

Pliego de Condiciones de los Vinos de Denominación de Origen Protegida Ribera del Júcar

1. Nombre que se debe proteger

Ribera del Júcar

2. Descripción de los vinos

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

2.1.1. Vinos Blancos:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 10,5 % vol y 14,5% vol. Los vinos blancos dulces podrán tener un grado alcohólico adquirido mínimo de 9 % vol.

- Grado alcohólico total mínimo de 10,5 % vol.

- Azúcares residuales:

Secos: Contenido en azúcar residual será igual o inferior de 4 g/l expresado en glucosa.

Semisechos: Contenido en azúcar residual superará el de los vinos secos, con un límite de 12 g/l expresado en glucosa.

Semidulces: Contenido en azúcar residual superará el de los vinos semisechos, con un límite de 45 g/l expresado en glucosa.

Dulces: Contenido en azúcar residual superior a 45 g/l expresado en glucosa.

- Acidez total, mínima de 4,5g/l, expresada en ácido tartárico

- Acidez volátil inferior a 8,33 meq/l.

- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.

2.1.2. Vinos Rosados:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 10,5 % vol y 14,5% vol. En el caso de los vinos rosados dulces podrán tener un grado alcohólico adquirido mínimo de 9% vol.

- Grado alcohólico total mínimo de 10,5 % vol.

- Azúcares residuales:

Secos: Contenido en azúcar residual será igual o inferior de 4 g/l expresado en glucosa.

Semisechos: Contenido en azúcar residual superará el de los vinos secos, con un límite de 12 g/l expresado en glucosa.

Semidulces: Contenido en azúcar residual superará el de los vinos semisechos, con un límite de 45 g/l expresado en glucosa.

Dulces: Contenido en azúcar residual superior a 45 g/l expresado en glucosa.

- Acidez total, mínima de 4,5g/l, expresada en ácido tartárico.

- Acidez volátil inferior a 8,33 meq/l.

- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.

2.1.3. Vinos Tintos:

2.1.3.1. Vino joven:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12 % vol y 14,5% vol.

- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol.

- Acidez total, mínima de 4,5g/l, expresada en ácido tartárico.

- Acidez volátil inferior a 13 meq/l.

- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.

- Intensidad colorante mínima de 6 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.3.2. Vino tradición:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12% vol y 15% vol.

- Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.

- Acidez total, mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.

- Acidez volátil inferior a 15 meq/l.

- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.

- Intensidad colorante mínima de 6 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.3.3. Vino de crianza:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12% vol y 15% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.
- Acidez total, mínima de 4,5 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 15 meq/l, pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol adquirido que exceda de 11% vol y año de envejecimiento, hasta un máximo de 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 5 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.3.4. Vino reserva:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12 % vol y 15% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 15 meq/l, pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol adquirido que exceda de 11% vol y año de envejecimiento, hasta un máximo 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 5 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.4. Tolerancias máximas: las tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica son:

- Grado alcohólico adquirido (% vol): $\pm 0,2$
- Grado alcohólico total (% vol): $\pm 0,2$
- Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico): $\pm 0,3$
- Acidez volátil (meq/l): ± 3
- Intensidad colorante: $\pm 0,5$
- Dióxido de azufre total (mg/l): ± 15
- Azúcares residuales (g/l expresado en glucosa): $\pm 0,5$

2.2. Características a determinar mediante un análisis organoléptico.

2.2.1. Blancos:

- Fase Visual: Color amarillo pálido pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas.
- Fase Olfativa: Francos, afrutados y con aromas primarios limpios y frescos.
- Fase Gustativa: Persistentes, suaves, ligeramente ácido, con retrogusto armonioso y frutal, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido, en su caso, en azúcares residuales.

En el caso de Vinos blancos con fermentación en bodega:

- Fase Visual: Color amarillo, limpios y transparentes.
- Fase Olfativa: aromas limpios de intensidad media, equilibrados con los aromas que proporciona la bodega.
- Fase Gustativa: Equilibrados, post-gusto que recuerda a la madera.

2.2.2. Rosados:

- Fase Visual: Color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.
- Fase Olfativa: Aromas limpios y frescos, aromas primarios.
- Fase Gustativa: Cuerpo moderado, fresco y ligeramente ácido, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido en azúcares residuales en su caso.

2.2.3. Tintos:

2.2.3.1. Vino joven:

- Fase visual: color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalias, destacando los tonos rojos y púrpuras sobre los amarillos.
- Fase olfativa: aromas limpios y de intensidad media, destacando los afrutados, entre los que sobresalen los aromas de frutas rojas. Por vía retronasal reaparecen los matices de fruta con una intensidad media.
- Fase gustativa: se muestra potente a la entrada en boca, cuerpo intenso con una tanicidad media. Postgusto medio, dejando un recuerdo de su redondez.

