

## **Pliego de Condiciones del Vino de la Tierra de “Villaviciosa de Córdoba”**

### A) NOMBRE PROTEGIDO.

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

### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

Los tipos de vino de esta IGP son los siguientes: vinos blancos jóvenes, vinos blancos con envejecimiento bajo “velo de flor”, vinos blancos con envejecimiento de tipo oxidativo y vinos blancos dulces.

#### B.1. Principales características analíticas:

- Blancos de envejecimiento en madera bajo “velo de flor”:

Graduación alcohólica natural mínima: 13 % vol.  
Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.  
Anhídrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.  
Acidez volátil, menos de 0,7 gramos por litro expresada en ácido acético.  
Acidez total, entre 4 y 5,3 gramos por litro expresado en ácido tartárico.

- Blancos de envejecimiento en madera bajo condiciones oxidativas:

Graduación alcohólica natural mínima: 13 % vol.  
Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.  
Anhídrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.  
Acidez volátil, menos de 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético.  
Acidez total, entre 4 y 6 gramos por litro expresado en ácido tartárico.

- Blancos jóvenes:

Graduación alcohólica natural mínima: 10 % vol.  
Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.  
Anhídrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.  
Acidez volátil, menos de 0,4 gramos por litro expresada en ácido acético.  
Acidez total, entre 4 y 5,3 gramos por litro expresado en ácido tartárico.

- Dulces:

Graduación alcohólica natural mínima: 13 % vol.  
Riqueza natural mínima en azúcar de 250 gramos por litro.  
Anhídrido sulfuroso total, máximo 140 miligramos por litro.  
Acidez volátil, menos de 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético.  
Acidez total, entre 4 y 5,3 gramos por litro expresado en ácido tartárico.

#### B.2. Principales características organolépticas:

- Blancos con envejecimiento en madera:

Bajo “velo de flor”:

Envejecimiento superior a 1 año:

Color: amarillo pálido.

Aroma: potente, equilibrado y característico de la zona.

Gusto: seco, ligeramente ácido y profundo.

Envejecimiento superior a 2 años:

Color: pajizo con reflejos dorados.

Aroma: delicado y ligeramente punzante.

Gusto: seco con acidez moderada y persistente.

Bajo condiciones oxidativas:

Color: caoba.

Aroma: intenso, limpio y muy aromático.

Gusto: seco con fondo a madera y frutos secos.

- Blancos jóvenes:

Color: amarillo pálido, brillante con matices verdosos.

Aroma: sutil, propio de la variedad.

Gusto: afrutado y ligeramente ácido.

- Dulces:

Color: caoba.

Aroma: intenso con fondo de pasas y frutos secos.

Gusto: profundo y afrutado.

## C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

Para la obtención de los Vinos de la Tierra de “Villaviciosa de Córdoba”, se realizan las prácticas enológicas y restricciones que a continuación se detallan:

### C.1. Técnicas de Viticultura.

La desinfección química del suelo se hará de manera excepcional, estando sujeta a un informe favorable de un técnico competente. El material vegetal de las plantaciones procederá de productores oficialmente autorizados, certificados y con el Pasaporte Fitosanitario. Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, o en sobre injertadas, las yemas utilizadas deberán proceder de fuentes autorizadas o de otras cepas de la propia plantación del viñedo que, previo análisis, estén libres de virosis. No se permite la presencia de plantaciones establecidas con más del 25% de incidencia de cepas de virosis.

Se podrán realizar enmiendas orgánicas y minerales siempre que estén sujetas a un informe favorable de un técnico competente. No se permite superar 50 Kg. de nitrógeno totales por hectárea y año pudiéndose llegar hasta los 70 Kg. si se tiene cultivo asociado con olivar. No se aplicarán abonados nitrogenados cuando el fruto esté próximo a la madurez.

En la protección contra plagas y enfermedades se preferirán, siempre que sea posible, los métodos biológicos, culturales, físicos y genéticos a los químicos.

Para aquellas viñas a las que haya que aplicarse el riego, será obligatorio el uso del riego por goteo.

En la recolección será obligatorio utilizar medios que respeten la integridad de la uva. Serán rechazadas las partidas de uva que presenten más del 5% de frutos con patógenos. El transporte de la uva a la bodega se realizará procurando que éstas no sufran presiones excesivas para que no se deteriore el grano y así evitar fermentaciones prematuras, contaminaciones y oxidaciones.

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán las labores, operaciones y tratamientos realizados al cultivo durante toda la campaña.

## C.2. Elaboración del vino

Estrujado de la uva:

La descarga y el transporte de la uva hasta la estrujadora, se realizará de manera que la materia prima no sufra la contaminación de elementos químicos que pudieran conferir al vino características físicas y organolépticas no deseadas.

El estrujado deberá ejercer una presión suficiente para romper el fruto sin que éste se rasgue ni rompan las pepitas y los raspones que contaminarían el mosto de sabores, astringencia y olores herbáceos no deseables.

Se utilizarán materiales inertes o acero inoxidable en los elementos de estrujadoras, bombas de impulsión y tuberías en contacto con la vendimia estrujada.

Prensado:

El prensado se hará de forma progresiva, de la manera más rápida posible y sin producir dilaceración de los hollejos, ni roturas a los raspones y pepitas.

Se aplicarán presiones de forma que se obtenga mosto con un rendimiento máximo del 70% (relación peso mosto / vendimia).

