

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

A) NOMBRE PROTEGIDO:

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

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

- Categoría vitícola de los productos: vino.

Los tipos generales de vinos con IGP “Bailén” son: “Blanco”, “Rosado”, “Tinto” y “Tinto tradicional”, reuniendo las características analíticas y organolépticas que se indican, y pudiendo ser objeto de las menciones reguladas en el presente pliego, sin perjuicio de otras menciones específicas aplicables de conformidad con la normativa vigente.

B.1. Principales características analíticas.

- Vinos blancos, incluyendo los fermentados y/o criados en barrica:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11% vol.

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

Acidez volátil máxima: 0,65 g/l expresada en ácido acético, para los vinos jóvenes y 0,85 g/l en ácido acético, para los vinos de edad superior a un año.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 190 mg/l si el contenido de azúcares, expresado por la suma de glucosa y fructosa, es inferior a 5 g/l, e inferior a 240 mg/l, en el caso de superar los 5 g/l.

El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 15 g/l.

- Vinos rosados, incluyendo los fermentados y/o criados en barrica:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11,5% vol.

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

Acidez volátil máxima: 0,65 gr./l expresada en ácido acético, para los vinos jóvenes y 0,85 g/l en ácido acético, para los vinos de edad superior a un año.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 190 mg/l para los vinos con contenido de azúcares, expresado por la suma de glucosa y fructosa, inferior a 5 g/l, e inferior a 240 mg/l, en el caso de superar los 5 g/l.

El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 15 g/l.

- Vinos tintos, incluyendo los fermentados y/o criados en barrica y de maceración carbónica:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 12,5% vol.

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

Acidez volátil máxima: 0,65 g/l expresada en ácido acético, para los vinos del año.

Para los vinos con envejecimiento este límite será de 1,00 g/l, pudiendo superarse cuando el periodo de envejecimiento sea superior o igual a dos años y su graduación

alcohólica total igual o superior a 13% vol., en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 12, con un máximo de 1,18 g/l.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 150 mg/l para los vinos con contenido de azúcares, expresado por la suma de glucosa y fructosa, inferior a 5 g/l, e inferior a 180 mg/l, en el caso de superar los 5 g/l.

El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 21 g/l.

La intensidad colorante mínima será de 6,0 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros). En los vinos sometidos a proceso de envejecimiento no será inferior a 5,0 u.a.

- Vinos tintos tradicionales:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11,5 % vol.

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

Acidez volátil máxima: 0,65 g/l expresada en ácido acético, para los vinos del año. Para los vinos con envejecimiento este límite será de 1,00 g/l. El anhídrido sulfuroso total será inferior a 150 mg/l para los vinos con contenido de azúcares, expresado por la suma de glucosa y fructosa, inferior a 5 g/l, e inferior a 185 mg/l, en el caso de superar los 5 g/l. El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 17 g/l. La intensidad colorante mínima será de 4,5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

Según el contenido de azúcar, en los vinos con IGP “Bailén” podrán emplearse las indicaciones seco, semiseco, semidulce y dulce, atendiendo a los siguientes rangos:

Secos: Si el contenido en azúcar es inferior a 4 g/l.

Semisecos: Si el contenido en azúcar está comprendido entre 4 y 12 g/l.

Semidulces: Si el contenido en azúcar está comprendido entre 12 y 45 g/l.

Dulces: Si el contenido en azúcar es superior a 45 g/l.

B.2. Principales características organolépticas.

- Vino blanco:

Fase visual: Color amarillo pálido con tonalidades verdosas o doradas.

Fase olfativa: Aromas primarios limpios afrutados ,frescos afrutado e intensos, y en su caso aromas ligeros propios de la fermentación y/o crianza en roble.

Fase gustativa: Suave, ligero y afrutado.

- Vino rosado:

Fase visual: Color violáceo

Fase olfativa: Aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado, con recuerdo a frutos rojos.

Fase gustativa: Franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas, acidez equilibrada.

- Vino tinto:

Fase visual: Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa.

Fase olfativa: Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden.

Fase gustativa: Carnoso, seco, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

- Vino tinto con fermentación en barrica:

Fase visual: Color rojo cereza con tonos granates, limpio, brillante de buena capa.

Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de barrica.

Fase gustativa: Tánicos, equilibrados, moderadamente astringentes y persistentes.

- Vinos Tintos criados en barrica:

Con carácter general para los vinos con envejecimiento, y aquellos en los que se emplee la mención “Roble”:

Fase visual: Color rojo intenso cereza o picota, con tonos cárdenos.