2.2.3.2. Vino tradición:

- Fase visual: color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalias. Predominio del rojo y del púrpura sobre los amarillos.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media y notas de fruta roja madura. En el caso de vinos con permanencia en madera, aparecen, tras el paso por ésta, torrefactos y vainilla y los recuerdos a pimienta y cacao.
- Fase gustativa: se muestra potente en su paso por boca, limpio y sedoso, de intensidad y tanicidad medias. Presenta notas de fruta roja con intensidades medias, en el caso de vinos con permanencia en madera aparecen notas con carácter avainillado.

2.2.3.3. Vino de crianza:

- Fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con irisaciones teja, combinados con púrpuras. Limpios, brillantes y de capa media.
- Fase olfativa: aroma limpio e intenso. Se percibe discretamente al principio alguna nota de fruta roja, junto con notas avainilladas y torrefactadas de intensidad media-alta. Aparecen también ligeras notas de cacao. Por la vía retronasal, recuerdos discretos a fruta roja madura, junto con notas intensas de tipo balsámico y torrefacto.
- Fase gustativa: cuerpo intenso y tanicidad media. Postgusto largo e intenso.

2.2.3.4. Vino de reserva:

- Fase visual: Brillantes y de capa media. Se descubren tonalidades rojas teja, rubí y granates.
- Fase olfativa: Aromas intensos y francos. Surgen nuevas combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales.
- Fase gustativa: Equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto intenso, largo y complejo.

3. Prácticas enológicas específicas

3.1. Vino Blanco:

3.1.1. Blanco seco:

La elaboración de vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos, con separación del raspón y sin presencia de los orujos, fermentando durante el tiempo necesario para agotamiento de los azúcares con una temperatura de entre 15 y 22 °C. En caso de efectuar maceración con hollejos, será por un periodo de 1 a 6 días, la temperatura de fermentación será de entre 15 y 22 °C.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

3.1.2. Para la elaboración de vinos blancos fermentados en barrica:

Se procederá igual que en caso de los vinos blancos secos, salvo que la fermentación se realizará en barricas de roble de entre 225 litros y 330 litros.

3.1.3. Blancos semisecos, semidulces y dulces:

Se procederá igual que en el caso de los vinos blancos secos, paralizándose la fermentación cuando todavía contenga azúcares residuales.

3.2. Vino Rosado:

3.2.1. Rosado seco:

La elaboración de vinos rosados se realizará mediante el estrujado de los racimos y despallado de la uva tendente a conseguir mosto flor.

La maceración de mostos con hollejos, tendrá una duración necesaria para la obtención del color característico, nunca superior a 36 horas, y su posterior desfangado, fermentando el mosto limpio sin hollejos a una temperatura inferior a 22 °C.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

3.2.2. Rosados semisecos, semidulces y dulce:

Se procederá igual que en el caso de los vinos rosados secos, paralizándose la fermentación cuando todavía contenga azúcares residuales.

3.3. Vinos Tintos:

3.3.1. Vino joven:

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante y otros compuestos, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida.

El proceso de fermentación alcohólica, incluido el tiempo de maceración, tiene una duración mínima de 4 días a temperatura no superior a los 28 °C. Durante el mismo se produce el agotamiento de los azúcares (hasta que sea menor de 3 g/l de materias reductoras) sin pérdida sustancial de los aromas primarios característicos.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

Posteriormente tiene lugar la etapa de fermentación maloláctica, reduciéndose notablemente el contenido de ácido málico en la composición final del vino.

3.3.2. Vino tradición:

Se procederá como en el caso anterior. La maceración-fermentación alcohólica dura al menos 4 días, a temperatura no superior a los 30°C. Podrán ser vinos con o sin envejecimiento en tina o bodega.

En los vinos con envejecimiento en tina o bodega, éste se realizará durante un periodo mínimo de 4 meses en depósitos de madera conocidos por tinas de una capacidad de entre 5.000 litros y 20.000 litros, o durante un periodo mínimo de 2 meses en bodega de roble de entre 225 litros y 330 litros.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

3.3.3. Vino de crianza:

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante y otros compuestos, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida.

La maceración-fermentación alcohólica dura al menos 7 días a temperatura no superior a 30°C. El período mínimo de envejecimiento será de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en bodegas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

3.3.4. Vino de reserva:

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante y otros compuestos, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida.

La maceración-fermentación alcohólica dura al menos 7 días a temperatura no superior a 30°C.

El período mínimo de envejecimiento será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho periodo.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye los polígonos catastrales relacionados en los siguientes municipios de la provincia de Cuenca:

- Casas de Benítez: polígonos 1 a 10 (a.i.), 12 a 16 (a.i.), 18 a 22 (a.i.) y 24 a 28 (a.i.).
- Casas de Fernando Alonso: polígonos 1 a 9 (a.i.).
- Casas de Guijarro: polígonos 1 a 5 (a.i.).
- Casas de Haro: polígonos 1 a 5 (a.i.), 7 a 11 (a.i.), 13, 15 a 39 (a.i.), 41 a 43 (a.i.) y 45 a 55 (a.i.).
- El Picazo: polígonos 1 a 14 (a.i.).
- Pozoamargo: polígonos 1 a 13 (a.i.).
- Sisante: polígonos 1 a 3 (a.i.), 5 a 8 (a.i.), 11 a 21 (a.i.), 23, 25 a 41 (a.i.), 43 a 53 (a.i.), 55, 56, 58, 59, 61 a 107 (a.i.) y 109 a 116 (a.i.).

