

Solicitud de una nueva modificación

Arribes

UE N°: PDO-ES-A0614-AM02

Enviado el 16-08-2018

PDO

1. MODIFICACIÓN

1.1. Reglas aplicables a la modificación:

Article_105_minor

1.2. Descripción y motivos de la modificación

Título:

Incremento del límite máximo de azúcares totales en vinos blancos y rosados

Descripción y motivos

Descripción:

Se eleva el límite máximo de azúcares totales de 4,0 a 9,0 g/l (expresado en glucosa+fructosa) para vinos blancos y rosados.

Esto modifica el punto 2.a del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Motivo:

Las nuevas tendencias de elaboración de vinos blancos y rosados, derivada de la elevación de las temperaturas medias, las técnicas actuales más seguras, las maduraciones tecnológicas más tardías, determinan que sea necesario incrementar el límite máximo de azúcares totales en estos vinos. La excelente acidez que proporcionan las variedades de la zona permite que no se rompa el equilibrio acidez-alcohol-azúcar y que se preserven y mejoren las características organolépticas de los vinos.

Título:

Eliminación de la densidad mínima de plantación

Descripción y motivos

Descripción:

Se elimina la limitación en la densidad de plantación de viñas.

Esto modifica el punto 3.a del Pliego de Condiciones y el punto 4.a (Practica cultural) del Documento Único.

Motivo:

Teniendo en cuenta la edad media elevada del viñedo de la zona, no se considera lógico tener que excluir las parcelas que dejan de cumplir esta densidad mínima como consecuencia de la pérdida de plantas que se va produciendo a lo largo de los años y que resultan prácticamente imposibles de reponer. Supondría la pérdida de un potencial de calidad en viñedos viejos que no tiene justificación técnica.

Título:

Eliminación de los límites de capacidad máxima y edad máxima de las barricas.

Descripción y motivos

Descripción:

Para el envejecimiento de los vinos que vayan a utilizar los términos tradicionales "crianza", "reserva" y "gran reserva" se eliminan la capacidad y la edad máxima de las barricas utilizadas.

Esto modifica el punto 3.b.2 del Pliego de Condiciones y el punto 4.a (Prácticas enológicas específicas) del Documento Único.

Motivo:

La experiencia de las elaboraciones pasadas no ha permitido concluir que ambas limitaciones tengan una incidencia negativa sobre la calidad final de los vinos, ni que comprometan el mantenimiento de las características establecidas en el pliego de condiciones.

Título:

Modificación de las restricciones de participación de las variedades en los distintos tipos de vino.

Descripción y motivos

Descripción:

En vinos blancos y tintos se elimina la obligación de participación de ciertas variedades en un porcentaje mínimo. Así mismo la participación en rosados de un 60% de variedades tintas se mantiene pero permitiendo que sea cualquier variedad tinta autorizada.

Esto modifica el punto 3.c.1 del Pliego de Condiciones y el punto 4.a (Restricción pertinente a la vinificación) del Documento Único.

Motivo:

A lo largo de los últimos años y, más concretamente, desde que la DOP ARRIBES tiene datos de las elaboraciones realizadas se ha demostrado que la gran influencia que ejercen sobre las características de los vinos amparados los factores propios del suelo y el clima de Arribes del Duero, hacen que las variedades muestren otra serie de peculiaridades muy diferentes a las que estas variedades demuestran en otras zonas. Estas peculiaridades se dan con independencia de la composición porcentual de variedades.

Título:

Inclusión de la variedad Syrah en la relación de variedades secundarias

Descripción y motivos

Descripción:

Se introduce la variedad Syrah.

Esto modifica el punto 6 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único (se introduce como variedad secundaria).