Con el fin de asegurar la calidad de los mostos, se prohíbe la utilización de prensas continuas.

Desfangado:

El proceso de desfangado se iniciará inmediatamente después de la obtención del mosto; se podrá sulfitar, hasta una cantidad no superior a los 120 miligramos por litro.

Se permitirá el uso de clarificantes, enzimas o coadyuvantes para acelerar el proceso de desfangado siempre y cuando estén autorizados y no se apliquen dosis no permitidas.

Fermentación:

La temperatura de fermentación se mantendrá entre los 20° a 30°C, siendo necesario aplicar enfriamiento o regulación de temperatura si ésta supera los 25°C. Para la elaboración de vinos jóvenes la temperatura de fermentación deberá estar comprendida entre los 16-22°C.

Se registrará diariamente la temperatura y acidez total una vez al día

C.3. Envejecimiento del vino:

Los vinos, para su envejecimiento, deberán almacenarse, hasta su envasado final, en barricas de madera de roble americano o de castaño con capacidad mínima de 250 l., dejando una sexta parte de aire y sin cerrar en firme.

Mantenimiento de las condiciones ambientales de T<sup>a</sup> de la bodega inferior a 25° C y humedad relativa superior a 70%, con la ventilación necesaria.

Las barricas de madera estarán colocadas según el sistema tradicional de criaderas y soleras.

Las “sacas” de las criaderas y soleras no podrán superar el 40% del volumen total de la barrica de madera.

Los tapones de las botellas serán de corcho con una longitud mínima de 20mm debiendo asegurar el cierre de las mismas y estar exentos de olores y porosidades.

El tiempo de envejecimiento en barrica de madera será, como mínimo, los que a continuación se detallan:

Joven: Sin envejecimiento.

Dulce: Sin envejecimiento.

Blancos con envejecimiento en madera bajo “velo de flor”:

Blanco: 12 Meses

Noble: 18 Meses

Añejo: 24 Meses

Blancos con envejecimiento en madera bajo condiciones oxidativas:

Viejo: 36 Meses

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción será toda la Comarca Vitícola de Villaviciosa, que engloba los términos municipales de Villaviciosa de Córdoba y de Espiel en la provincia de Córdoba.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 Kg/ha, 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) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS:

Las variedades aptas son:

Baladí Verdejo, Calagraño, Jaén Blanco, Moscatel de Alejandría, Palomino Fino, Palomino, Pedro Ximénez, Airén, Torrontés y Verdejo.

#### G) EXPLICACIÓN DETALLADA DEL VINCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

La reputación de los vinos con la indicación geográfica “Villaviciosa de Córdoba” fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 5 de febrero de 2.008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola, y publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Orden ARM 2036/2008 de 6 de junio, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Según la legislación vigente, se reconocía el territorio de la citada mención como Comarca Vitivinícola de Villaviciosa, territorio que engloba los términos municipales de Espiel y de Villaviciosa de Córdoba.

La notoriedad de los vinos de Villaviciosa de Córdoba es un hecho diferencial íntimamente vinculado al legado histórico y la realidad socioeconómica de la Sierra Morena cordobesa. Una tradición vitivinícola cuyos orígenes fenicios y romanos, y que no cuenta, sin embargo, con sus primeras referencias documentadas hasta finales del siglo XIX.

El esfuerzo realizado para acrecentar la notoriedad de estos viñedos y sus vinos ha sido reconocido en el sector con la concesión de distintos premios y distinciones de alcance internacional en las últimas décadas, como las Medallas de Oro y Bronce en Reino Unido, o la Mención de Honor en la Prima Rassegna Internazionale del Vino Biológico de Italia.

#### 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. Envasado y etiquetado.

El envasado final del vino para el consumo se realizará en: botella de vidrio de capacidad máxima hasta 75 cl. o en bag in box de capacidad máxima hasta 15 l.

Las etiquetas comerciales deberán ser verificadas por la Junta Gestora de la Asociación de Productores de los “Vinos de la Tierra”, debiendo incluir las siguientes indicaciones obligatorias y facultativas:

### Indicaciones obligatorias:

La denominación del producto será Vino de la Tierra de “Villaviciosa de Córdoba”.

Grado alcohólico volumétrico adquirido.

Volumen nominal.

Datos del embotellador: nombre, razón social o denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio completo.

Número de lote.

Lugar de origen y procedencia que será “Villaviciosa de Córdoba”, y Estado miembro del embotellador, que será “España”. Se podrá poner también el nombre de la comunidad autónoma, “Andalucía”.

Número de registro del embotellador.

Contenido en anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro expresado como SO<sub>2</sub>, expresado con la frase “CONTIENE SULFITOS”

### Indicaciones facultativas:

Nombre, dirección y calidad de una o de las personas que hayan participado en el circuito comercial.

Tipo de producto.

Año de cosecha.

Nombre de una o varias variedades de vid.

Distinciones, medallas o concursos en los que se haya participado.

Indicaciones relativas al modo de obtención o al método de elaboración del producto.

Condiciones especiales de utilización y conservación.

Menciones tradicionales complementarias.

Mención en la que se indique por quién ha sido embotellado.

Sin perjuicio de lo anterior, el etiquetado deberá estar sujeto al diseño y a las normas especificadas por la legislación vigente, en particular a lo dispuesto en el 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.

#### 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:

<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.