Ref. Ares(2013)3002081 - 06/09/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

I. DENOMINACIÓN(ES) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

Pla de Bages (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pla de Bages
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Corporación de derecho público
Nacionalidad:	España
Dirección	Sin nº, Calle de la Culla (Casa de la Culla) 08243 MANRESA (Barcelona) España
Teléfono.:	+34 93 874 82 36
Fax:	+34 93 874 80 94
Correo(s) electrónico(s):	info@dopladebages.com

III. PLIEGO DE CONDICIONES

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	PC control de cambios DOP Pla de Bages.doc

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Resolución de 8.6.2011, publica modificación Rto. DO Pla de Bages
Referencia jurídica:	Resolución de 8.5.2009, publica Orden aprobación Rto. DO Pla de Bages

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Pla de Bages (es)
Término(s) equivalentes):	
Denominación tradicionalmente utilizada:	No
Base jurídica para la transmisión:	Artículo 118 vicies del Reglamento (CE) nº 1234/2007
El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:	Artículo 73, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) nº 607/2009
Tipo de indicación geográfica:	DOP - Denominación de Origen Protegida

1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja

2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos: blanco, rosado, tinto

Características analíticas:
Tipo de vino: blanco. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11% vol.. máximo 15% vol.. **Tipo de vino: rosado.** Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12,5% vol., con excepción de los vinos rosados obtenidos exclusivamente de las viníferas sumoll y ull de llebre con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo d'11,5% vol.. **Tipo de vino: tinto.** Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12,5% vol., con excepción de los vinos tintos obtenidos exclusivamente de las viníferas sumoll y ull de llebre con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo d'11,5% vol.
Características organolépticas:

Los vinos producidos en esta región se caracterizan por un color pálido, destacando los elaborados con la variedad Picapoll, los cuales inicialmente no destacan por tener colores con reflejos verdes, sino que siendo bien jóvenes éstos ya expresan reflejos de color dorado pálido.
Siendo zona de importante influencia pirenaica, los aromas de los vinos blancos estarán marcados por la parte más fresca de los descriptivos de cada variedad, con fuerte presencia de frutas ácidas y con presencia de aromas florales sutiles (flores blancas). Igualmente destacable son los aromas de hierba aromática, a menudo descritos como espliego en el caso de los blancos y muy relacionados con viñas que tienen proximidad en zonas boscosas, muy frecuentes en la zona.
En boca estos vinos suele ser ligeros, marcados por un buen núcleo ácido. Para aumentar el volumen en boca se conseguirá con prácticas de bodega como la crianza sobre lías o la crianza en barrica.
Los vinos rosados producidos en esta región pueden tener la coloración deseada según el estilo que pretenda el elaborador. Desde maceraciones más cortas para acercarse a los referentes de los rosados de Provenza (0.2-0.3 puntos de color) hasta los rosados más intensos (1.5 puntos de color)
Típico de la zona es la presencia de frutas rojas en todas las variedades. También se pueden notar desde notas anisadas hasta la confitería, dependiendo del grado de maduración.
En boca son vinos potentes, rosados elaborados normalmente con uvas maduras que confieren una buena estructura y suntuosidad.
Los vinos tintos producidos en esta región suelen tener una gran intensidad colorante. Las fechas y la climatología fría, favorecen maduraciones lentas en otoño que facilitan una gran acumulación de color en todas las variedades. Aun así hay que destacar la presencia de las variedades autóctonas como la Sumoll, y Picapoll Negro, las cuales por definición suelen tener un menor potencial de color y por tanto proporcionan los vinos de menos color de la región.
El componente aromático debe su característica a una zona muy respetuosa con la tipicidad de la mayoría de variedades. Al ser una zona de maduración tardía en relación a la media del estado, en ella los aromas primarios se mantienen, sin encontrar características de sobremaduración y por lo tanto de pérdida de identidad varietal. Nuevamente en la mayoría de vinos tintos y debido a la fuerte presencia de bosque envolvente las viñas de la región encontramos notas balsámicas, que de entrada se pueden describir como eucalipto y menta, acentuando la fuerte percepción fresca de conjunto de los vinos del Bages. Estos aromas igualmente se pueden describir como hierba forestal o aromática.
En la boca nos encontramos nuevamente con vinos de gran potencia. El examen visual sugiere que, en boca, son vinos muy estructurados, con un Índice de Polifenoles Totales que fácilmente superan los 60 haciéndolos en su mayoría aptos para crianzas en barrica. En boca se da un buen equilibrio entre la estructura ácida y la tánica, resultando por tanto que, aún a pesar de su gran

