

Solicitud de una nueva modificación

I. MODIFICACIÓN

1. REGLAS APLICABLES A LA MODIFICACIÓN:

Article_105_minor

2. Descripción y motivos de la modificación

Título:

Descripción y motivos

Justificación de variedad Petit Courbu/ OndarribiZuriZerratia

Se basa en el resultado del informe de fecha 15 de abril de 2011, encargado a D. Roberto Olivan Iglesias, Ingeniero Técnico Agrícola. En él, y basándose en los datos climáticos de un periodo de 20 años (1991-2011) de la estación meteorológica de Amurrio (Álava) se calcularon los diferentes índices vitícolas y puestos éstos en relación con la zona de cultivo definida por la DOP Arabako Txakolina/Txakoli de Álava se llegó a la conclusión de que se adapta a la perfección a dicha zona, siendo la variedad más resistente al mildiu de las que se cultivan en la misma. Este dato tiene su especial relevancia ya que esta zona de cultivo es una zona con riesgo alto de infecciones por mildiu, que en los últimos años se han venido produciendo invariablemente. Todo lo anterior confirma la idoneidad de dicha variedad para la consecución de vinos de calidad y su arraigo y adaptación a la zona de producción.

Justificación de cambio de tipo de envase

La motivación es meramente comercial. Se trata de favorecer la comercialización del producto. En todo caso, se recalca que los envases que el Consejo pueda autorizar no podrán perjudicar la calidad y el prestigio de los vinos protegidos.

Justificación de cambio de nombre de registro de bodegas

Para alguna microempresa acogida a la DOP la exigencia de disponer de planta embotelladora le supone un costo elevado que puede cumplirse con el arrendamiento puntual de la maquinaria que haga ese servicio sin necesidad de desplazamiento del vino a otro operador inscrito para un embotellado por encargo. Esto hace que sea más adecuado el nombre de Registro de Bodegas sin especificar "de Elaboración y Embotellado".

II. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE(S) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

Arabako Txakolina

Txakoli de Álava

Chacolí de Álava (es)

2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vino

4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Txakolis blancos, rosados y tintos

Blanco: amarillo pálido, verdoso a amarillo pajizo, limpio y brillante.

Aromas: predominan notas frutales (manzana verde, frutas tropicales y cítricos). Ligeramente ácidos.

Rosado: rosa pálido teja a salmón. Limpio y brillante. Aromas a frutas rojas. Ligeramente ácidos. Ligera presencia de carbónico en boca.

Tinto: cereza picota negra con intensos reflejos violáceos. Aroma con predominio de recuerdos a huerta. Puede aparecer regusto amargo

En todos se podría apreciar un ligero regusto amargo en boca.

Blancos y rosados : SO2 máximo 180 mg/l; Tintos: máximo 140 mg/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9,5
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Txakolis blancos fermentados en barrica

Color entre amarillo a pajizo. El aroma integra tostados en barrica con fruta cítrica. Se podría apreciar un ligero regusto amargo en boca.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180
--	-----

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

En la elaboración de vinos que se comercialicen con el nombre de una única variedad, sólo se utilizarán uvas de variedades recomendadas con un mínimo del 85% de una de dichas variedades.

La elaboración de vinos con derecho al uso de la Denominación de

Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» se

efectuará íntegramente con uvas procedentes del viñedo registrado en la misma.

La elaboración de vinos rosados se hará con un mínimo del 50% de la variedad tinta recomendada.

Los txakolis comercializados con la indicación «Fermentado en

Barrica» deberán de haber realizado su fermentación y transformación mosto–vino en barricas de roble con una capacidad máxima de 350 litros

Práctica de cultivo

El Consejo Regulador fomentará la plantación de variedades recomendadas.

En períodos de excesiva falta de lluvias, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las viñas, estableciendo condiciones y recomendaciones sobre el mismo.

Las variedades autorizadas Izkiriota (Gros Manseng), Izkiriota Ttipia

(Petit Manseng), Sauvignon blanc, Riesling y Chardonnay tendrán

limitada su superficie en su conjunto, el 20% de la superficie de viñedo procesado por cada bodega inscrita, para la elaboración de vino amparado.

b. Rendimientos máximos

13000 kilogramos de uvas por hectárea

6. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la

Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de

Álava/Chacolí de Álava» está constituida por los terrenos que,

ubicados en los términos municipales de; Amurrio, Artziniega,

Ayala/Aiara, Laudio/Llodio y Okondo, el Consejo Regulador y la

administración correspondiente consideren aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el apartado 6 del Pliego de Condiciones, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación, y así se registren.

7. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

ONDARRABI ZURI

ONDARRABI BELTZA

PETIT COURBU

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

La producción se sitúa en la zona septentrional de Araba, con variedades de uva adaptadas a un suelo ligeramente ácido y clima atlántico.

Este clima da lugar uvas de unos 12° y con factores físico-químicos y organolépticos adecuados a la calidad del vino.

Existe relación directa entre insolación media anual 12,11 horas de abril-octubre con graduación alcohólica, acidez e índice de amargor.

Los 170 días de media de viento sur aportan oxigenación al desarrollo foliar.

La temperatura media de 13,1°, con medias máximas de 18,7° y medias mínimas de 7,5° da lugar a vinos redondos, de baja acidez, con sabores cítricos y herbáceos.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos amparados por la Denominación se deben embotellar y etiquetar exclusivamente, en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador. Se justifica en que el Consejo tiene establecido el procedimiento de control de su cantidad y su calidad desde la producción hasta la comercialización.

El embotellado fuera de la zona de producción incluye el transporte y otras operaciones como filtración, clarificación, tratamiento en frío que pueden modificar las características del vino.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La protección del nombre de la Denominación se extiende a sus diferentes combinaciones, y a los nombres de las comarcas, localidades o lugares de la zona de producción, elaboración, y embotellado, ligados a las grafías «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» y «Txakolina».

Las etiquetas y contraetiquetas numeradas se autorizan por el Consejo antes de su utilización.

10. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

http://www.nasdap.ejgv.euskadi.eus/r50-4633/es/contenidos/informacion/dop_txakoli_araba/es_dapa/dop_txakoli_araba.html