

Solicitud de una nueva modificación

I. MODIFICACIÓN

1. REGLAS APLICABLES A LA MODIFICACIÓN:

Article_105_not_minor

2. Descripción y motivos de la modificación

Título:

Modificación AM01 presentada en 2013

Descripción y motivos

Debido a que los municipios más grandes de nuestras comarcas nos manifestaron su interés de entrar a formar parte de la DOP Alella, el Conejo Regulador aprobó la ampliación del ámbito geográfico de la misma.

El territorio de la DOP no será geográficamente continuo, pero prima la salvaguarda de los territorios donde todavía queda viña, y muy especialmente, allí donde se está plantando.

Todos los municipios interesados se encuentran ubicados en la Sierra de Marina y en consecuencia los parámetros técnicos del suelo, subsuelo y clima son exactamente iguales a los de la actual zona de producción.

En general, son suelos diversos según su situación, en los que se han realizado y se realizan diferentes cultivos y tratamientos culturales durante su historia en el mundo agrícola. Normalmente son suelos profundos, francos arcillosos, ligeramente alcalinos.

Título:

Modificación AM02 presentada en 2016

Descripción y motivos

Dado el interés e inquietud manifestada en cuanto a la ampliación de la zona de producción del ámbito territorial de la DOP Alella, y que los municipios de Arenys de Munt y Llinars del Vallés han solicitado su incorporación en el territorio de la DOP, se ha podido comprobar que dichos municipios mantienen unas características edafo-climáticas y medio-ambientales muy similares a las del territorio de la DOP Alella, ya que forman parte del mismo sistema geomorfológico de la Sierra de la Marina, Sant Mateu, Corredor i Montnegre entre el paso del Besós y de la Tordera, con su base granítica que se descompone en nuestro característico sauló.

También, tradicionalmente estos municipios han llevado vida común, con intereses comunes, socio-económicamente hablando, todos ellos con la misma base histórica desde la perspectiva agraria de cultivos de secano, donde la viña siempre ha tenido un peso preponderante.

II. DOCUMENTO ÚNICO

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

Alella (es)

2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

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

4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino blanco y rosado

Elaborado a partir de las variedades clasificadas en el apartado 6 del pliego, para los blancos sólo las blancas y para los rosados todas. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso se destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

* Con crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,80 gr/l de acidez volátil real.

* Sulfuroso máximo 250 mg/l cuando tiene mas o igual a 5 g/l azúcares.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	8,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

vino tinto

Elaborado a partir de las variedades de uva tinta clasificadas en el apartado 6 de este pliego. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso se destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

* el límite de acidez volátil real 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 0,9 gr/l.

* Sulfuroso máximo 200 mg/l cuando tiene mas o igual a 5 g/l azúcares

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

vino de licor

Rancio: elaborado a partir de las variedades garnacha blanca y macabeo o garnacha negra, obtenido por vía oxidativa en envases de madera de roble de vinos blancos, los cuales deberán tener una riqueza en azúcares no inferior a 14° Bé. Su envejecimiento oxidativo en sol y serena y un mínimo de un año en envase de roble

Mistela: a partir de todas las variedades de uvas blancas, separándose en su elaboración el mosto flor y seguidamente se filtra el vino. Acto seguido se añade alcohol vínico y proceder a removerlo

Vino dulce natural: procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 250 gr/l, fermentado parcialmente.

* Sulfuroso máximo 200 mg/l cuando tiene mas o igual a 5 g/l azúcares

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

vino espumoso de calidad

Obtenido a partir de las variedades autorizadas, elaborado según método tradicional con segunda fermentación en botella, sobrepresión mínima de 3,5 bares y una duración de nueve meses de envejecimiento, a contar desde la fecha del tiraje hasta el degüelle.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,8
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

vino de aguja

Obtenido a partir de las todas las variedades blancas y tintas, y que en su elaboración, se conserva parte del carbónico de su propia fermentación.