concentración resultan vinos que tienen elegancia y frescor, distinguiéndolos de otras zonas más cálidas que, basándose sobre todo en la estructura tánica, se convierten en vinos más pesados.

Vino de aguja

Características analíticas:

Vino obtenido de las variedades autorizadas en el punto 6 de este pliego de condiciones, que tendrá un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 10,5% vol. y máximo de 12,5% vol., elaborado según su procedimiento, que en condiciones determinadas no produce anhídrido carbónico en disolución con una sobrepresión no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar medida a 20ºC.
Acidez total (en ácido tartárico) de 4,5 a 8 gr/l.
Extracto seco no reductor entre un mínimo de 12 gr/l y un máximo de 22 gr/l.
Acidez volátil real (en ácido acético) inferior a 0,8 gr/l.
Anhídrido sulfuroso total inferior a 200 mg/l.
Cenizas. Mínimo 0,70 gr/l. Máximo 2 gr/l.
PH Mínimo 2,8, máximo 3,5.

Características organolépticas:

El vino de aguja, responde básicamente a los parámetros descritos en los apartados de blanco y rosado, con las siguientes características específicas:
1. - Son vinos con una acidez superior al estar limitado su grado, y contribuyendo ésta a la sensación de frescor que se verá justamente equilibrada por la presencia de carbónico.
2. - Son vinos que aumentarán su sensación de estructura y de noción de amplitud en boca, debido a la sensación táctil del carbónico presente en estos vinos.

Vino espumoso de calidad

Características analíticas:

Vinos espumosos procedentes de vinos que han tenido una segunda fermentación natural mediante el método tradicional, con una sobrepresión de CO2 disuelto, superior a 3,5 bar. La totalidad del proceso de elaboración del vino espumoso desde el tiraje hasta el degüelle se realizará en la botella y en las bodegas inscritas en la DOP. La segunda fermentación no puede aumentar el grado alcohólico del vino base más de 1,5% vol.. Todo el proceso de elaboración desde el tiraje hasta el degüelle debe tener una duración mínima de doce meses. Una vez hecho el degüelle se podrá añadir a las botellas licor de expedición. La incorporación del licor de expedición no podrá hacer aumentar el grado alcohólico

en más de 0,5% vol.. Una vez acabado todo el proceso de elaboración se podrá trasvasar a botellas más pequeñas de 20 cl, 37,5 cl, o capacidad superior a 3 litros. Se prohíbe la utilización de gas CO2, así como su almacenamiento en los locales donde se elabore vino espumoso, sin autorización expresa.
El vino espumoso de calidad tendrá las características siguientes:
El grado alcohólico adquirido mínimo de 10,5% vol.
Acidez total (en ácido tartárico) de 4,5 a 8 gr/l.
Extracto seco no reductor entre un mínimo de 12 gr/l y un máximo de 22 gr/l.
Acidez volátil real (en ácido acético) inferior a 0,8 gr/l.
Anhídrido sulfuroso total inferior a 185 mg/l.
Cenizas. Mínimo 0,70 gr/l. Máximo 2 gr/l.
pH. Mínimo 2,8, máximo 3,5.
Sobrepresión mínima de 3,5 bar a 20ºC.
Para botellas de capacidad inferior a 250 ml la sobrepresión será superior a 3 bar a 20ºC. Según el contenido en azúcares residuales los vinos espumosos se denominarán:
Brut natural: menos de 3 gr/l y que no se haya añadido azúcar después del degüelle.
Extra brut: entre 0 y 6 gr/l.
Bruto: menos de 15 gr/l.
Extra seco: entre 12 y 20 gr/l.
Seco: entre 17 y 35 gr/l.
Semi seco: entre 33 y 50 gr/l.
Dulce: más de 50 gr/l.

