

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2022/C 167/10)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Vallegarcía»

PDO-ES-02085-AM01

Fecha de comunicación: 25.1.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Adaptación a la reglamentación vigente de la terminología de los parámetros analíticos de azúcar residual.

DESCRIPCIÓN:

El parámetro analítico «azúcar residual» pasa a denominarse «azúcares totales expresados en glucosa más fructosa».

Modifica el punto 2.1.1 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Esta modificación es una adaptación de la terminología utilizada en relación con las características físico-químicas que no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación es normal pues no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se hace el cambio en cumplimiento del artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de La Comisión de 17 de octubre de 2018, en el que se establece la determinación de los azúcares totales, expresados en términos de fructosa y glucosa.

2. Revisión de los parámetros analíticos

DESCRIPCIÓN:

Bajada del límite mínimo de color para vinos tintos, pasando de 12 a 10 u.a.

Modifica el punto 2 y 7 del Pliego de Condiciones y el punto 8 del Documento Único.

Esta modificación no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación es normal pues no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

JUSTIFICACIÓN:

En la zona de producción de la DO Vallegarcía conviven distintas variedades de uva, por un lado, la Cabernet Sauvignon, que produce de manera natural vinos con un altísimo potencial de color y, por otro lado, están la Monastrell y la Garnacha Tinta que producen vinos más suaves y con una intensidad de color media.

Durante la última década los mercados, con carácter general, están solicitando vinos con más fruta, que conecten con las nuevas generaciones de consumidores que se incorporan a la cultura del vino.

Los enólogos deben tener las herramientas necesarias para poder elaborar vinos, que dentro de las características que la zona de producción y variedades conecten con los mercados nacionales e internacionales.

La bajada del límite mínimo de intensidad colorante de los vinos tintos no conlleva una devaluación de la calidad, bien al contrario, ampliará las posibilidades que las diferentes variedades de uva de la zona ofrecen produciendo vinos más sutiles, complejos y atractivos.

Como en la redacción del vínculo se menciona la intensidad colorante y su límite, al variar este también se ha tenido que corregir dicha redacción.

3. Incorporación de variedades**DESCRIPCIÓN:**

Se incluye en el pliego de condiciones las variedades de uva de vinificación: Garnacha Tinta, Mazuela o Cariñena y Monastrell.

Modifica el punto 6 del Pliego de Condiciones y el punto 7 del Documento Único.

Esta modificación no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación es normal pues no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Hace ya varios años que en Vallegarcía se están cultivando las variedades anteriormente citadas y se ha comprobado la gran calidad de los vinos elaborados con variedades tales como la Garnacha Tinta, la Mazuela o Cariñena y el Monastrell y tras años de seguimiento, por parte del comité de cata, de la evolución y calidad de estos vinos, se ha determinado que tienen la calidad exigida por nuestro pliego de condiciones para poder incluir estas variedades dentro de las variedades permitidas por la Denominación de Origen Vallegarcía.

DOCUMENTO ÚNICO**1. Nombre(s)**

Vallegarcía

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino blanco de color amarillo intenso, aromas de fruta de hueso, tropicales y de flores blancas, de intensidad media alta. En un fondo de aromas a hierbas aromáticas lavanda, romero y un final tostado. Entrada suave, glicérico, sin aristas, fresco y redondo. Paso agradable con aromas de frutas de hueso, final tostado y ligeramente amargo.

* El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,5
Acidez total mínima	4,1 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

2. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino tinto de rojo intenso con ribetes granates o rubí granates, buena capa. Intensidad media alta, frutas rojas y aromas de monte bajo y minerales o con toques balsámicos de lavanda y aromas de tostados de la madera. Redondo, entrada fácil, equilibrado y tanino ligeramente marcado.

* El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4,2 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. **Prácticas vitivinícolas**5.1. *Prácticas enológicas específicas*1. *Práctica de cultivo*

La recogida de la uva se realiza íntegramente a mano en cajas. Una primera selección en campo a la hora de cortar los racimos y una segunda selección en la mesa dispuesta al efecto en la zona de recepción de la uva en bodega.

2. Restricción pertinente en la vinificación

La recepción de la uva se realiza a una cota más elevada que la de la boca superior de los depósitos por lo que la presión en la tubería de vendimia es nula, dando a la uva un trato menos agresivo.

Durante el encubado la pasta pasa por un intercambiador tubular donde se rebaja la temperatura dejando los tanques en frío durante un periodo variable a criterio del equipo de enólogos si fuera necesario. Esta maceración prefermentativa permite la extracción en solución acuosa de todos los aromas presentes en la uva y aumenta la estabilidad del color.

La uva blanca después de la maceración en frío, se prensa y el mosto resultante se desfanga hasta obtener una turbidez idónea de 400-800NTU. Una vez arrancada la fermentación un porcentaje variable del mosto se mete en barricas de roble francés nuevas donde fermenta y tendrá una crianza sobre lías de 4 a 6 meses. Las fermentaciones alcohólicas tanto en blanco como en tinto se realizan tanto con levadura indígena como con levadura seleccionada. El vino blanco fermenta a bajas temperaturas cuya temperatura mínima es de 15° C y la máxima de 26° C, teniendo en cuenta también la parte del mosto que fermenta en barricas. La fermentación de los tintos se realiza a una temperatura mínima de 15° C y una máxima de 30° C. Los tiempos de encubado y maceración varían en función de criterios técnicos del equipo de enólogos y van de 7 hasta 28 días.

