

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica**I. DENOMINACIÓN(ES) QUE DEBE(N) REGISTRARSE**

Cádiz (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Asociación de Bodegas Elaboradoras de Vino de la Tierra de Cádiz
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Asociación sin ánimo de lucro formada por 13 empresas bodegueras
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	37 Avenida Marconi 11011 CÁDIZ (Cádiz) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 956 38 55 00
<i>Fax:</i>	+34 956 38 55 01
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	veronica@barbadillo.com

III. PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	PC_V_T_CÁDIZ.doc

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

<i>Referencia jurídica:</i>	Orden de 30.11.2011, aprueba Pliegos de condiciones de los Vinos de la Tierra
-----------------------------	---

V. DOCUMENTO ÚNICO

<i>Denominación(es) que debe(n) registrarse</i>	Cádiz (es)
<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Artículo 118 vices del Reglamento (CE) nº 1234/2007
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	Artículo 73, apartado 1, letra d), del Reglamento (CE) nº 607/2009
<i>Tipo de indicación geográfica:</i>	IGP - Indicación Geográfica Protegida

1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

vinos tintos, blancos y rosados

Características analíticas:

Los vinos acogidos a la mención Vino de la Tierra de "Cádiz" son tintos, con una graduación volumétrica natural mínima de 12º, rosados, con una graduación volumétrica natural mínima de 11º, y blancos, con una graduación volumétrica natural mínima de 11º.

Dentro de los vinos tintos, blancos y rosados se incluyen los vinos secos, semisecos, semidulces y dulces con un contenido en azúcares residuales inferior a 4 g/l, comprendido entre 4 y 12 g/l., 12 y 45 g/l., y más de 45 g/l., respectivamente.

Por otra parte, los Vinos de la Tierra de Cádiz deben cumplir con las siguientes características analíticas y organolépticas específicas:

B.1. Características analíticas.

Vinos blancos:

Anhídrido sulfuroso total, máximo 200 mg/l. (si azúcar residual inferior a 5 g/l.)

Ácido volátil, menos de 0,6 g/l. expresada en ácido acético.

Vinos rosados:

Anhídrido sulfuroso total, máximo 150 mg/l, (si azúcar residual inferior a 5 g/l.)

Ácido volátil, menos de 0,7 g/l. expresada en ácido acético.

Vinos tintos jóvenes:

Anhídrido sulfuroso total, máximo 150 mg/l. (si azúcar residual inferior a 5 g/l.)

Ácido volátil, menos de 0,8 g/l. expresada en ácido acético.

Vinos tintos con envejecimiento:

Anhídrido sulfuroso total, máximo 150 mg/l. (si azúcar residual inferior a 5 g/l.)

Ácido volátil, menos de 1 g/l. expresada en ácido acético.

Respecto a otros parámetros no existen restricciones específicas debiendo ajustarse a los dispuestos en la normativa legal de aplicación para estos tipos de vinos.

Características organolépticas:

Blancos:

Color: atractivos toques desde el amarillo pálido al amarillo intenso.

Aroma: con toques afrutados.

Gusto: fresco y ligero.

Blancos con envejecimiento:

Color: amarillo pálido a dorado intenso.

Aroma: afrutado con toques de madera, de distinta intensidad.

Gusto: ligero, con sabor perceptible a madera.

Rosados:

Color: rosado brillante.

Aroma: con toques afrutados.

Gusto: fresco y ligero.

Tintos jóvenes:

Color: tonos desde el violáceo a rojo rubí.

Aroma: toques afrutados.

Gusto: armónico y con cuerpo característico.

Tintos con envejecimiento:

Color: rubí-picota, rico en materia colorante.

Aroma: potente, amplio y muy equilibrado.

Gusto: profundo, amplio y persistente.

