

## **Pliego de Condiciones del Vino de la Tierra de “Los Palacios”**

### A) NOMBRE PROTEGIDO:

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): “LOS PALACIOS”.
- Término tradicional equivalente: “Vino de la Tierra”.

### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

- Categoría de producto vitícola: vino.

#### B.1. Principales características analíticas de los vinos.

Los tipos de vinos protegidos son vinos blancos, del año o con envejecimiento.

<b>Parámetro</b>	<b>Vino del Año</b>	<b>Vino de dos o más años</b>
Grado Alcohólico (% vol.)	10,5 –12,5	11,0 – 13,5
Acidez volátil aparente max.	0,7 gr./L en Ácido acético	0,9 gr./L en Ácido acético
Acidez total mínima	4,50 gr./L en A. Tartárico	4,75 gr./L en A. Tartárico
Azúcares reductores	< 12 gr./L	< 12 gr./L

El contenido máximo en anhídrido sulfuroso en los vinos con un nivel de azúcar residual inferior a 5 gramos/litro, será de 200 miligramos/litro. Si tuvieran más de 5 gramos de azúcares residuales por litro, el límite será de 250 miligramos/litro.

#### B.2. Principales características organolépticas de los vinos.

El vino acogido a esta Indicación geográfica deberá poseer unas características organolépticas que podemos definir desde el punto de vista visual de aspecto límpido y brillante, de color amarillo pajizo para los vinos de año, pudiendo ser amarillo oro en los vinos de dos o más años, con un aroma suave de notas afrutadas y con de un sabor aterciopelado en paladar.

### C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

#### C.1. Determinación de la fecha de la vendimia

El comienzo de la vendimia irá precedida de la toma de muestras de uvas. Estas muestras se tomarán semanalmente de los mismos pagos, viñas y cepas de forma que el muestreo sea lo más representativo y uniforme posible. Los principales parámetros analíticos analizados para determinar la fecha de la vendimia serán el Grado Baumé, la Acidez total (en Ácido Tartarico) y el Ph.

#### C.2. Recepción de la uva

Con el fin de potenciar la calidad del vino que se va a elaborar, los racimos de uva deben de llegar a la bodega lo más intactos posible. El transporte de la uva desde el campo a la bodega se realizará en cajas de plástico con una capacidad máxima de 25Kg. Estas cajas deberán reunir características que permitan una buena ventilación y fácil limpieza.

### C.3. Prensado

El rendimiento máximo del prensado será del 70%.

### C.4. Correcciones y desfangado

El mosto del escurrido y prensado es analizado, en su caso corregido, y sometido a un desfangado estático de entre 3 a 24 horas, previo a la fermentación. Los productos enológicos empleados en las correcciones de los mostos serán aquellos autorizados por la normativa vigente.

### C.5. Fermentación controlada

Los depósitos de fermentación están provistos de un sistema de refrigeración, que van a permitir la fermentación del mosto a la temperatura que no supere los 20° C.

### C.6. Deslío

Los vinos son separados de las lías como máximo a los tres meses siguientes del final de la fermentación. Con esta práctica evitaremos que las lías puedan transmitir olores y sabores no deseables al nuevo vino durante los meses siguientes.

### C.7. Almacenado del vino en rama y tipificación

El vino separado de las lías, es "cabeceado", mezclando las distintas partidas para conseguir la uniformidad de toda la cosecha. Seguidamente son almacenados en depósitos de acero inoxidable, donde permanecerán hasta el momento de ser clarificado, filtrado y estabilizado.

### C.8. Estabilización y filtración

Tras la clarificación y primer filtrado, los vinos deben de someterse a un tratamiento en frío durante al menos una semana a una temperatura máxima de 0°C. Transcurrido este tiempo son filtrados, para garantizar que el vino queda exento de levaduras que posteriormente puedan causar algún problema de inestabilidad una vez embotellado.

## C.9. Embotellado

Previamente al embotellado del vino se procederá a la limpieza y desinfección de todo el sistema de llenado, mediante corriente de agua caliente entre 85° y 100° C.

### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

Delimitación del Área geográfica: comprende superficies incluidas en los términos municipales de Los Palacios y Villafranca, Utrera, Dos Hermanas y Alcalá de Guadaíra, de la provincia de Sevilla, quedando definida por los siguientes límites:

- Al Norte: El canal principal del Bajo Guadalquivir desde la salida del canal primario CD-II-1 hasta su intersección con la Vereda de Las Plateras, siguiendo por ésta hasta su enlace con el km 560,5 de la Carretera Nacional IV, discurriendo hasta el km 562 donde enlaza con la vereda del Real hasta su unión con la Vereda de Dos Hermanas Utrera.
- Al Este: La Vereda de Dos Hermanas-Utrera desde el punto anterior hasta su intersección con la carretera A-362 Utrera - Los Palacios, continuando por ésta hasta el km 2,5 donde continúa por el Arroyo Hondo hasta su cruce con el Canal Principal del Bajo Guadalquivir, tomando éste de nuevo hasta el camino rural.
- Al Sur: El camino rural CR-B1 hasta su unión al «Caño de la Vera», continuando por éste hasta su intersección con el canal primario CD-II-1.
- Al Oeste: El Canal primario CD-II-1 desde su intersección con el «Caño de la Vera» hasta su inicio con el Canal Principal del Bajo Guadalquivir, exceptuando una pequeña franja que corresponde al término municipal de Coria del Río.

### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

El límite de producción máxima por hectárea es de 10.000 Kg.

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

Airen, Chardonnay, Colombar y Sauvignon Blanc.

### G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

La reputación de los vinos con la indicación geográfica “Los Palacios” fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 12 de marzo 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 de Los Palacios”, para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

La vitivinicultura, es una actividad económica de muy larga tradición en Los Palacios y Villafranca. Todo parece indicar que la vid comenzó a cultivarse en la zona que hoy día ocupa

su término municipal en época protohistórica, dada su situación geográfica al borde de las marismas del Bajo Guadalquivir. Se disponen de datos de que ya por el siglo XV, había una superficie destinada a viñedo en la entonces localidad de Villafranca, no así en la de Los Palacios, independientes hasta 1836, en que se unieron voluntariamente en una sola población.

Hay que considerar que a partir del siglo XV la producción de vino aumentó de forma muy considerable en toda España y, particularmente en Andalucía, debido a la llamada demanda americana. Aunque el verdadero auge de la viticultura en el Guadalquivir hay que buscarlo en el incremento de la demanda interna y en el desarrollo de las exportaciones de nuestros vinos al gran mercado Británico a partir del siglo XVIII.

A mediados del siglo XVIII la superficie de viñedo en Villafranca era de 1.410 aranzadas, (627 Ha.) según se anota en el llamado catastro del marqués de la Ensenada, que es un instrumento fiscal que se llevó a cabo en toda España con objeto de conocer la realidad económica y social del país y dotar de mayor eficacia a la Hacienda Pública.

#### Climatología.

Las características climáticas de la zona son netamente meridionales, muy benignas, estando el promedio de sol efectivo entre los más altos de Europa. Al cultivo de la vid, le benefician los veranos largos, calientes y secos, con inviernos frescos, y poco húmedos debido a su gran susceptibilidad a enfermedades fúngicas. El marco tiene un microclima especial, caracterizado por una temperatura media anual de 16.7°C, comprendida entre la media de las mínimas anuales de 10.96°C y la media de las máximas anuales de 23.3°C.

La pluviometría anual oscila, entre 500 y 800 m. m. anuales con la característica de la estacionalidad entre los periodos estivales. En otoño - invierno se producen precipitaciones del orden de 400 a 600 mm. y en primavera - verano de 100 a 200 mm. el número medio de días de lluvia al año es de 67, con la particularidad de que los meses estivales se producen 1 o 2 días de lluvia. En los meses estivales la humedad relativa media es del 60%, porcentaje adecuado para que no se produzcan enfermedades fúngicas.

#### El Suelo.

Los suelos que pertenecen al marco son arenosos y profundos lo que aseguran un buen drenaje, con un porcentaje razonable de materia orgánica y bajo en sales.

#### Variedades de vid cultivadas

Según el tratado "Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía" de Simón de Roxas Clemente, publicado en 1.807, la variedad denominada "Airen" era la que se cultivaba mayoritariamente en Los Palacios y Villafranca. Así mismo, se incorporaron en la zona desde el año 1995, las otras variedades incluidas en el reglamento: Chardonnay, Colombard y Sauvignon Blanc, debido a los buenos resultados obtenidos por estas variedades en el campo de ensayos de la zona del programa de "Introducción de nuevas variedades de uva para la producción de vinos de calidad en Andalucía" de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

#### Producción y mercado de los vinos.

En 1985 el vino blanco representaba el 90% de la producción de vino en Los Palacios y Villafranca. Los mercados de los vinos de los Palacios y Villafranca han sido varios y muy distintos entre sí. Podríamos clasificarlos en los siguientes por orden de importancia: mercado de Sevilla capital, mercado comarcal mercado local mercado extracomarcal mercado jerezano y otros mercados.

La mayoría de los productores han sido y siguen siendo pequeños viticultores. Propietarios de pequeñas parcelas de viñedo, y otros cultivos también, que se han dedicado a la producción de uvas de mesa y de uvas para lagar, como se dice en esta localidad. Por lo general, estos viticultores sólo desarrollaban esta función, pero no pisaban la uva destinada a vino porque carecían, dada la pequeña dimensión de sus propiedades, de lagar propio. Lo normal era que llevaran sus uvas para vinificación a otros lagares de la localidad.

En el año 1.963 se constituyó en el seno de la Hermandad de Labradores y Ganaderos de Los Palacios y Villafranca, el llamado "Grupo de Viticultores" que marcó el origen de la actual Cooperativa Nuestra Señora de las Nieves, constituida como tal en 1.987. La Cooperativa ha logrado reunir en su seno la inmensa mayoría de los viticultores de la localidad y se ha constituido en la empresa de transformación vitivinícola por excelencia de Los Palacios. En sus cuarenta y dos años de funcionamiento real, Las Nieves, S.C.A. ha sabido conjugar la tradición y la modernidad y ha sabido afrontar los avatares del mercado y la administración manteniendo el viñedo y la elaboración de vinos, poniendo la vista siempre en el futuro.

## 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 la 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](mailto: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.