* Sulfuroso máximo 250 mg/l cuando el blanco o rosado tiene mas o igual a 5 g/l azúcares. Si es tinto ambos límites son 150 y 200.

* sobrepresión en 20 °C debida al dióxido de carbono endógeno disuelto comprendida entre 1 y 2,5 bares

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**a. Prácticas enológicas esenciales****Práctica de cultivo**

La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos, y se efectuará de la manera siguiente:

- Tradicional en vaso con cepas de dos yemas y la ciega.
- Formación en espaldera con división de la vegetación.

La práctica de riego, que deberá ser autorizada, se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva, su grado alcohólico y su acidez. Las parcelas de viña podrán ser reequilibradas hídricamente atendiendo tanto a las condiciones hídricas del suelo, como las condiciones ecológicas de la viña.

Práctica enológica específica

a vendimia se realizará con la mayor atención, y se dedicará a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente 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. El transporte de la uva vendimiada debe efectuarse de la forma más rápida posible y mediante medios que garanticen la conservación de la calidad de la uva.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

12000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

78 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

10000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

60 hectolitros por hectárea

6. ZONA DELIMITADA

- Alella
- Arenys de Mar
- Arenys de Munt
- Argentona
- Badalona
- Cabrera de Mar
- Cabrils
- Calella
- El Masnou
- Granollers
- La Roca del Vallès
- Llinars del Vallès
- Montgat
- Montornès del Vallès
- Martorelles

- Mataró
- Òrrius
- Premià de Dalt
- Premià de Mar
- Sant Cebrià de Vallalta
- Sant Fost de Campsentelles
- Sant Iscle de Villalta
- Sant Pol de Mar
- Santa Maria de Martorelles
- Teià
- Tiana
- Vilanova del Vallès
- Vilassar de Dalt
- Vilassar de Mar
- Vallromanes

7. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

PANSA BLANCA synonym of : XARELLO

SYRAH

GARNACHA TINTA

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

vino

El tipo de terruño, con un subsuelo granítico y con restos marinos, que en la superficie se transforma en pequeños granos, aporta una buena permeabilidad lo que redundará en que la cepa necesite profundizar sus raíces para buscar el agua y los diferentes alimentos que le aporta el terruño; se puede afirmar que esta circunstancia le crea un pequeño "estrés" que, bien controlado, nos ayuda a regular la producción de uva por cepa. La pequeña diferencia gustativa, que podemos apreciar en los vinos elaborados en la vertiente marítima respecto de los elaborados en la vertiente interior, es que los vinos de interior tienen la acidez más presente.

vino de licor

La elaboración de estos vinos en crianza oxidativa les confiere la personalidad de la DOP, las notas minerales/ marinas al estar a sol y sereno se pronuncian mucho más durante su envejecimiento oxidativo.

vino espumoso de calidad

Se caracterizan por estar elaborados con las variedades de uva propias de la zona y también las más clásicas. El ADN de nuestra DOP es el terruño, el cual nos aporta a los vinos una mineralidad que no se encuentra en la DOP Cava (valga la comparación, por la elaboración en aquella zona,

de vinos espumosos, con las mismas variedades de uva que a la nuestro DOP).Al probar un vino de cualquiera de las dos elaboraciones de vinos blancos espumosos de calidad, se identifica la procedencia de la DOP Alella, especialmente por su final amargo/cítrico, el cual nos recordará el almendruco verde en toda su elegancia.Su denominador común es la mineralidad, independientemente del método de elaboración.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de vinos deberá realizarse en bodegas embotelladoras inscritas en el registro de embotelladores y envasadores de la DOP

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Las etiquetas irán provistas de distintivo de garantía.

La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar “Alella” será de 4 mm y la mitad para “Denominación de Origen”.

Para la designación de los vinos con el nombre del viticultor o de la propiedad, hace falta que el vino proceda de viñas cultivadas por el mismo viticultor o estén inscritas en la propiedad y se elaboren únicamente y exclusivamente de sus producciones y en la propiedad, respectivamente.

10. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<http://ves.cat/lnAQ>