El área delimitada tiene una extensión de unas 9.141 hectáreas.

La elaboración de los vinos se realizará en bodegas situadas dentro de la zona de producción, e inscritas en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de Castilla-La Mancha.

5. Rendimientos máximos

No se superarán los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

- Vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso o en cabeza: 10.140 kg/ha y 75 hl/ha.
- Vinos procedentes de parcelas con conducción en espaldera: 12.170 kg/ha y 90 hl/ha.

Cuando el rendimiento sea superior a los anteriormente indicados, la producción total de la parcela no podrá ser comercializada como Denominación de Origen Ribera del Júcar.

6. Variedades de uvas de vinificación

- Tintas: Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Bobal, Petit Verdot, y Cabernet Franc.
- Blancas: Moscatel de grano menudo y Sauvignon Blanc.

7. Vínculo con la zona geográfica

7.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

Los terrenos del área de influencia se caracterizan por su horizontalidad, estando constituidos por una extensa llanura en la que descansan algunos oteros. Tan sólo el río Júcar (680-620 m), a su paso, ha excavado un cañón que rompe la monotonía de dicha horizontalidad. Cuenta con depósitos lacustres sobre zonas pantanosas desecadas, con arenas limosas y arcillas saliníferas y materia orgánica, gravillas y cantos poligénicos poco rodados, de dolomía caliza principalmente, cementados por arcillas. Las características fisiográficas, geológicas y litológicas de la comarca Ribera del Júcar, que junto al clima, vegetación, acción antrópica y tiempo, son los responsables de la naturaleza de los suelos, de su estado actual y, en definitiva, de su capacidad productiva de uvas de gran calidad para la vinificación.

Apuntar una breve descripción general de la comarca Ribera del Júcar desde el punto de vista de los suelos. Así, de este modo, podemos decir que hacia el norte y el este es una tierra fértil de origen arcilloso, y que todavía conserva restos de la abundancia de pinares que lo cubrían en los siglos pasados, mientras que hacia el sur y el oeste prima la tierra de gujarros.

Consta documentalmente que en el año de 1613 se hace mención a las plantaciones de viñedo en diferentes escritos y a la elaboración de vinos en esta zona de producción.

7.2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

Los profundos terrenos arcillosos-calcáreos, cubiertos de cantos rodados, asentados en una altiplanicie mesetaria con una altitud media de 750 m, junto con el microclima aseguran unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid, debido a estas características de la zona los vinos que se producen son , para los vinos tintos, poco astringentes, suaves y a la vez profundos con un perfecto equilibrio acidez-tanicidad, son unos vinos con carácter propio, su intensidad de color, según la procedencia, oscila entre el rojo cereza y el rojo rubí con tonos azulados y violáceos. En nariz se aprecian los fondos varietales, de complejos aromas frutales, limpios y con personalidad. Son sabrosos en boca, equilibrados y redondos, para los vinos blancos se mantiene ese equilibrio de acidez dando a estos unas características de armonía.

7.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

La comarca Ribera del Júcar se diferencia considerablemente de las zonas limítrofes por la proximidad del río Júcar; su régimen de lluvias es muy superior al resto del territorio manchego, mientras que sus temperaturas no son tan extremas como las de los territorios circundantes del sur y del oeste. El salto térmico en las noches estivales y del entorno de la vendimia, permiten el desarrollo de una maduración óptima para la obtención posterior de vinos de gran calidad.

Estos depósitos lacustres con arenas limosas y arcillas saliníferas, junto con unas mayores precipitaciones y unas temperaturas menos extremas, dan lugar a unos vinos que en la fase olfativa son de complejos aromas frutales, limpios y con personalidad. En la fase gustativa son sabrosos, equilibrados y redondos, para los vinos blancos se mantiene ese equilibrio de acidez dando a estos unas características de armonía.

8. Requisitos aplicables

- El envasado de las partidas de vinos se realizará en bodegas situadas dentro de la zona de producción e inscritas en el registro de Embotelladores y Envasadores de vino de Castilla-La Mancha.

Los envases deberán ser de vidrio con una capacidad máxima de 1,5 litros. Se podrán envasar vinos con Denominación de Origen Ribera del Júcar en envases tipo bag in box con una capacidad máxima de 3 litros y cuya comercialización sea en el mercado internacional.

- Para la denominación de origen protegida Ribera del Júcar el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen. Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Ribera del Júcar son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

9. Comprobaciones

9.1. Organismos de control

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen

protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+RIBERA+DEL+JUCAR&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar

9.2. Tareas de los organismos de control

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 118 septdecies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos

necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 26 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.