Motivo:

La variedad Syrah se introdujo en la zona de Arribes y se ha venido utilizando en estos años atrás para elaborar vinos de calidad no protegidos por la D.O.P. Arribes, habiéndose observado:

1. La adaptación a los suelos de la D.O.P. Arribes (granitos, pizarras,...) es ideal.

2. La Syrah es de fácil cultivo donde el clima de la D.O.P. Arribes, con mucho sol y temperaturas altas, favorecen perfectamente la maduración.
3. Su ensamblaje con Juan García, Bruñal, Rufete y/o Tempranillo, variedades de la D.O.P. Arribes, resulta gratamente satisfactoria, manteniendo la tipicidad de los vino de la zona.
4. Está capacitada para obtener un vino monovarietal espléndido, siempre que el año vitivinícola otorgue un importante potencial, obteniéndose vinos de alta calidad que expresan perfectamente el carácter diferencial de la zona.
5. Proporciona aromas muy intensos y complejos, buena acidez, color poderoso y buen cuerpo, que complementa muy positivamente los vinos obtenidos, sobre todo con la variedad Juan García, y con la variedad Tempranillo.
6. Puede aportar elegancia a los vinos en el ensamblaje con las variedades autóctonas, por sus aromas florales y frutales. Puede soportar largos envejecimientos, comportándose también muy bien, como vino joven.

Título:

Modificación del vínculo

Descripción y motivos

Descripción:

Al final del punto 1 de los Factores Humanos, se añade un párrafo sobre la variedad Syrah que se ha introducido.

Esto modifica el punto 7.a.2.1 (Factores Humanos) del Pliego de Condiciones y el punto 2.8 del Documento Único.

Motivo:

La elección por los viticultores de una nueva variedad es un factor humano que hay que reseñar en el vínculo.

Título:

Corrección de errores

Descripción y motivos

Descripción:

Advertido error en el punto 1 del cuarto epígrafe del apartado 9 b.2), relativo al “Control de Vinos”, se procede a subsanar y donde dice:

- “Calificación de vinos
- Proceso de calificación, ...”

Debe decir:

- “Control de vinos
- Verificación del proceso de calificación, ...”

Esto modifica el punto 9.b.2 (Metodología de los controles) y no afecta al Documento Único.

Motivo:

Corregir un error detectado.

2. DOCUMENTO ÚNICO

2.1. Nombre(s)

Arribes (es)

2.2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2.3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

2.4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO - Vinos Blancos y rosados

Los vinos de DOP Arribes se caracterizan por un perfil aromático muy peculiar, consecuencia del singular mapa varietal.

Los blancos presentan color amarillo pajizo, aromas a frutas exóticas con notas cítricas y recuerdos florales (tomillo, hinojo...). En boca destaca la persistencia (amargor).

Los rosados presentan aromas intensos frutales (bayas, frutos del bosque). Buena estructura, final delicado y persistente.

(*) Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	60,0 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10,0
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

VINO - Vinos Tintos jóvenes

Los vinos de DOP Arribes se caracterizan por un perfil aromático muy peculiar, consecuencia del singular mapa varietal.

Los tintos presentan aromas a fruta compotada, con un tono mineral. En boca son amplios, con gran estructura, buena acidez, delicados y persistentes.

(*) Acidez volátil en vinos con edad superior a un año: 11,66 g/l hasta 10% vol. de grado alcohólico + 1 miliequivalente por litro por cada grado que exceda de 10% Vol.

(*) Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido	11,5

mínimo (en % vol.):	
Acidez total mínima:	60,0 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,66
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

VINO - Vinos Tintos envejecidos

Los vinos de DOP Arribes se caracterizan por un perfil aromático muy peculiar, consecuencia del singular mapa varietal.

Los tintos envejecidos en la misma gama aromática, pero con madera bien conjugada. Son untuosos y con retrogusto largo.

(*) Acidez volátil en vinos con edad superior a un año: 11,66 g/l hasta 10% vol. de grado alcohólico + 1 miliequivalente por litro por cada grado que exceda de 10% Vol.

(*) Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,2
Acidez total mínima:	60,0 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,66
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

2.5. Prácticas vitivinícolas

2.5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

- Rendimiento máximo de extracción: 72 l/100 Kg de uva.
- Los vinos con mención FERMENTADO EN BARRICA éstas podrán tener una capacidad máxima de 600 l.