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino de la tierra

b. Letra b)

Viejo
Noble
Añejo

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**a. Prácticas enológicas**

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Labores agrícolas en las viñas y vendimia.</p> <p>En las labores preparatorias de terreno previas a la plantación se eliminarán los restos vegetales procedentes de viñedos anteriores. Sólo se podrá desinfectar el suelo con agentes químicos cuando analíticamente se demuestre la presencia de nemátodos y/o hongos patógenos del suelo, debiéndose certificar esta necesidad por un técnico agrícola.</p> <p>En el control de plagas y enfermedades del viñedo, así como del abonado de la vid, los tratamientos se realizarán bajo la supervisión de personal técnico. En el abonado de la vid se prohíbe superar los 70 kg. de nitrógeno totales por hectárea y año. No se aplicarán abonados nitrogenados a partir de la iniciación de la floración y hasta la recolección.</p> <p>La vendimia se realizará con el mayor esmero, recogiendo exclusivamente uva sana y madura. Las partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos protegidos tendrán como mínimo 10,5 grados Baumé. Asimismo serán rechazadas las partidas de uva con índices de podredumbre superior a 0,8 g. de ácido glucónico/Kg.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Condiciones de elaboración.</p> <p>Las prensas continuas solo podrán utilizarse para el agotamiento de los productos y subproductos destinados a otros usos. Se utilizarán materias inertes o acero inoxidable en los elementos de las estrujadoras, bombas de impulsión y tuberías en contacto con la vendimia estrujada.</p> <p>La fermentación se realizará en depósitos de acero inoxidable u otras materias inertes que garanticen la calidad del producto final. Queda también autorizada</p>	

para la fermentación la utilización de vasijas de madera de roble que permitan la elaboración de vinos de singulares características y tipología.

La temperatura de fermentación será inferior a 33 °C para vinos tintos e inferior a 25 °C para vinos blancos. Para el control de la misma y durante la fase de fermentación, se llevarán registros diarios de temperatura.

Zona de envejecimiento.

La zona de envejecimiento de los vinos bajo la mención Vino de la Tierra de “Cádiz” será la misma que la establecida para la zona de producción en el apartado D) de este Pliego de Condiciones.

C.4 Condiciones para el envejecimiento.

Los sistemas de envejecimiento deberán estar recogidos en los procedimientos correspondientes de conformidad con las indicaciones relativas al envejecimiento establecidas en la normativa, cuyo cumplimiento será verificado por el Organismo de Certificación autorizado.

Para los vinos envejecidos, la vejez mínima será de tres meses.

El envejecimiento se hará en vasijas de madera de roble con capacidad no superior a 500 litros. Para el envejecimiento de tintos se autoriza igualmente la utilización de tinós de capacidad superior siempre que no sobrepasen los 10.000 litros. Las bodegas en las que se elaboren vinos con envejecimiento deberán poseer las vasijas de madera correspondientes para contener las existencias de vino en crianza.

Envasado.

El envasado de vinos amparados por la IGP “Cádiz” se realizará exclusivamente en bodegas o empresas embotelladoras que se encuentren en la zona geográfica indicada en el apartado D) con objeto de preservar y garantizar la calidad diferenciada de los productos protegidos.

El embotellado se realizará exclusivamente en envases de vidrio.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:

La producción máxima admitida de uva de las variedades blancas descritas en el apartado F) es de 14.285 kilogramos por hectárea. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos. La producción máxima admitida de uva de las variedades tintas descritas en el apartado F) es de 11.500 kilogramos por hectárea. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

5. ZONA DELIMITADA

El area de producción corresponde a los siguientes términos municipales de la provincia de Cádiz:

Arcos de la Frontera, Chiclana de la Frontera, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera, Prado del Rey, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Olvera, Setenil, Villamartín, Bornos y San José del Valle.

a. Zona NUTS

ES612	Cádiz
ES61	Andalucía
ES6	SUR
ES	ESPAÑA

b. Mapas de la zona delimitada

Número de mapas adjuntos	0
--------------------------	---

6. UVAS DE VINIFICACIÓN

a. Inventario de las principales variedades de uva de vinificación

23. CHARDONNAY
21. CHELVA (MONTUA)
17. PEDRO XIMENET
15. MOSCATEL DE ALEJANDRIA
13. VERDEJO BLANCO
11. MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
06. MACABEO (VIURA)
05. MONASTRELL
04. GARNACHA TINTA
02. TEMPRANILLO

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Petit Verdot N
Sauvignon Blanc B
Perruno B
Palomino B
Pedro Ximenez B
Riesling B
Cabernet Franc N
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Moscatel de Alejandria B
Merlot N
Monastrell N
Mollar Cano N
Montúa B
Macabeo B
Graciano N
Garrido Fino B
Garnacha Tinta N
Verdejo B
Tempranillo N
Chardonnay B
Tintilla de Rota N

c. Otras variedades

--

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Datos de la zona geográfica:

La reputación de los vinos con la mención “Vino de la Tierra de Cádiz” fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 29 de abril de 2005, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención “Vino de la Tierra de Cádiz”, para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

Factores humanos.