Características organolépticas:

En la fase visual estos productos tienen una coloración correspondiente al apartado de los vinos blancos y rosados.
La parte aromática tiene las bases de fruta fresca, cítrica y floral de los vinos base con los que están elaborados. Partiendo de estos vinos se desarrollan los aromas característicos de crianzas sobre lías desarrolladas en botella. Ellas ofrecen notas de fruta seca, desde albaricoque seco, avellana y notas de pan. Todas ellas en un conjunto donde domina el frescor de la fruta, a pesar de que en diferente proporción según los meses que haya tenido entre el tiraje y la expedición.
En boca, son vinos que aumentan claramente la percepción de volumen con respecto a los vinos de origen. La cremosidad es proporcional en los meses de crianza, y el carbónico se muestra integrado, considerando que el mínimo de permanencia en botella en esta denominación es de 12 meses. De burbuja fina, de descripción cosquilleo en boca, estableciendo sinergias con el núcleo ácido de los vinos de la zona, con fuertes niveles de málico que dan las características de frescor y persistencia en boca de los espumosos propios de zonas frías.

Vinos de licor

Características analíticas:

Vino rancio:

Vinos de licor de calidad tradicional obtenidos a partir de uvas blancas o tintas, las cuales deberán tener una riqueza de azúcares no inferior a 12º Baumé y estar en perfecto estado sanitario. Después de la fermentación completa o parcial de los azúcares de la uva, se realizará un envejecimiento oxidativo, que incluirá una permanencia mínima de un año en envase de roble. Los vinos rancios, para ser comercializados con mención de crianza, deberán tener cuatro años de envejecimiento, de los cuales un mínimo de tres deberán ser en envase de roble. Durante la elaboración se podrá adicionar, si hace falta, el alcohol vínico de calidad para alcanzar una graduación entre 17º y 21º de alcohol adquirido y sin límite para los probables. El color característico del vino es de oro viejo.

Mistela:

Vinos de licor de calidad tradicional que en su elaboración se produce la separación del mosto flor. Seguidamente se filtra el mosto, que tendrá un grado alcohólico probable mínimo de 12% vol., para añadir acto seguido alcohol vínico y proceder a removerlo una vez al día durante una semana. Se obtiene un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo entre 15º y 18º alcohol adquirido, y mínimo de 8 en probables sin máximo.

Vino dulce natural:

Vinos de licor de calidad tradicional que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 255 gr/l, 15 grados probables, fermentado parcialmente. Su graduación alcohólica volumétrica natural es como a mínimo de 12% vol. y su graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima de 15% vol. y máxima de 20% vol..

Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,60 gr/l, expresada en ácido acético, para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,8 gr/l para los vinos tintos. En los vinos tintos este límite se podrá superar en 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 1 gr/l.

La acidez total expresada en ácido tartárico será como a mínimo de 4,5 gr/l para los vinos tintos y vinos de licor, y de 5 gr/l para los vinos blancos y rosados.

El contenido máximo en anhídrido sulfuroso (SO2) total será de 180 mg/l en vinos blancos y rosados y vinos de licor y de 150 mg/l en vinos tintos.

Características organolépticas:

Vino rancio:

En fase visual son vinos de color ámbar, tanto los procedentes de vino blanco como los de vino tinto.

