frescor, intensos, volumen alto y sensación grasa, con extracto y muy sápidos, aromática retronasal sin defectos, de intensidad alta y larga persistencia.

* Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

* Sulfuroso máximo: 200 mg/l para tintos y 250 mg/l para blancos.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	35
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. **Prácticas vitivinícolas**5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

— Blancos y tintos:

El rendimiento de extracción no sea superior a setenta y dos litros de vino por cada cien kg de uva para vinos basados en variedades principales («Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica» y «Ribeiro Espumoso») y setenta y cuatro litros de vino por cada cien kilos de uva para el resto.

Los «Ribeiro Castes» deberán de estar elaborados exclusivamente con variedades principales.

Los «Ribeiro Barrica» serán vinos blancos o tintos que en algún momento de su elaboración estuviesen contenidos en barrica de un volumen máximo de 600 litros, y elaborados solo con variedades principales.

— Vinos espumosos

Elaborados solo con variedades principales, por el método tradicional, en sus tipos de Brut y Brut Nature.

— Tostado:

Elaborados solo y respectivamente con las variedades principales blancas o tintas. Por un proceso de pasificación natural de las uvas en locales cubiertos y con adecuadas características que permitan la correcta pasificación mediante ventilación natural. El período de secado mínimo de 3 meses. Mosto de, al menos, 350 g/litro de azúcares. El rendimiento máximo será de 40 litros de vino por cada 100 kg de uvas pasas. Pasará un proceso de maduración en cubas de madera de roble o de cerezo, de manera que el tiempo total de contacto con la madera, incluido, de ser el caso, el invertido durante el proceso de fermentación, no sea inferior a seis meses. Y un proceso de maduración en botella no inferior a tres meses.

Práctica de cultivo

Las nuevas plantaciones tendrán una densidad mínima de 3 000 cepas por hectárea.

La poda anual se podrá realizar en Guyot, cordón, vaso alto tradicional o a pulgar.

El sistema de conducción será en espaldera o con tutores.

5.2. *Rendimiento máximo por hectárea*

Blancas principales para Castes, Barrica y Espumoso

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

Blancas principales para Castes, Barrica y Espumoso

93,60 hectolitros por hectárea

Blancas principales para Tostado

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

Blancas principales para Tostado

52 hectolitros por hectárea

Tintas principales para Tostado

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Tintas principales para Tostado

48 hectolitros por hectárea

Blancas y tintas principales para vinos distintos de los anteriores

19 000 kilogramos de uvas por hectárea

Blancas y tintas principales para vinos distintos de los anteriores

140,6 hectolitros por hectárea

Variedades secundarias

19 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades secundarias

140,6 hectolitros por hectárea

6. **Definición de la zona delimitada**

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Ribeiro está constituida por los terrenos que se encuentran en los términos municipales y lugares siguientes: ayuntamientos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cella, Beade, Punxín y Cortegada; las parroquias de Banga, Cabanelas y O Barón, en el ayuntamiento de O Carballiño; las parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa y Moldes en el ayuntamiento de Boborás; los lugares de Santa Cruz de Arrabaldo y Untes en el ayuntamiento de Ourense, y del ayuntamiento de Toén los lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, el pueblo de Feá y Celeirón y la parroquia de Alongos; y el pueblo de A Touza del ayuntamiento de San Amaro.

Todos estos términos municipales están en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

7. Principales variedades de uva de vinificación

FERRÓN

ALBARIÑO

MENCIA

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

TREIXADURA

CAÍÑO TINTO

SOUSÓN

TORRONTÉS

GODELLO

LADO

LOUREIRA-LOUREIRO BLANCO

CAÍÑO LONGO

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

Vino

La comarca se sitúa en la denominada zona de transición de Galicia, generada en conjunto por la orografía protectora del entorno y la proximidad del océano Atlántico. Presenta un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica. Esta influencia atlántica se ve reducida por las cadenas montañosas situadas al oeste de la comarca, que la protegen de las borrascas que entran desde el océano. Son de destacar sus importantes diferencias térmicas entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado, sus suelos agrestes –la mayoría graníticos– de baja capacidad de campo y la orografía accidentada.

Se trata de una zona límite para la viticultura, donde el fruto tiene cierta dificultad para madurar, alcanzándose la necesaria madurez alcohólica de forma paralela a la madurez fenólica y conservando un equilibrado frescor propiciado por la acidez natural, con un dominio del ácido tartárico sobre el málico. El carácter ligeramente continental, en conjunción con las corrientes de aire dominantes, provoca una importante diferencia térmica entre el día y la noche, lo que favorece la maduración lenta, consiguiéndose así intensificar el componente aromático y el frescor natural.

Aprovechando la orografía de la comarca, los agricultores han establecido el cultivo de la vid en las laderas mejor orientadas, sobre las que construyeron en muchos casos banales que facilitan el laboreo y dan una mayor profundidad al suelo, creando un paisaje fuertemente antropizado. Con ello han conseguido que las plantas tengan una adecuada insolación y, gracias a esto, acumulen los azúcares necesarios para obtener vino con un buen contenido alcohólico en un territorio que, como se ha indicado, es un área límite para la viticultura.

Otro aspecto fundamental del vínculo de estos vinos con el territorio es el relacionado con las variedades de uva presentes, la mayoría de las cuales son variedades de cultivo tradicional en la comarca con muy escasa presencia en otras zonas vitícolas. Entre ellas destaca la variedad blanca Treixadura, la más cultivada y representativa de esta área geográfica. Estas variedades están perfectamente adaptadas al entorno y han surgido mediante la selección que los agricultores han ido haciendo con el paso del tiempo. En las condiciones de esta comarca, estas variedades, y en especial la Treixadura, dan lugar a vinos muy aromáticos y afrutados, con notas florales. El contenido alcohólico compensa la acidez, lo que origina vinos frescos y equilibrados.

