Ref. Ares(2024)7720228 - 30/10/2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018.

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Montsant»

PDO-ES-A1550-AM06

Fecha de comunicación: 30.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. NUEVA REDACCIÓN DE LA FASE GUSTATIVA DEL VINO DE LICOR MISTELA NEGRA

Descripción:

En la descripción organoléptica de los vinos de licor del tipo "Mistela negra", en su fase gustativa que dice "ligeramente dulce y equilibrado", se elimina "ligeramente".

Modifica el punto 2.1.2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

La mistela negra es un vino de licor tradicional que se caracteriza por tener un grado alcohólico que alcanza como mínimo los 15% vol., debido a la adición de alcohol vínico, y por tener una alta riqueza en azucares. Según el actual pliego de condiciones de la DO Montsant las mistelas negras deben tener como mínimo unos 100gr/l de azúcar.

En los últimos 5 años el contenido de azúcar medio de estos vinos ha sido de 178 g/l, con un mínimo de 122g/L y con un máximo alcanzado de 260 g/L.

Por ello, no es coherente que en el redactado de la fase gustativa se describa como vinos que son ligeramente dulces ya que la presencia de azúcar es por si una característica de estos vinos.

2. INCLUSIÓN DE LA VARIEDAD GARNACHA TINTA PARA ELABORAR VINO DULCE NATURAL

Descripción:

Se incluye la variedad Garnacha Tinta dentro de las variedades que se pueden utilizar para elaborar la tipología de vino de lico, "dulce natural".

Modifica el punto 2.1.2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Si bien los vinos dulces naturales representan una pequeña parte de la producción de vinos de la DO Montsant, también es cierto que por tradición y valor no deberían caer en el olvido, sino todo lo contrario. Estos vinos merecen ser preservados y puestos en valor, y es deber de la DO Montsant y del resto de organismos vitivinícolas garantizar su pervivencia en el futuro.

La Garnacha Tinta representa prácticamente el 70% de la producción de uva de la DO Montsant, siendo esta variedad una de las consideradas autóctonas de la zona. En este sentido, la Garnacha Tinta ha sido desde antaño la variedad predominante y, a su vez, identificativa de los vinos de Montsant, también de sus vinos más tradicionales, como son los rancios, mistelas y dulces. De hecho, los vinos dulces naturales nunca han sido una excepción a este hecho, sino todo lo contrario. La Garnacha Tinta ha sido, es y debe seguir siendo una variedad ligada a los vinos dulces naturales de la zona, a los que da una personalidad única.

La Garnacha Tinta es perfecta, para la elaboración de estos vinos ya que se precisan mostos de alta riqueza en azúcar. Las uvas pueden soportar una larga maduración en campo y soportar largos procesos de crianza para obtener unos vinos de características únicas y calidad extraordinaria.

Es por ello por lo que, desde una perspectiva de calidad, tradición, representatividad e identidad, la variedad Garnacha Tinta debe ser incluida dentro de las variedades utilizadas para elaborar esta tipología de vino de licor.

DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE(S)

Montsant

2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

3.1. Código de nomenclatura combinada

- 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

1. Vino blanco

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Límpido, con tonalidades que van del amarillo limón al amarillo paja, con colores que pueden ser intensos y dorados. Aromas elegantes y sutiles a fruta madura, miel, frutas secadas (orejones). Sedosos, muy golosos y gran volumen gustativo. El postgusto es muy largo.

* A partir de un año de envejecimiento, el máximo de acidez volátil podrá ser de 1,08 gr/l (18 meq/l).

* Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido en azúcar es < 5 g/l y 250 mg/l si es igual o superior a 5 g/l

* En todos los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5
- 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): —

2. Vino rosado

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

De color brillante, intenso y nítido. Con aromas afrutados y/o florales, y toques de cereza madura y fresón, con presencia de frutas del bosque. Elegante, golosos y con carácter.

* A partir de un año de envejecimiento, el máximo de acidez volátil podrá ser de 1,08 gr/l (18 meq/l).

* Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido en azúcar es < 5 g/l y 250 mg/l es igual o superior a 5 g/l

* En todos los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

- 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): —

3. Vino tinto

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Según la edad, presentan colores y reflejos diferentes. Desde los tonos más rojos (cereza) hacia el naranja a medida que envejecen (teja, ámbar). De aromas ligados a las variedades originarias, fruta muy madura, incluso pasas, sensaciones balsámicas y sazonadas.Anchos y redondos, con post-gustos más largos, tanicidad madura y aterciopelados.