3. Restricción pertinente en la vinificación

El descube de los tintos se realiza a mano, los orujos se cargan en prensa neumática por gravedad, sin bombeos y se meten en barricas usadas hasta la cata. Una vez obtenidos todos los tipos de vino, tanto yema como prensa, y finalizada la fermentación maloláctica, se catan todos los vinos por parte del comité de enólogos y se realizan las mezclas de cada tipo de vino. Posteriormente se llevan a crianza en barricas de roble francés.

Los vinos pasan por una fase de crianza en botella variable antes de salir al mercado.

5.2. Rendimientos máximos

1. Variedades Viognier, Cabernet Franc, Garnacha Tinta, Mazuela o Cariñena y Monastrell

11 500 kilogramos de uvas por hectárea

2.

75 hectolitros por hectárea

3. Variedad Syrah

9 250 kilogramos de uvas por hectárea

4.

60 hectolitros por hectárea

5. variedad Merlot y Cabernet Sauvignon

8 500 kilogramos de uvas por hectárea

6.

55 hectolitros por hectárea

7. Variedad Petit Verdot

14 600 kilogramos de uvas por hectárea

8.

95 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona geográfica delimitada corresponde a la parcela catastral Tel. 448 del polígono 9 del término municipal de Retuerta del Bullaque, de la provincia de Ciudad Real, con una superficie de 1 521 hectáreas.

7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

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

8.1. Medio (factores naturales y humanos)

Las características de la zona geográfica que influyen de forma determinante en la calidad de los vinos son:

- a) El sustrato geológico sobre el que está plantado el viñedo, la Raña del Fresno, es una formación única en el mundo y exclusiva de esta zona, lo que hace por tanto que las uvas producidas en esta zona posean unas características exclusivas (gran intensidad, cualidad aromática y largo paso de boca). Asimismo, la elevada acidez y bajo pH de los suelos de Vallegarcía son características inusuales en zonas climáticas similares. Vallegarcía es un viñedo plantado en unos suelos cuya clasificación edafológica es única en todo el viñedo Castellano-Manchego. En el proyecto de investigación realizado por la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM), titulado «Suelos vitícolas de Castilla-La Mancha: influencia en la composición de la uva», los perfiles estudiados en Vallegarcía, se han clasificado según la Soil Taxonomy (Soil Survey Staff, 2006) como Typic Palexerult, siendo el orden Ultisol el característico de los suelos de raña (Vidal et al., 2004). De los suelos vitícolas estudiados en este proyecto de investigación, únicamente los tres perfiles de Vallegarcía pertenecen a este orden de clasificación. En la clasificación de la FAO (2007) fueron clasificados como Cutanic Alisol (Ferric, Chromic), Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic) y Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic) respectivamente para P1, P2 y P3, que son los tres perfiles analizados en el informe de la UCLM.

Así mismo, la gran variación del pH hace únicos a estos suelos. Si se observa el pH de cada perfil, lo primero que se puede destacar es la clarísima variación del pH. Esto se refleja en los pH de los vinos y en su equilibrio en boca.

Los bajos contenidos de Calcio y los elevados contenidos en Sílice, hierro y Aluminio son totalmente inusuales en los suelos vitícolas de Castilla-La Mancha. Es interesante comparar los contenidos de estos elementos con los de suelos calizos de la zona, dedicados habitualmente al cultivo de la vid. Según datos de Amorós et al. (2012b) se puede observar que el contenido en Calcio en el suelo de Vallegarcía está alejado de los valores que se pueden encontrar en horizontes superficiales de suelos calizos (10,4 g•kg⁻¹ versus 230 g•kg⁻¹). Por el contrario, los contenidos de Si (345,9 g•kg⁻¹) y Fe (26,5 g•kg⁻¹) son muy superiores en los suelos de la zona delimitada frente a los suelos calizos vitícolas de Castilla-La Mancha (127,5 y 16,65 g•kg⁻¹ respectivamente). El Aluminio presente en el horizonte superficial de un suelo calizo está en torno a 33,4 g•kg⁻¹ mientras que en el suelo de Vallegarcía aparece en cantidades de 57,8 g•kg⁻¹. El bajo contenido en Calcio del suelo marca de forma característica los vinos de Vallegarcía y le confieren un carácter diferente al resto de Castilla-La Mancha.

Es de destacar la elevada cantidad media de elementos clasificados como tierras raras (Ce, La y Nd) en el suelo de Vallegarcía (83,5; 44,5 y 36,5 mg•kg⁻¹ respectivamente) respecto a los valores medios regionales (57,7, 23,5 y 21,6 mg•kg⁻¹ respectivamente) y mundiales (55; 35,5 y 30,5 mg•kg⁻¹ respectivamente). En general, los suelos ácidos presentan mayor contenido que los calizos en tierras raras (Amorós et al., 2012a).

