

Pliego de Condiciones del Vino de la Tierra "Desierto de Almería"

A) NOMBRE PROTEGIDO.

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): "DESIERTO DE ALMERÍA".
- Término tradicional equivalente: "Vino de la Tierra".

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

- Categoría de producto vitícola: vino.

B.1. Principales características analíticas.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los diferentes tipos de vinos será:

Vinos blancos: 10 % en volumen.

Vinos rosados: 11 % en volumen.

Vinos tintos: 12 % en volumen.

Se considerarán secos, los vinos tintos, rosados y blancos, con un contenido en azúcares totales, expresados en glucosa + fructosa, inferior a 4 gr/l.

La acidez total mínima, expresada en ácido tartárico deberá ser de:

Vinos tintos: 4.0 gr/l.

Vinos rosados 4.2 gr/l.

Vinos blancos: 4.2 gr/l

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0.8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo por litro. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

Los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total, de los vinos dispuestos al consumo, según el contenido en azúcares residuales, serán:

Vinos con un contenido inferior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 200 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 150 miligramos por litro para los tintos.

Vinos con un contenido superior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 250 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 200 miligramos por litro para los vinos tintos.

B.2. Principales características organolépticas.

Blancos:

De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos. Presentan aromas frutales y florales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas de monte seco y lo mismo que en boca presentan su carácter mediterráneo.

Rosados:

De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante. En cuanto a aromas tienen una buena intensidad y carácter frutal. En boca son ligeramente cálidos y sabrosos sin perder frescor. Intensos, afrutados, largos y con un final que recuerda a frutas tropicales maduras.

Tintos:

A la vista son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o picota, intensos y muy cubiertos. En nariz son intensos, con gran potencia y característicos aromas a frutos negros maduros, pasas, toques balsámicos, confituras y ciertas notas lácteas y florales. En boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas.

Vinos tintos con envejecimiento en bodega y botella:

Siguen manteniendo un intenso color cereza picota con ribetes más anaranjados. Aromáticamente conservan su intensidad, frutalidad y complejidad. En boca, al principio surgen aún sabores afrutados, dando paso a una potente sensación tánica, suavizada por el envejecimiento. Son sabrosos, carnosos, con un final de boca persistente y duradero.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

C.1. Mantenimiento del suelo y fertilización.

No se permite superar 70 Kg de nitrógeno totales por hectárea y año.

No se aplicarán abonados nitrogenados:

- Durante la parada invernal.
- Cuando el fruto esté próximo a la madurez.

El suelo se mantendrá principalmente mediante labores poco profundas, para evitar una excesiva desecación del terreno y para:

- Mejorar las propiedades físicas, químicas y biológicas de los suelos.
- Favorecer el desarrollo de la vid.
- Controlar las malas hierbas y muchos parásitos.

La eliminación de las malas hierbas entre cepas se realizará preferentemente de manera manual o en su caso utilizando herbicidas no residuales y respetuosos con el medio ambiente, siempre que estén permitidos por la legislación vigente.

El abonado anual de la vid se realizará entre los meses de marzo y julio, exceptuando las aportaciones de materia orgánica, que se incorporarán los meses de parada invernal de la cepa.

C.2. Riego.

El riego, convenientemente controlado, tendrá por objeto mantener en el suelo un nivel de humedad siempre superior al punto de marchitez.

No se permite el riego una semana antes de la vendimia.

Se realizará la programación de riegos en función de las condiciones climatológicas y agronómicas.

No se permite el riego por aspersión.

C.3. Control de residuos de fitosanitarios.

Se contará con un sistema de control de residuos en el que se especificarán tanto los tipos de análisis que se van a realizar como la frecuencia de los mismos para determinar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y verificar el cumplimiento de la Legislación Española en relación con los Límites Máximos de Residuos permitidos. Se realizará al menos un análisis anual.

C.4. Vendimia.

Las partidas con índices de podredumbre superiores al 20% serán desechadas.

La tolva de recepción deberá estar construida de acero inoxidable, o en su caso revestida con materiales que garanticen la no-contaminación de la uva.

C.5. Despalillado-estrujado.

La maquinaria empleada para tanto para el estrujado como para el despalillado deberá estar construida en acero inoxidable, o en su caso revestidas de materiales que garanticen la no-contaminación de la uva.

Los rodillos de la estrujadora deberán ser de caucho alimentario o material similar, permitido por la legislación vigente.

C.6. Fermentaciones.

Durante el proceso de fermentación se registrarán diariamente la temperatura y la densidad de cada depósito.

Durante el proceso de fermentación con maceración para la obtención de vinos tintos se realizarán como mínimo un remontado diario para evitar la contaminación del sombrero de hollejos y favorecer la maceración.