* A partir de un año de envejecimiento, el máximo de acidez volátil podrá ser de 1,2 gr/l (20 meq/l).

* Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcar es < 5 g/l y 200 mg/l si es igual o superior a 5 g/l

* En todos los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12,5
- 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): —

4. Vino de licor

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Rancio: obtenido por vía oxidativa en envases de madera y/o por el proceso acelerado de "sol y serena". Limpio, brillante. Olfato complejo, notas de especias, frutos secos, tostados. Seco. Mucho cuerpo.

Mistela blanca y negra: color de miel intenso a naranja. Aromas dulces, de miel, con toque cítrico. En postgusto se mantiene la fruta y predomina la dulzura.

Garnacha: encabezado con alcohol vínico. Color naranja con ligera evolución. Complejo, notas cítricas. Grado alcohólico volumétrico adquirido mín 15,5%.

Vimblanc: hecho con la variedad Pansal sobremadurada.

Dulce natural: mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 272 gr/l, fermentado parcialmente. Límpido. Tonalidades diferentes. Complejo y equilibrado.

* Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcar es < 5 g/l y 200 mg/l si es igual o superior a 5 g/l

* En todos los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

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): —

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

5.1. Prácticas enológicas específicas

1.

Práctica de cultivo

El órgano de gestión de la Denominación de Origen podrá prohibir el riego en una parcela concreta si considera que ello perjudica a la calidad o puede causar el incumplimiento de la normativa.

La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 10% vol. para los vinos y 12% para los vinos de licor.

2.

Restricción pertinente en la vinificación

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 74 litros de vino por cada 100 Kg. de vendimia.

5.2. Rendimientos máximos

1. Variedades blancas

12000 kilogramos de uvas por hectárea

2.

88,8 hectolitros por hectárea

3. Variedades tintas

10000 kilogramos de uvas por hectárea

4.

74 hectolitros por hectárea

6. ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Montsant está constituida por las parcelas de viña situadas en los términos municipales o áreas geográficas que se indican a continuación, con calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación de Origen Protegida. La totalidad de los términos municipales siguientes: La Bisbal de Falset Cabacés Capçanes Cornudella de Montsant La Figuera Els Guiamets Marçà Margalef El Masroig Pradell de la Teixeta La Torre de Fontaubella Ulldemolins Y, en parte, los términos municipales siguientes: Falset: Los polígonos números 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 23, 26, 27, 28, 29, 30 y 31; Polígono 2 parcelas de la 1 a la 37, de la 41 a la 70, de la 72 a la 91, parte sur de la 93 (1,631 ha), 94, 95, parte de la 102 (2,5052 ha), 125, 127, de la 132 a la 135, de la 137 a la 145, 148 y de la 151 a la 153. Polígono 3 parte sur de la parcela 47 (2,1549 ha), parcelas 48 y 49, parte sur de la parcela 50 (1,419 ha), parte sur de la parcela 52 (1,7365 ha), parte sur de la parcela 53 (1,2894 ha) y parcela 64. Polígono 19 parte sur de la parcela 28 (1,0809 ha), parte sur de la parcela 29 (12, 2046 ha), de la parcela 30 a la 36, de la 38 a la 46 y de la 48 a la 58. Polígono 20 parcelas de la 1 a la 17, de la 23 a la 26, parte sur de la 27 (2,45 ha), parte sur de la 28 (1,4096 ha), 29, 30, 32, 33, de la 59 a la 64, parte sur de la 65 (0,5789 ha), 66, 68, 72, 73, 74, 79 y 80. Polígono 22 parcelas de la 1 a la 24 y la 41. Polígono 24 parcelas de la 1 a la 8, 10, de la 31 a la 35, 37, de la 49 a la 52, 54, 55, de la 57 a la 60. El Molar: Polígonos 1, 2, 3, del 11 al 16. Polígono 4 parcelas de la 1 a la 7, parte oeste de la parcela 8 (0,5515 ha), de la 15 a la 17, 34, 35, 41, 43, 47, 48, 56, 58, 61, 64, 66, 67 y de la 69 a la 71. Polígono 8 parcelas de la 3 a la 18, de la 20 a la 28, 199, 200 y 202. Polígono 9 parcelas 1, de la 27 a la 32, de la 35 a la 37, de la 47 a la 55. Polígono 10 parcelas de la 1 a la 7, de la 9 a la 12, de la 29 a la 34, de la 45 a la 47, de la 66 a la 71 y 73. Garcia: Polígono 3 parcela 66. Polígono 6 parcelas 101, 105, de la 111 a la 113. Polígonos 7, 8, 9, 10, 11. Polígono 12 parcelas de la 1 a la 13, de la 17 a la 38,, 45, 133 y 134. Polígono 13 parcelas de la 70 a la 102, 104, 111, de la 220 a la 226, de la 228 a la 234, 314 y 315. Polígono 15 parcela 3. Polígono 22 parcela 65. Polígono 23 parcelas de la 26 a la 43, de la 60 a la 68, 70, de la 72 a la 78, 80, 81, 83, 84, 86, 87 y 88. Mora la Nova: Polígono 4 las parcelas 69, 70, 113 y 120 ; Polígono 5; Polígono 6 las parcelas de la 3 a la 15, de la 20 a la 27, de la 30 a la 54, la 56, 57, 58, 59 y de la 61 a la 73; Polígono 7 parcelas 8, 9, 10, 14, 16, 24, de la 30 a la 46, la 48, 49, 50, 56 y de la 59 a la 66; Polígono 8 las parcelas de la 76 a la 89, de la 91 a la 97, la 99, 100, 101, 102, 105 y 106 ; Polígono 9 las parcelas de la 38 a la 48, la 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 y 74; Polígono 10 parcela 8 Polígono 13 y parcela 99 Tivissa: Polígonos 2, 4, del 6 al 12 y del 21 al 23. Polígono 17 parcelas de la 238 a la 251, 253 y 254. Polígono 24 parcela 29.