Restricción pertinente en la vinificación

- Los vinos rosados y tintos se elaborarán con un mínimo del 60% de las variedades tintas autorizadas en la DOP.

2.5.2. Rendimientos máximos

Variedades tintas

7000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

50,4 hectolitros por hectárea

Variedades blancas

10000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

72 hectolitros por hectárea

2.6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la D.O.P. «ARRIBES» está ubicada al Noroeste de la provincia de Salamanca y al Suroeste de la provincia de Zamora.

La zona de producción comprende los siguientes municipios:

- Provincia de Salamanca:

Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, Fregeneda (La), Hinojosa de Duero, Lumbrerales, Masueco, Mieza, Peña (La), Pereña de

la Ribera, Puerto Seguro, Redonda (La), San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Valdenoguera, Vilvestre, Villar de la Yegua, Villar del Ciervo y Villarino de los Aires.

- Provincia de Zamora:

Abelón, Argañin, Badilla, Carbajosa de Alba, Castro de Alcañices, Cibanal, Cozcurrita, Fariza, Fermoselle, Formariz, Fornillos de Fermoselle, Gamones, Luelmo, Mámoles, Monumenta, Moral de Sayago, Moralina, Pinilla de Fermoselle, Pino, Salto de Castro, Santa Eulalia, Torregamones, Villadepera, Villalcampo y Villardiega de la Ribera.

Dentro del municipio de Almaraz de Duero los polígonos 2, 3, 4, 12, 13, 14 y 16 y del municipio de Muelas del Pan el polígono 1.

2.7. Principales variedades de uva de vinificación

TEMPRANILLO - CENCIBEL

RUFETE

JUAN GARCIA - MOURATON

DOÑA BLANCA - CIGÜENTE

2.8. Vínculo con la zona geográfica

Factores naturales y humanos

Factores naturales

Clima

Los rasgos climáticos de Arribes del Duero son muy característicos, y constituyen uno de los principales criterios definidores de este espacio, donde el clima presenta notables diferencias respecto al del resto de la región. El régimen pluviométrico es relativamente elevado, cuyo índice anual se sitúa entre los 575 y los 800 mm; debido a la localización de esta comarca en el extremo más occidental de la Cuenca del Duero.

A su vez el relieve determina grandes diferencias térmicas. De manera que en la penillanura el régimen térmico es semejante al del resto de la cuenca, con inviernos fríos y largos; veranos cortos y calurosos; mientras en los valles de los ríos, el arribe, se alcanzan temperaturas considerablemente elevadas, que superan en unos 5 °C, a las de la penillanura; los inviernos resultan más cortos, y por el contrario los veranos se prolongan más. En los encajados cañones no se conocen las heladas y la temperatura media de enero es de unos 9°C; siendo la de agosto de unos 26 °C, teniendo, en ambos casos, una insolación elevada, en torno a las 2.680 horas de sol al año.

Podemos calificar, el clima de Arribes del Duero de mediterráneo subhúmedo, más cálido y húmedo que el resto de la región.

Suelo

Los suelos mayoritarios de la zona están formados por granitos pizarrosos, son pobres en cal y de naturaleza ácida, con pH que oscila entre 5 y 6, de textura franco-limosa y abundante pedregosidad, frescos y fértiles, características que los diferencian de otras zonas vitivinícolas próximas

Factores humanos

Teniendo en cuenta los factores naturales, los productores de la D.O.P. «ARRIBES» han venido definiendo históricamente:

1.- La existencia de un mapa varietal peculiar. La variedad mayoritaria que, en este caso de uva tinta, es la Juan García. Este varietal, que es el componente principal de los vinos acogidos a la mención geográfica, les confiere una singularidad y tipicidad únicas, dándoles un carácter especial, que remarca su acompasada estructura y suavidad. Otra vinífera tinta tradicional e importante por su cantidad y probada calidad, es la Rufete; una variedad que aporta aromas delicados y elegancia y complejidad a los vinos.