En nariz los aromas frutales de las variedades con las que están elaborados han desaparecido y han sido substituidos por aromas de fruta seca, higo y pasa, refrescados por una presencia muy alta de etanal
En boca son vinos corpulentos, debido a su elevado grado alcohólico.
Normalmente secos aunque es posible la elaboración de rancios dulces.

Mistela:

Las mistelas pueden ser jóvenes con colores correspondientes a los vinos jóvenes elaborados con estas variedades como envejecidas, proceso mediante el cual se convierten de color en oro viejo o ámbar.
En nariz dependerá de su envejecimiento. En caso de ser jóvenes desprenderán notas de fruta fresca, como el melón maduro y la uva. En caso de ser envejecida nos recordarán la fruta muy madura como el higo y la pasa.
Puestas en boca, son vinos muy dulces al conservar todos los azúcares que provienen de la uva. En el caso de las jóvenes hay que ir alerta a fin de que el alcohol añadido no domine en la percepción global del producto.

Vino dulce natural:

La percepción de estos productos dependerá mucho del estilo de vinificación que se utilice desde la bodega elaboradora, y de si se utiliza uvas sobremaduradas, si se obtiene de paradas de fermentación por diferentes procesos, o mediante uvas afectadas de podredumbre noble.
En los caso de uvas sobremaduradas los vinos adquieren notas de fruta seca, pasa, almíbares y repostería. En caso de ser obtenido con afectación de podredumbre noble, éstos descriptivos se ven complementados con notas de piel de naranja y miel.
En el caso de obtener vinos dulces naturales mediante paradas de fermentación, normalmente por frío y microfiltración, los vinos tendrían las características de los vinos jóvenes pero con la presencia natural de azúcar.

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino dulce natural
Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Reserva
Rancio
Gran reserva

Crianza

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores calidades. Todos los trabajos vitícolas respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos que tiendan a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación. La formación de la cepa y su conducción se realizará según prácticas y métodos generalmente aceptados por la viticultura. La densidad de plantación máxima de 4.500 cepas/ha y una densidad mínima de 2.500 cepas/ha. Cualquier densidad diferente a la mencionada deberá ser aprobada. La práctica de riego, que deberá ser autorizada, se podrá llevar a cabo únicamente en el objetivo de mejorar la calidad de la uva en las circunstancias donde el régimen hídrico de las parcelas y las condiciones ecológicas de la viña no permitan alcanzar el nivel de calidad óptimo y deberá asegurarse que las producciones y los rendimientos que se obtengan se ajusten a lo que prevé este Pliego de Condiciones. En todo caso, no se autorizará el riego después del enverado de las uvas.	

Tipo de práctica enológica:	Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:	
La vendimia se realizará con la máxima atención, y se dedicará exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 9,5% vol. para los vinos blancos y 11% vol. para los vinos tintos. Esta graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de 9,5% vol. cuando la uva se destine a la elaboración de vinos de aguja o vinos espumosos de calidad amparados por la Denominación de Origen Protegida. El transporte de la uva vendimiada se debe hacer de la forma más rápida posible y utilizando medios que garanticen la conservación de la calidad de la uva. Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el	

prensado del mosto, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y el envejecimiento del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad y tipicidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino amparados por la Denominación de Origen Pla de Bages.
La transformación de la uva en mosto y del mosto en vino para ser amparado por la Denominación de Origen Pla de Bages, así como el almacenamiento y el resto de procesos hasta el embotellado y el etiquetado, se realizarán por separado de forma que en todo momento estén identificados y se puedan diferenciar de otros productos de que no correspondan a la mencionada condición.
En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología moderna orientada a la mejora de la calidad de los vinos.
Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia.
Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso destinarse a la elaboración de vinos protegidos.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
La producción máxima admitida por hectárea será de 10.000 Kg y 70 hl para las variedades blancas, y 9.000 Kg y 63 hl para las variedades tintas.

