

**Pliego de Condiciones del
Vino de la Tierra “Laderas del Genil”**

A) NOMBRE PROTEGIDO.

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): “LADERAS DEL GENIL”
- Término tradicional equivalente: “Vino de la Tierra”.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

- Categoría vitícola de los productos: vino.

Los tipos de los vinos protegidos por esta mención son los siguientes:

Blancos, rosados y tintos: elaborados a partir de las variedades clasificadas.

B.1. Principales características analíticas

Tipo de vino	Parámetros			
	Grado alcohólico volumétrico natural mínimo (% vol.)	Acidez total mínima (g/l en tartárico)	Anhídrido sulfuroso total según riqueza de azúcares	
			Riqueza en azúcares (g/l)	Anhídrido sulfuroso (mg/l)
Blanco y Rosado	10	3,5	<5	200
			>5	250
Tinto	12	3,5	<5	150
			>5	200

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.

B.2. Principales características organolépticas.

Organolépticamente, los vinos dispuestos para el consumo deberán ser vinos limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color en fase visual, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que procedan, en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento, en cuyo caso deberán presentar las características aromáticas y

gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

Blancos:

Vinos jóvenes que pueden oscilar en la gama de secos a semidulces, en función de la concentración en azúcares residuales. En color varía en la gama del amarillo-verdoso. Presentan aromas frutales típicos de la uva y específicos de cada variedad. En boca son ligeros, contienen acidez media y baja astringencia.

Rosados:

Presentan color antocianico intenso dentro de la gama rosado. El frutado es intenso y limpio, típico de frutos antocianicos poco maduros. En boca proporcionan un ligero dulzor y una acidez media.

Tintos jóvenes:

Color antocianico muy intenso. Presenta aromas afrutados muy marcados típicos de las bayas rojas. En boca son carnosos, y presentan una acidez y astringencia equilibrada.

Tintos envejecidos en barrica de roble:

Su color antocianico es muy intenso. Los aromas recuerdan a las bayas rojas, que se encuentran a su vez integrados con los especiados aportados por el proceso de envejecimiento en barrica de roble. Muchos de estos aromas recuerdan a la vainilla y frutos tostados. En boca presentan una astringencia alta pero bien integrada. Contienen una acidez media, bien equilibrada para permitirles una positiva evolución en botella.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

Las impuestas por la legislación y las derivadas de las características analíticas de los vinos expuestas en este pliego de condiciones.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción y elaboración de los vinos de la Tierra “Laderas del Genil” comprende los siguientes términos municipales de la provincia de Granada.

Albolote, Albuñuelas, Alfacar, Alhama de Granada, Alhendin, Almuñécar, Arenas del Rey, Atarfe, Beas de Granada, Cájar, Cenes de la Vega, Cogollos Vega, Cúllar Vega, Deifontes, Dílar, Dúdar, Dúrcal, Las Gabias, Gójar, Granada, Los Guájares, Güejar Sierra, Güevejar, Huétor Santillán, Huétor Vega, Itrabo, Jayena, Jete, Lecrín, Lentejé, Molvízar, Monachil, Motril, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Otura, Padul, Peligros, El Pinar, Pinos Genil, Pulianas, Quentar, Salobreña, Santa Fe, Santa Cruz del Comercio, Vegas del Genil, El Valle, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Víznar y La Zubia.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

La producción máxima por hectárea será de 10.000 kg para las variedades de uva tintas y de 12.000 kg. para las blancas. 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) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS.

Blancas:

Vijiriego, Macabeo, Pedro Ximénez, Palomino, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo o morisca, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Baladí Verdejo, Gewürztraminer, Riesling, Torrontés y Albariño [1].

Tintas:

Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, Monastrell, Cabernet Franc y Rome.

G) VINCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

a) Características de la zona geográfica

Factores naturales

La IGP “Laderas del Genil” se encuentra situada al Suroeste de la provincia de Granada, en la región de Andalucía, entre las latitudes 36° 41’ y 37° 23’, en la zona de los altiplanos interiores de la Cordillera Penibética, concretamente en la parte alta del valle formado por el río Genil, que nace en Sierra Nevada, y sus afluentes. La zona de producción se encuentra confinada al Este por Sierra Nevada, donde se encuentra el pico más alto de la Península Ibérica, (Mulhacén, 3.497 m), con nieves la mayor parte del año, y al Suroeste por las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama, con altitud máxima de 2.064 m, conformando una especie de corredor que comunica la depresión de Granada con el mar Mediterráneo, y en cuyas laderas se encuentran los viñedos a altitudes que van descendiendo desde los 1000 metros hasta cotas próximas al nivel del mar.

Por tanto el mesoclima de la zona de producción está marcado por la proximidad de la Alta montaña, debido principalmente a las corrientes de aire frío descendentes, que provocan acusados descensos térmicos nocturnos, particularmente en el periodo de maduración de las uvas, lo cual incide en la maduración de los frutos, y su potencial enológico. Asimismo, la localización de los viñedos en la zona de laderas, la elevada insolación y moderadas precipitaciones, y la confluencia al Sur con el Mediterráneo le dota de una singularidad climática, con temperaturas más suaves, idónea para la maduración de las uvas.

Factores Humanos

La vitivinicultura en las laderas del valle que comunica Granada con el Mediterráneo, poco mecanizada, con limitación de las producciones, es muy tradicional en la comarca,

y se remonta a periodos anteriores a la época del reino árabe hasta nuestros días, con numerosas referencias históricas. Pero es a partir de los años 90 del pasado siglo cuando se consigue elaborar vinos de mayor calidad, gracias a la incorporación de enólogos cualificados que mejoran las prácticas de elaboración de acuerdo con las condiciones del terruño, implantando el control de la temperatura en la fermentación, y los equipamientos necesarios en bodega, que han permitido revalorizar estos vinos, aprovechando las potencialidades de la viticultura de esta zona.

b) Características específicas del producto achacables a su origen geográfico

Los vinos de la IGP “Laderas del Genil” poseen unas características específicas vinculadas a su origen geográfico:

- Buena graduación alcohólica natural y untuosidad, debida a la insolación elevada, moderadas precipitaciones, y control del vigor propio de la viticultura en las laderas.
- Alta intensidad de color en los vinos tintos, con riqueza y suavidad polifenólica, debida al mesoclima con enfriamiento nocturno y moderación del vigor propio de la viticultura en las laderas, con limitación de los rendimientos.
- En tintos, blancos y rosados, frescura en boca y carácter aromático, como consecuencia del régimen térmico propio del mesoclima de influencia montañosa y su confluencia con el mediterráneo.

c) Interacción causal

Los vinos de Laderas del Genil, gracias a los factores naturales y humanos propios de su zona de origen, que se detallan en el apartado a), concretamente el régimen térmico determinado por el mesoclima particular de las laderas localizadas en el corredor que comunica la Altiplanicie de Granada con su salida al mediterráneo, confinado entre climas de alta montaña como el de Sierra Nevada, lo que unido a la viticultura tradicional que se practica en esta zona y a la actualización de las técnicas enológicas, determina que estos vinos tengan unas características específicas que se indican en el apartado b), especialmente su buena graduación natural y untuosidad, su capa media alta de color en los tintos, y en general carácter aromático y frescura en boca.

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.

Los vinos podrán utilizar la Indicación Geográfica Protegida “Laderas del Genil”, siempre que cumplan las condiciones que son recogidas en el presente pliego y que procedan al menos en un 85% del territorio del que lleva el nombre

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.

D) 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) nº 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 de internet :
<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.

*Pliego de Condiciones actualizado a fecha 07.05.2014
atendiendo a las observaciones de la Comisión Europea.*