C.7. Envejecimiento.

El envejecimiento en madera se realizará en barricas de roble, en cualquiera de sus variantes, y respetando las exigencias establecidas por la normativa para el uso de las menciones “barrica”, “roble”, “noble” y “añejo” relativas a la fermentación o el envejecimiento en recipientes de madera.

C.8. Embotellado.

Para el embotellado se usaran tapones comerciales con garantía de esterilización y conservación y con un mínimo de 44 mm de longitud.

Las botellas estarán numeradas por lotes para facilitar los controles de calidad.

El envasado del vino se realizará en botellas de cristal de las siguientes capacidades:

75 cl.

100 cl.

Mágnun (de 150 a 300 cl.).

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la IGP Desierto de Almería, incluye los términos municipales de Alcudia de Monteagud, Benitagla, Benizalón, Castro de Filabres, Lubrín, Lucainena de las Torres, Olula de Castro, Senés, Sorbas, Tabernas, Tahal, Turrillas, Uleila del Campo y Velefique.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

El rendimiento máximo de uva con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 kg/ha, equivalentes a 70 hectolitros/ha, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS.

Para la elaboración de vinos bajo la IGP "Desierto de Almería", se utilizarán las siguientes variedades de vitis vinífera:

- Variedades blancas: Chardonnay, Moscatel, Macabeo y Sauvignon Blanc.
- Variedades tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Syrah y Garnacha tinta.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

La reputación de los vinos con la indicación geográfica "Desierto de Almería" fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 16 julio de 2003, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención "Vino de la Tierra del Desierto de Almería", para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

El vínculo se basa en la notoriedad adquirida por estos vinos, que a su vez se deriva de las peculiares condiciones geoclimáticas del Desierto de Almería, que gracias al saber hacer de los vitivinicultores les confieren sus atributos. Entre ellas podemos destacar las elevadas insolación e integral térmica, diferencia de temperatura entre el día y la noche en época de maduración, baja humedad, escasez de lluvias en el periodo de maduración, características geomorfológicas, edafológicas, etc. Todo esto permite elaborar unos vinos característicos que a continuación vamos a detallar por tipos.

Vinos blancos:

De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos. Debido a una respetable altura respecto al nivel del mar de unos 500 m., estos vinos presentan aromas florales y frutales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas del monte, y lo mismo que en boca muestran su carácter mediterráneo. La buena y completa maduración de estas variedades, debido a las horas de sol y a las diferencias de temperatura, hacen que estos vinos sean grasos y sabrosos, en boca, sin perder frescura gracias a una equilibrada acidez y mostrando las mismas notas florales y de fruta que dan en nariz.

Vinos rosados:

De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante. En cuanto a aromas tienen una buena intensidad y carácter frutal y por el clima más bien cálido en el que madura la uva, se pueden identificar notas de fruta madura. En boca son ligeramente cálidos y sabrosos sin perder frescor debido a la pronta maduración provocada por las altas temperaturas diurnas y las bajas temperaturas nocturnas. Destacan la personalidad de la variedad de uva empleada en su elaboración. Son intensos, afrutados, largos en boca y con un final que recuerda a frutas tropicales.

Vinos tintos:

Debido a la completa maduración de las variedades tintas, son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o picota, intensos y muy cubiertos. Siendo jóvenes poseen los ribetes bermellón, fruto de la gran cantidad de pigmentos azules contenidos. En este caso dichos ribetes son vivos y luminosos, con acusados matices violáceos, rasgos que delatan su juventud. En cuanto al aroma y debido a las condiciones geoclimáticas características de esta zona, son intensos y se destacan los caracteres varietales, de gran potencia aromática, tienen aromas a frutos negros maduros, pasas, toques balsámicos, confituras y ciertas notas lácticas y florales. Debido a la completa maduración de las variedades tintas en esta comarca, en boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Sabrosos y carnosos, ponen en evidencia sus características varietales, y poseen una acidez equilibrada, debido principalmente a las acusadas diferencias de temperatura entre el día y la noche en época de maduración. Suelen destacar gustos a frutos rojos, uva madura, notas lácticas y balsámicas sobre un fondo mineral debido a los suelos pizarrosos. Al ser los suelos un poco calcáreos, se definen unos vinos elegantes, complejos y con postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas.

H) REQUISITOS APLICABLES.

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2.003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.
- Ley 10/2.007 de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.
- Ley 2/2.011 de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que lo sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma "Andalucía", unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía - C/ Tabladilla, s/n - 41071 Sevilla - Tel.: 955032278 - Fax: 955032112 - e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es. La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.