5. ZONA DELIMITADA

Los municipios de producción de la DOP Pla de Bages son los siguientes:
Aguilar de Segarra
Artés
Avinyó
Balsareny
Calders
Callús
Cardona
Castellfollit del Boix
Castellgalí
Castellnou de Bages
El Pont de Vilomara i Rocafort
Fonollosa
Manresa
Monistrol de Calders

Mura Navarcles Navàs Rajadell Sallent Sant Fruitós de Bages Sant Joan de Vilatorrada Sant Mateu de Bages Sant Salvador de Guardiola Santpedor Santa Maria d'Oló Súria Talamanca

a. Zona NUTS

ES511	Barcelona
ES51	Cataluña
ES5	ESTE
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
19. PARELLADA
11.MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
06. MACABEO (VIURA)
04. GARNACHA TINTA
02. TEMPRANILLO

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Picapoll Blanco B
Sauvignon Blanc B
Parellada B
Cabernet Franc N
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sumoll Tinto N
Merlot N
Macabeo B
Gewürztraminer B
Garnacha Tinta N
Tempranillo N
Chardonnay B

c. Otras variedades

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Datos de la zona geográfica:
La comarca del Bages, geológicamente, se encuentra situada en la parte oriental de la Cuenca del río Ebre, situada entre las Catalánides y el Pirineo. Los materiales geológicos que forman la comarca se depositaron durante el Eoceno y el Oligoceno (conglomerados, areniscas, calizas y lutitas), todos ellos sedimentarios. Con menor representatividad, también se encuentran materiales del cuaternario (gravas y sedimentos detríticos terrígenos), básicamente relacionados con las terrazas de los ríos Cardener y Llobregat. La morfología de la comarca está ligada al encajonado de la red de drenaje en estos materiales, conformando diversas unidades diferenciadas de paisaje: conglomerados masivos del sur y sureste, relieve tabular del sur y suroeste, área de relieve plegado en el norte, situándose el Pla de Bages en el centro y la red de drenaje. Las altitudes de la comarca van desde unos 200 m en el área sur de la red de drenaje hasta 1.200 m en Montserrat. Los suelos de la comarca del Bages son de gran complejidad. Los factores formadores de los suelos son el material original (material geológico), el clima, los organismos vivos, la posición en el paisaje (geomorfología) y el tiempo. En la

comarca del Bages hay que destacar que los suelos están fuertemente ligados a la actividad humana que se ha llevado a cabo durante siglos. Dependiendo de todos estos factores, con carácter general, los suelos se organizan de la siguiente forma:

En el Pla de Bages los suelos suelen ser de moderadamente a muy profundos, de texturas medias, bien drenados y con pocos elementos grandes, formados a partir de areniscas y lutitas. Se clasifican en Cambisoles o Calcisoles (clasificación FAO, 2006)

En la red de drenaje los suelos suelen ser de moderadamente profundos a muy profundos, de texturas medias a moderadamente grandes, bien drenados, con presencia variable de elementos grandes. Se clasifican como Fluvisoles en el llano de inundación, Calcisoles en las terrazas.

En el resto de la comarca los suelos están formados a partir de areniscas, lutitas, calizas y conglomerados. Las pendientes en general son fuertes, siendo suaves en plataformas estructurales y fondo. Las texturas suelen ser medias a moderadamente finas, de profundidades variables y generalmente bien drenados. Se clasifican como Leptosoles (poco profundo), Regosoles y Calcisoles.

El cultivo de la viña, se recomienda en áreas bien drenadas con capacidad moderada de retención de agua. La mayor parte de suelos de la comarca son aptos por la viña. Deberían evitarse los suelos que se clasifican como Fluvisoles (situado en fondo y alta capacidad de retención de agua disponible). El contenido de carbonatos en general es elevado, aspecto que hace recomendable la determinación del calcáreo activo para la elección de un porta injerto adecuado. Para la realización de nuevas plantaciones se recomienda la realización de estudios de suelos completos.