7. VARIEDAD(ES) DE UVA DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA PELUDA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MAZUELA - CARIÑENA

MAZUELA - SAMSÓ

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PICAPOLL BLANCO

PICAPOLL NEGRO

SYRAH

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

XARELLO - PANSAL

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

8.1. Vino blanco

Los vinos blancos están elaborados casi exclusivamente con las dos variedades tradicionales de la zona, la Garnacha blanca y la Macabeo. Mientras que Macabeo da vinos más finos, la garnacha blanca, con más cuerpo y estructura, es muy apta para hacer crianzas o fermentar en barricas de roble, a pesar de la tendencia natural a oxidarse. El resto de variedades blancas (Chardonnay, Pansal, Moscatel de grano menudo, Parellada y Picapoll blanco) aportan matices en la mezcla final.

8.2. Vino tinto y rosado

Tanto la variedad Mazuela (Samsó) como la Garnacha tinta se encuentran en toda la DOP. Dan vinos con cuerpo, muy aptos para la crianza, sobre todo si

se controla el rendimiento de la cepa y se vinifican adecuadamente. La variedad Ull de llebre predomina en la zona sur, más cálida. El resto de variedades tintas (Cabernet sauvignon, Garnacha peluda, Merlot, Monastrell, Picapoll tinto, Syrah), en muy menor cantidad, se adaptan bien a las diferentes viñas de la DOP, dando productos de calidad, equilibrados, aromáticos y con cuerpo, que aportan el rasgo diferenciador en las diferentes mezclas.

8.3. Vinos de licor

La tradición de elaborar vinos de licor está muy arraigada en todo el norte de la provincia de Tarragona, y la DOP Montsant no es la excepción. Antiguamente, cuando las bodegas eran familiares, era habitual tener una barrica de vino rancio y otra de vino dulce. Actualmente, la elaboración de vinos de licor tradicional está mucho más sistematizada, aunque no por eso ha perdido su pequeño espacio en la totalidad de la producción.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES (ENVASADO, ETIQUETADO, OTROS REQUISITOS)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Deberá realizarse en las bodegas embotelladoras inscritas. El objetivo es garantizar el origen y la calidad propia de los vinos evitando el transporte a granel fuera de la zona de producción. Si este transporte no se realiza en determinadas condiciones, previa valoración individualizada que habría que hacer de acuerdo con las circunstancias propias de cada caso, puede implicar someter el vino a unas condiciones medioambientales inadecuadas que pueden afectar a sus características sensoriales.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar "Montsant" será de 3 a 6 mm y la mitad para "Denominación de Origen".

ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/2.MOD-AM05-Plec-de-condicions-DO-Montsant-versio-2022-control-de-canvis.pdf