- b) La influencia del río Bullaque y los arroyos que lo alimentan, que rodean la zona delimitada, la frescura de los Valles y la protección que ejerce la Sierra de los vientos del norte, confieren un microclima al viñedo que ejerce de moderador de condiciones extremas, tanto en Invierno como en Verano, lo que potencia la correcta y completa maduración de la uva.

- c) La gran amplitud térmica entre el día y la noche, provocada por la elevación sobre el nivel del mar de Vallegarcía, unido a la elevada pluviometría de la zona respecto al resto de los parajes de la región, favorece que la uva posea una estructura tánica sobresaliente que potencia la aptitud para la crianza en barrica y el envejecimiento en botella.

8.2. Descripción del vino

Los vinos de Vallegarcía se caracterizan por su redondez y ausencia de aristas, con una estructura tánica sobresaliente que les confiere una fantástica capacidad de evolución y guarda, consiguiendo unos valores en polifenoles por encima de los 50 meq/l y una intensidad colorante por encima de los 10 u.a.

La intensidad y cualidad aromática está definida por aromas intensos a monte mediterráneo (jara, brezo), balsámicos (tomillo, romero, espliego) y también una marcada mineralidad (pizarras negras, cuarcitas) y poseen un punto amargo al final del paso de boca que alarga el gusto del vino.

8.3. Vínculo

El sustrato geológico sobre el que esta plantado el viñedo, la Raña, es una formación única en el mundo, la elevada acidez y bajo pH de los suelos de la zona delimitada son características inusuales, esta combinación impronta a los vinos de un punto amargo al final del paso de boca que alarga el gusto del vino.

La frescura de los Valles y la protección que ejerce la Sierra de los vientos del norte, ejerce de moderador y potencia la redondez y ausencia de aristas en los vinos. La gran amplitud térmica entre el día y la noche, provocada por la elevación sobre el nivel del mar de la zona delimitada, unido a la elevada pluviometría, favorece la estructura tánica sobresaliente, dotando a los vinos de unos valores en polifenoles por encima de los 50 meq/l y una intensidad colorante por encima de los 10 u.a.

Aunque la zona delimitada está rodeada de la IGP Castilla, posee características sustancialmente diferentes de la zona delimitada colindante, se diferencia de la misma en los siguientes factores:

FACTORES NATURALES:

El sustrato geológico de la Raña, única en el mundo, de elevada acidez y bajo pH, y la frescura de los Valles, la protección que ejerce la Sierra de los vientos del norte y la elevada pluviometría confieren un microclima bien diferenciado de la zona colindante.

La gran variación del pH entre el horizonte superficial y el sub-superficial, con una variación máxima de 4.1 puntos en el perfil 2 (pH= 8,9 en Ap y pH= 4,8 en Btg1), los bajos contenidos de Calcio y los elevados contenidos en Sílice, hierro y Aluminio, así como la presencia en gran cantidad de Tierras Raras, confieren a Vallegarcía un carácter diferente al resto de Castilla-La Mancha.

FACTORES HUMANOS:

Las diferencias más notorias entre el modo de elaboración de los vinos de «Vallegarcía» y el de las zonas colindantes, correspondientes a la IGP Castilla, son las siguientes:

IGP CASTILLA	VALLEGARCÍA	DIFERENCIAS
Blancos ≥ 9 % vol.	≥ 12 % vol.	Mayor grado alcohólico
Tintos ≥ 10 % vol.	≥ 12 % vol.	Mayor grado alcohólico
Tintos ≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	Mayor acidez volátil
Blancos ≤ 16 000 Kg/Ha	≤ 11 500 kg/Ha	Menor producción por hectárea
Tintos ≤ 16 000 Kg/Ha	≤ 14 600 kg/Ha	Menor producción por hectárea
—	> 50 meq/l	Más polifenoles
—	> 10 u.a	Más color

La delimitación de la zona se ha realizado en base a las condiciones de medio (sustrato geológico de la Raña, con elevada acidez y bajo pH, y protección que ejerce la Sierra), existiendo una única bodega elaboradora de vino en esta zona, que es propiedad del solicitante.

Hay que destacar que la zona delimitada se extiende a 1 521 hectáreas en las que no hay plantadas más viñas ni ubicadas más bodegas que la del solicitante.

Por otra parte, si en el futuro se establecieran otros productores en la zona geográfica delimitada, podrían utilizar el nombre registrado siempre que se cumplan las condiciones fijadas en el pliego de condiciones, circunstancia que es perfectamente posible teniendo en cuenta que la zona delimitada ocupa 1 521 hectáreas, por lo que podrían ubicarse más bodegas en la misma.

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:

El embotellado de los vinos se realizará en la zona de producción debido a que todos los vinos concluyen su elaboración con un segundo periodo de envejecimiento en botella; en este periodo se produce un proceso reductivo, mejorando así la calidad de los vinos, redondeándose y alcanzando su momento de consumo cuando se consiguen las características organolépticas establecidas en el pliego para cada tipo de vino.

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM_01_PC_Vallegarcia_20210820.pdf