Vinos espumosos de calidad

Los vinos espumosos de calidad de la DO «Ribeiro» se obtienen por el «método tradicional» y sus características están muy relacionadas con las particulares condiciones del medio natural y con las variedades de uva utilizadas.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche y una escasa pluviometría desde el cuajado, y suelos de baja capacidad de campo y enmarcados en una orografía accidentada. Se trata de una zona en la que la viticultura se desarrolla en condiciones límite y la uva tiene dificultades para madurar. Para superarlas, los viticultores aprovechan la orografía de la zona para situar el cultivo de la vid en las laderas más expuestas al sol. Las diferencias térmicas día/noche favorecen una maduración lenta del fruto lo que sirve para intensificar el componente aromático y el frescor natural de estos espumosos.

Las variedades de uva utilizadas son todas ellas variedades autóctonas, adaptadas a las particulares condiciones ambientales de la comarca y son el resultado del proceso de selección que a lo largo de los tiempos han ido realizando los agricultores de la zona. Entre ellas destaca la variedad Treixadura, la más cultivada, pero también son muy adecuadas para la elaboración de estos vinos las variedades Loureiro y Albariño. Las condiciones edafoclimáticas de esta comarca permiten anticipar la vendimia de estas variedades al momento adecuado de equilibrio azúcar/acidez de modo que se cosechan uvas con una acumulación moderada de azúcares y un no excesivo contenido ácido que permiten obtener vinos base equilibrados, no excesivamente alcohólicos pero ya con una elevada aromaticidad. En otras zonas vitícolas próximas, el adelanto de la fecha de vendimia para moderar el grado alcohólico del vino base acarrearía una elevada acidez –lo que aquí no ocurre–, principalmente por exceso de ácido málico, lo que restaría calidad al vino resultante.

Este conjunto varietal supone un patrimonio genético de un gran valor que singulariza los diferentes tipos de vino de esta comarca y en particular los espumosos, que resultan muy aromáticos y afrutados.

Vinos de uva pasificada (Tostados)

El Tostado del Ribeiro es un vino de uvas pasificadas que debe sus características particulares tanto a la materia prima con que se elabora como a las condiciones naturales del entorno y al peculiar modo de obtención, fruto del saber hacer de los productores locales.

La materia prima son uvas de variedades autóctonas de la zona adaptadas a las condiciones particulares del medio. Entre estas variedades destaca la Treixadura, la más cultivada y característica.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado y suelos agrestes de baja capacidad de campo encuadrados en un territorio con una orografía accidentada donde la vid se cultiva en las laderas con una mejor exposición solar para alcanzar la adecuada maduración.

Se trata de una zona límite para la viticultura en la que la vid tiene cierta dificultad para una adecuada maduración, que solo se consigue gracias a la utilización de variedades de uva adaptadas y su cultivo en parcelas bien orientadas. Este hecho hace de este vino algo muy singular: se trata de un vino dulce obtenido en una zona en la que las condiciones naturales del medio no lo harían posible.

Esto se consigue gracias a las técnicas de elaboración que a lo largo de los tiempos han ido desarrollando los productores locales. Tras la cosecha de las uvas, estos productores someten a los racimos a un complicado proceso de maduración en locales cubiertos y con ventilación natural. La variedad Treixadura presenta buenas condiciones para ser pasificada ya que su piel, más gruesa y resistente que la de otras variedades, soporta mejor el proceso de pasificación natural.

Por otra parte, el clima de esta comarca presenta otoños más secos que los que le corresponderían por su cercanía al Atlántico y ello gracias a la protección de las barreras montañosas que la aíslan por el oeste. Esto favorece la pasificación, al no verse sometida la uva a índices de humedad relativa excesivamente altos, que ralentizarían el proceso de deshidratación natural y aumentarían el riesgo de enfermedades criptogámicas. Por otra parte, los otoños suelen traer temperaturas moderadas, lo que facilita el proceso de desecado. Comarcas situadas más al interior, aunque podrían tener la ventaja de una humedad ambiental más baja, tienen el inconveniente de que las bajas temperaturas dificultarían la posibilidad de la deshidratación natural.

El resultado de este proceso es un vino dulce y equilibrado, con un contenido en azúcares totales superior a los 120 g/l, muy característico de la vitivinicultura de esta comarca, muy apreciado y costoso de producir y que goza de una elevada reputación.

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 transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por las bodegas de la Denominación de Origen «Ribeiro», hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

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 embotellados figurará el logotipo y el nombre de la denominación de origen.

Los vinos de la denominación de origen Ribeiro cuya elaboración esté basada en el uso de variedades principales podrán identificarse en su etiquetado, presentación y publicidad con las menciones «Castes», «Barrica», «Espumoso» y «Tostado», según corresponda.

En los vinos que no sean de las tipologías «Castes», «Barrica», «Espumoso» o «Tostado», no podrán aparecer en su etiquetado las menciones «caste» o «autóctonas», ni el nombre de ninguna de las variedades principales. Tampoco podrá emplearse ningún otro término que pueda inducir a error al consumidor en cuanto a las características del vino, en particular aquellos que puedan dar lugar a confusión con los vinos de las categorías «Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica», «Ribeiro Espumoso» o «Ribeiro Tostado».

En el etiquetado de los vinos de las tipologías Castes y Barrica deberá constar el año de cosecha.

Los envases irán provistos de precintos de garantía o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega.

Enlace al pliego de condiciones

https://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2019/DOP_RIBEIRO_Pliego_Condiciones_octubre_2019_definitivo-C.pdf