Climatología

El clima de la comarca del Bages se clasifica, según el Servicio Meteorológico de Cataluña, como Mediterráneo Continental Subhúmedo (en la mayor parte de la comarca) y Mediterráneo Continental Húmedo (en la zona del Moianès).

Por lo que hace referencia a las temperaturas medias, la mayor parte de la comarca oscila entre 12 y 14 º C. Las precipitaciones, en el centro de la comarca varían desde 500 a 550 mm anuales, y en los extremos de 650 mm a 700 mm.

El clima del Bages se caracteriza por tener inviernos fríos y moderadamente húmedos y veranos secos y cálidos. Hay que destacar la importante diferencia térmica entre el día y la noche. La pluviometría tiene sus máximos durante la primavera y el otoño. El verano es la época del año con menor precipitación y temperaturas más elevadas, cosa que supone un elevado déficit hídrico. La escasez de precipitaciones durante el verano tiene una elevada irregularidad, con elevadas intensidades de precipitación, acompañadas en algunas ocasiones de piedra o granizo.

Detalles del producto:

Historia y cultura

El Bages es y ha sido históricamente tierra de muchas viñas y de buen vino. Su tradición vitivinícola es tan antigua como su historia. En el siglo X, documentos históricos certifican la existencia y el predominio del cultivo de la viña y la producción de vino. Dos centros importantes desde un principio para la viticultura fueron Manresa, núcleo de población principal de la comarca, y el monasterio de Sant Benet de Bages.

Atendiendo a la documentación encontrada, la actividad vitivinícola en los siguientes siglos es constante e incluso podría decirse que predominante. Los "privilegios" que Manresa recibió de los monarcas catalanes durante el siglo XIV, (transcritos en el Libro verde o Libro viejo de privilegios, conservado en el Archivo Histórico de la ciudad), existen algunos donde se hace referencia a hechos y circunstancias relacionados con el vino y la vendimia. Así podemos decir que desde los documentos medievales, pasando por lo que dice el famoso viajero Francisco de Zamora, en su "Diario de los viajes hechos en Cataluña", y el célebre "Diccionario Madoz" (1848), hasta los del siglo XX se constata que el Bages ha sido indudablemente una comarca vitícola.

Como ejemplo de la importancia del comercio manresano relativo al vino y al aguardiente, en 1747, en Manresa existían once fabricantes de aguardiente destinados a la exportación y grandes bodegas.

Coincidiendo con la crisis de la viticultura en Francia, debida a la aparición de la "filoxera vastatrix", el Bages alcanzó el primer lugar entre las comarcas barcelonesas por la extensión del cultivo y la producción de vino: 462.400 Hl. el año 1890. De las diferentes clases de cultivo es el más extendido el del viñedo, que se cultiva en grandes proporciones, siendo el primer partido de la Provincia en hectáreas cultivadas de viña y en la producción anual de mosto.

La viña y el vino es uno de los pilares fundamentales de la economía de la comarca del Bages. La invasión de la filoxera llegó al Bages en 1892, y la crisis vinícola fue amplia. En la primera mitad del siglo pasado aún empeoró la situación y la extensión vitícola acabó reduciéndose, y la superficie ocupada por la viña se repartió entre el cereal y el bosque.

Posteriormente, una vez superada un largo periodo de estancamiento, en los años 60 el campo inició una época de grandes transformaciones motivada por el esfuerzo de todo el colectivo de viticultores, adecuando viñas y bodegas, que culminó el año 1995, cuando la Generalitat de Catalunya otorgó la concesión de Denominación de Origen a los Vinos del Bages, con siete bodegas que más adelante se ampliaron en diez.

Interacción causal:

A - VINO. - Las características agroclimáticas definidas para la comarca denotan una temperatura y una pluviometría marcadamente diferentes de las comarcas fronterizas. Por otra parte la altitud media comarcal es un aspecto favorecedor para los vinos de la DOP Pla de Bages. La distancia en el mar y la barrera

para los vinos de la DOP Pla de Bages. La distancia en el mar y la barrera prelitoral confieren en nuestra DOP unos aspectos climáticos a medio camino entre el clima mediterráneo y el clima continental de interior.