Puede afirmarse sin lugar a dudas que la zona geográfica de producción influye de forma clara en la especificidad de los Vinos de la Tierra de Cádiz. Baste con tener en cuenta que el cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha sido una

tener en cuenta que el cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha sido una actividad fundamental de la comarca de Jerez a lo largo de su milenaria historia, que se remonta a tiempos fenicios, hace más de tres mil años. Las condiciones climáticas, la composición predominante de los suelos y numerosas circunstancias históricas, han determinado el desarrollo de una vitivinicultura de calidad reconocida.

Se puede, por tanto, afirmar que los Vinos de la Tierra de Cádiz tienen una personalidad diferenciada debida, en gran medida, al resultado de circunstancias históricas combinadas con unos muy característicos factores medioambientales.

Factores naturales.

a) Orografía y Suelo.

Desde el punto de vista orográfico, la zona geográfica delimitada se caracteriza por horizontes abiertos, dominados por terrenos llano o suavemente ondulados, con colinas con una pendiente variable. La viña se cultiva en terrenos calizos con una importante proporción de arcilla y arena.

b) Clima.

El clima de la zona de producción es de carácter cálido. Las temperaturas medias oscilan entre las mínimas del invierno que giran alrededor de los 5 °C y las máximas del verano que oscilan en torno a los 35 °C. El riesgo de heladas es mínimo. Naturalmente, el efecto regulador del mar hace que las viñas del interior alcancen valores más extremos. El área de producción disfruta de más de 300 días de sol al año, despejados y de intensa luminosidad, superándose durante el verano las 1.000 horas de sol brillante.

La pluviometría media anual en la zona de producción es de aproximadamente 600 litros por metro cuadrado, teniendo lugar las precipitaciones fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. En todo caso, este factor debe contemplarse en combinación con la capacidad de las tierras albarizas, típicas de la zona, de retener la humedad y evitar la evapotranspiración. Adicionalmente, la proximidad del viñedo a la zona costera aporta intensos rocíos a la planta, con la consiguiente aminoración en la transpiración y efecto regulador de las altas temperaturas a que se ve sometida.

Finalmente, hay que mencionar la importante influencia climática de los dos vientos predominantes en la región: de una parte, el viento de levante, proveniente del interior, seco y cálido y, de otra parte, el viento de poniente, que por proceder del océano aporta un elevado grado de humedad y actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.

Detalles del producto:

"Todo lo relativo a la interacción causal entre la zona geográfica y el producto se ha indicado ya en las subsecciones anteriores de esta sección"

Interacción causal:

"Todo lo relativo a la interacción causal entre la zona geográfica y el producto se ha indicado ya en las subsecciones anteriores de esta sección"

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>En las etiquetas de vinos envasados figurará obligatoriamente de forma destacada la indicación "Vino de la Tierra de Cádiz", además de los datos que son de obligado cumplimiento por la normativa en materia de etiquetado de vinos. Las marcas que se utilicen para los vinos protegidos no podrán ser utilizadas para la comercialización de otros vinos no amparados.</p> <p>Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma "Andalucía", unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.</p>	

9. MATERIAL COMPLEMENTARIO**a. Otro(s) documento(s):**

--

VI. OTROS DATOS:**1. DATOS DEL INTERMEDIARIO**

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1 Paseo de la Infanta Isabel 28071 MADRID España
<i>Teléfono.:</i>	+34 91 347 53 97
<i>Fax:</i>	+34 91 347 54 10
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@marm.es

2. DATOS DE LAS PARTES INTERESADAS**3. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES**

<i>Enlace:</i>	<input type="text"/>
----------------	----------------------

4. LENGUA DE LA SOLICITUD:**5. ENLACE CON E-BACCHUS**