

Pliego de Condiciones del Vino de la Tierra de “Torreperogil”

A) NOMBRE PROTEGIDO.

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

B) DESCRIPCIÓN DEL VINO O VINOS.

- Categoría de producto vitícola: vino.

Los vinos de esta IGP son blancos, rosados y tintos, debiendo cumplir la exigencias siguientes.

B.1. Principales características analíticas

Un grado alcohólico adquirido no inferior a 10% en volumen para los vinos tintos, rosados y blancos.

Una acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 gramos por litro o a 46,6 miliequivalentes por litro.

La acidez volátil máxima de los vinos dispuestos para el consumo no podrá ser superior, a 0,8 gramos/litros (g/l) 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/litro (g/l). 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 unidad de grado alcohólico que sobrepase los 12 grados, hasta un máximo de 1,18 gramos por litro.

Cuando el nivel en azúcares residuales sea inferior a 5 gramos por litro (g/l), los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total de los vinos con derecho a la mención Vino de la Tierra de “Torreperogil” serán: 200 miligramos por litro (mg/l), para los vinos blancos y rosados, y de 150 miligramos por litro (mg/l) para los vinos tintos. Para vinos con más de 5 g de azúcares residuales por litro, los límites serán: 250 mg/l para los vinos blancos y rosados y 200 mg/l para los vinos tintos.

B.2. Indicación de las características organolépticas.

Los vinos deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, siendo éstas de forma genérica:

Para blancos:

Color: Muy pálido, con leve tono hacia amarillo.

Sabor: Resulta a la boca amplio, sabroso y envolvente.

Aromas: A la nariz se percibe una rica y abundante variedad de aromas primarios y frutales, resaltando una fina fragancia.

Para rosados:

Color: Con tonalidades violáceas.

Sabor: Afrutado, limpio y elegante.

Aroma: Completo e intenso, formado por las variedades que lo componen.

Para tinto:

Color: Rubí.

Sabor: Ligero, con buen equilibrio, sabroso, amplio y largo con final de boca seco.

Aromas: Muy potente en nariz, con fructuosidad y matices florales.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

No existen restricciones particulares.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y elaboración está comprendida por los términos municipales de Torreperogil, Úbeda, Sabiote, Cabra de Santo Cristo, Rus, Canena, Baeza, Cazorla, Santo Tomé, Pozo Alcón y Villacarrillo.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 Kg/ha en las variedades tintas, ni los 12.000 kg/ha en las variedades blancas, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.

Las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Indicación Geográfica Protegida.

F) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO O EL VINO

- Uvas tintas: Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.
- Uvas blanca: Baladí Verdejo (sinonimia Jaén Blanco) y Pedro Ximénez.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

La reputación de los vinos con la indicación geográfica “Torreperogil” fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 20 de junio de 2.006, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Orden APA 313/2007, de 25 de enero, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Se da por cierto que en tiempos de Roma ya existía en nuestro pueblo el cultivo del viñedo, que durante la dominación árabe, la Cora de Jaén estaba mayoritariamente plantada de vides pese a prohibiciones del Corán de utilizar las bebidas alcohólicas por sus seguidores.

Desde comienzos de su cultivo, las uvas salidas de los viñedos de esta zona, eran dedicadas casi en su totalidad a la elaboración del vino, blanco o Tinto, que puesto a la

venta fue degustado por árabes, judíos y cristianos. No se olvide que nuestros poetas islámicos cantaron a nuestros caldos de los que no se privaban, en tiempos de la dominación árabe alcanzó un gran auge los viñedos en la loma de Ubeda, de ello es buena prueba la devoción de sus gentes, árabes y cristianos a San Ginés de la Jara, protector de los viticultores pues árabes y mozárabes levantan sendas ermitas a San Ginés, al que los moros consideraban “pariente del profeta”.

Más tarde, en tiempos del condestable de Castilla, Lucas Iranzo, siglo XV, ya habían alcanzado gran celebridad los vinos de Torreperogil, pues este se consumía en mesones y tabernas de nuestro pueblo y otras poblaciones lejanas, siendo transportado por recuas de arrieros en pellejos o recipientes de piel.

Del año 1545 existe el testimonio histórico del libro de bienes del mayorazgo del Caballero Ortega, que lo fue de la emperatriz, esposa del emperador Carlos de Gante, que detalla viñedos con renombre de la villa de Torreperogil, como el sitio del Prado, y también otros muchos famosos predios de viñedo. Otras referencias de la época son los contratos de vendimia del año 1613 y siguientes, contratos de venta de vinos al por mayor de 1582,1590,1601 y siguientes años en los que se vendían la arroba de vino tinto a dos reales y cuarto y la arroba de vino blanco a solo dos reales.

En 1848 existieron en Torreperogil veintiún cosecheros de vino, quienes tributaron para arreglo de caminos vecinales, y sus vinos fueron muy valorados en la exposición provincial de Jaén de 1879, a la que concurren treinta y dos expositores, pagándose estos caldos tintos a trece reales la arroba, y blancos a diez. Estos viñedos sufrieron un gran quebranto con la aparición de la filoxera el año 1890 que hizo desaparecer casi la totalidad de las plantaciones. Pero los Torreños, tan dados a este cultivo, pronto recuperaron la perdida riqueza con la aparición del pié americano inmune a tan terrible epidemia. Según estadísticas del año 1983, el área de Torreperogil alcanzó el índice de mayor de plantación de vides de la provincia con 417 hectáreas. Actualmente, según los datos de 2009, la superficie de viñedo dedicada a la producción de los vinos amparados ronda el centenar de hectáreas.

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) 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:

<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.