La gran masa forestal comarcal que rodea la mayor parte de las viñas y la cantidad de hierbas aromáticas existentes por doquier, definen un terruño propio de la comarca del Bages, bien particular, que influye de forma notoria y específica en todos los productos vinícolas de la DOP Pla de Bages. Los aromas primarios de los vinos quedan impregnados por los olores de aquellas hierbas. El romero, el espliego, el tomillo, etc, están presentes.

B - VINO DE AGUJA. - Son válidas las apreciaciones hechas en el apartado anterior de vinos.

C - VINO ESPUMOSO DE CALIDAD. - Paisajísticamente, el Bages se caracteriza por estar ubicado en una extensa zona boscosa. Los árboles predominantes son el pino, el alcornoque y el roble, los cuales componen la naturaleza arbolada local, acompañada de monte bajo con abundante presencia de hierbas aromáticas como el romero, espliego, tomillo, etc, que transmiten a las viñas que se encuentran plantadas a su alrededor unos aromes particulares que se reflejan en los vinos producidos, tanto en los vinos tranquilos como en los espumosos.
Desde las prácticas iniciales de vinificación se han confirmado las expectativas sobre la calidad de las variedades cultivadas en la zona geográfica con la intención de producir vinos espumosos de calidad. Principalmente, las variedades Macabeo y Parellada son las que tienen mayor presencia en el contexto del Bages.
La comarca del Bages hace una firme apuesta por establecer una identidad propia en sus vinos espumosos. Esta apuesta se materializa en las variedades autóctonas, en la mejora de las variedades que siempre han estado presentes, así como en la investigación y recuperación de las variedades perdidas. Una muestra de este interés por la recuperación de variedades tradicionales es la Picapoll blanco.
Así mismo, se buscan buenas maduraciones de la uva con el objetivo de conseguir vinos de mayor concentración que expresen perfectamente su procedencia, consiguiendo una clara conexión entre las características propias de la uva y el vino espumoso de calidad. Se consiguen así unos productos bien equilibrados, ligeros y aromáticos.
Las características mencionadas proporcionan a los vinos espumosos de calidad del Bages una personalidad propia que los diferencia de otros producidos en otras zonas que no tienen las características climáticas, edáficas, paisajísticas, varietales, humanes, etc, particulares de la comarca del Bages.
El método tradicional es el utilizado en la elaboración del vino espumoso de

calidad de la DOP Pla de Bages. El gas carbónico procede de la segunda fermentación de los azúcares añadidos o naturales de vino base, realizada en la botella donde deberá transcurrir todo el proceso de elaboración y de crianza hasta la eliminación de las lías.
Durante la primavera se realiza el coupage, añadiendo sacarosa y fermentos que se adicionan en el momento del tiraje. Se da inicio de esta forma a la segunda fermentación. Las botellas se trasladan a los pupitres, para posteriormente realizar el degüelle y la incorporación del licor de expedición.

D - VINOS DE LICOR. - La comarca del Bages es una productora inmemorial de vinos de licor; el vino rancio, la mistela y el vino dulce natural, eran bebidas habituales en las casas de la comarca desde hace muchos años. La combinación de un método de elaboración tradicional y las variedades viníferas comarcales, afectadas por el agroclima antes mencionado, proporcionan unas características particulares a estos vinos.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
El envasado de los vinos de la DOP Pla de Bages debe realizarse dentro de la zona especificada por su Reglamento.	

9. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Otro(s) documento(s):

Descripción:
Solicitud modificación

VI. OTROS DATOS:

1. DATOS DEL INTERMEDIARIO

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

2. DATOS DE LAS PARTES INTERESADAS

3. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:	

4. LENGUA DE LA SOLICITUD:

español

5. ENLACE CON E-BACCHUS

Pla de Bages