Por otra parte la variedad Bruñal, la cual se puede considerar, con bastante seguridad, que se trata verdaderamente de una variedad autóctona y que aporta siempre mucho color y grado. Se trata de una variedad claramente apreciada y valorada por los viticultores de la zona.

Estas variedades autóctonas se complementan con otras variedades (Tempranillo, Garnacha, Mencía, entre las tintas y Malvasía, Albillo o Verdejo, entre las blancas) que tiene también su expresión peculiar por su expresión en la zona.

Además de estas variedades, no queremos dejar de mencionar otras variedades minoritarias que están en periodo de estudio y registro, y que son claramente autóctonas: Bastardillo Chico, Bastardillo Serrano, Tinta Jeromo, Mandón, Puesta en Cruz, etc). Estas, por el momento no pueden ser utilizadas para la elaboración de vinos protegidos, pero son otra muestra de la singularidad varietal de la zona.

Por otro lado, en los últimos años se han ido consolidando otras variedades que han demostrado buena adaptación a la zona y singularidad a la hora de expresarse en las condiciones de Arribes. Es el caso de otro de los varietales tintos, ampliamente extendido y valorado en el conjunto de las variedades de Arribes del Duero, la variedad Syrah. Sus características se ven potenciadas cuando crece en suelos graníticos y gujarrosos y climas cálidos y soleados (propios de Arribes). Es una variedad relativamente fácil de cultivar y poco vulnerable a las enfermedades. La variedad Syrah se complementa perfectamente con las variedades autóctonas y cuando se elabora como monovarietal da lugar en Arribes a vinos de alta calidad, expresando perfectamente el carácter diferencial de la zona.

2 - La antigüedad del viñedo en la zona, en que al menos el 50% del mismo esta plantado con anterioridad a 1.956, la casi totalidad del mismo se encuentra dispuesto en pie bajo, solo alguna plantación muy puntual esta plantada en espaldera, y existe alguna experiencia de conversión de vaso en espaldera, pero que no pasa de lo puramente anecdótico.

3.- Las densidades de plantación altas, siendo lo tradicional que oscilen entre las 2.000 y las 3.000 plantas por hectárea.

Características del producto.

Los vinos amparados por la D.O.P. «ARRIBES» se caracterizan por su perfil aromático que les diferencia de otras zonas, por una acidez natural que les aporta frescura y, en el caso de los tintos, por una alta concentración de polifenoles y aromas a fruta compotada y madura, además de por su característico tono mineral.

Descripción del nexo causal.

1.- El período vegetativo de la vid, desde la primavera que aquí se manifiesta más tempranamente, se ve favorecido en Arribes del Duero, ya que recibe a tiempo un buen nivel de lluvias que la planta aprovecha conveniente, teniendo una gran incidencia sobre la correcta acidez natural del vino, no descendiendo esta, como norma general, por debajo de los 5,5 g/l.

2.- El régimen de temperaturas en Arribes del Duero asegura una perfecta maduración de los frutos y una mayor concentración polifenólica, modificando el perfil aromático de los vinos, los cuales manifiestan una cierta tendencia hacia fruta sobremadura y compotada.

3.- El mapa varietal de Arribes es muy genuino y distinto al de otras zonas, esto permite que sus vinos presenten una gama aromática muy particular y, en general unas características organolépticas diferenciadas.

2.9. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento definidas en el Pliego de Condiciones, este deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas en sus instalaciones embotelladoras situadas dentro de la zona de producción de la DOP Arribes.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Será obligatoria la indicación del año de cosecha, aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.

Podrá utilizarse:

- El término DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.
- En vinos rosados y tintos: CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA, siempre que cumplan con la legislación vigente y ROBLE si se han envejecido un mínimo de 3 meses en barrica de roble.
- En todos los vinos: FERMENTADO EN BARRICA, si su fermentación se ha realizado en barricas de roble y han permanecido en ella, al menos, 3 meses.

2.10. Enlace al pliego de condiciones

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/7_vinicos/index.html