Fase olfativa: Aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por barrica.

Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica, y postgusto de media duración.

- Para los tintos con la indicación “Noble”:

Fase visual: Color rojo granate con tonos ocre, limpio y fluido, capa media-alta.

Fase olfativa: Olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella.

Fase gustativa: Equilibrado en paso de boca, redondo, aterciopelado, con sabores a vainilla, postgusto largo.

- Para los tintos con la indicación “Añejo” y “Viejo”:

Fase visual: Color rojo rubí con tonalidades mate atejado, capa media-alta.

Fase olfativa: Intenso, complejo, especiado, de buena evolución en botella.

Fase gustativa: Carnoso, aterciopelado, redondo y armonioso, postgusto largo.

- Vino Tinto “maceración carbónica”:

Fase visual: Color rojo cereza con tonos violáceos, limpios y de buena capa.

Fase olfativa: Aromas frutales limpios, de intensidad media-alta.

Fase gustativa: Sabor intenso, frutal y equilibrado.

- Vino tinto “tradicional”:

Fase visual: Color rojo violáceo - granate y limpios.

Fase olfativa: Francos, afrutados, de intensidad aromática media y con aromas primarios.

Fase gustativa: Expresión tánica moderada, equilibrada con alcohol/acidez y persistentes.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

C.1. Exigencias generales.

- Prensado:

En ningún caso, para la extracción del mosto y en el prensado se aplicarán presiones superiores a 2,5 Kg./cm², de forma que el rendimiento máximo obtenido no supere los 70 litros de vino por cada 100 kg. de vendimia.

- Empleo de la variedad preferente:

La variedad tinta “Molinera de Bailén” (Molinera, T.) está presente en todos los tipos de vinos de la IGP, ya sean blancos, tintos o rosados, debiendo intervenir en su composición con los porcentajes mínimos que se especifican, exigiéndose al menos el 55% con carácter general, y en determinados tipos o estilos el 75%, el 85% o el 100%.

C.2. Vinos secos.-

El proceso de fermentación alcohólica de los vinos incluidos en este punto, debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables:

Vinos blancos.

Estrujado el racimo, el escurrido se realizará por sistemas estáticos o dinámicos. La temperatura de fermentación debe ser inferior a los 25°C. En caso de efectuar maceración con hollejo, ésta deberá efectuarse durante un período de 12 a 24 horas. Para la mención “vino blanco de uvas tintas” se exige un 100% de la variedad preferente.

Vinos blancos total o parcialmente fermentados en barrica.

Proceso similar al anterior salvo que la fermentación se realiza total o parcialmente (al menos en un 60%) en barricas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, y hasta alcanzar una densidad (20/20) inferior a 1,015. Para la mención “vino blanco de uvas tintas” se exige un 100% de la variedad preferente.

Vinos rosados.

Obtenidos a partir del 100% de la variedad preferente, con maceración durante un período comprendido entre 24 y 48 horas a una temperatura máxima de 25° C, o bien a partir de al menos el 75% de la variedad preferente y hasta un 25 % de Tempranillo, con maceración de 12 a 24 horas a una temperatura máxima también de 25° C. Fermentación a temperatura no superior a 25°C.

Vinos tintos.

Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uva tinta, siendo al menos el 55% de la variedad preferente. El estrujado se realizará con separación total o parcial de raspones. Maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo a una temperatura controlada menor de 28 °C, hasta completar la extracción de polifenoles y aromas. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a temperatura controlada no superior a 28° C.

Vinos tintos total o parcialmente fermentados en barrica.

Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uva tinta, siendo al menos el 55% de la variedad preferente. Proceso similar al anterior, salvo que la fermentación, a partir del descube, se realiza total o parcialmente (al menos, en un 60%) en barricas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,020.

Vinos tintos de maceración carbónica.

Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uva tinta, siendo al menos el 55% de la variedad preferente. Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada no superior a 28 ° C.

Vino tinto tradicional.

Se obtendrá con un mínimo del 85% de la variedad preferente. El resto será igual que la de los vinos tintos con una maceración-fermentación no inferior a 5 días a una temperatura no superior a 28 °C.

Indicaciones facultativas relativas al envejecimiento y crianza:

“Roble”. – Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han permanecido en recipiente de roble de capacidad no superior a 600 litros, por un periodo no inferior a 45 días en para los vinos blancos y no inferior a 90 días para los tintos.

“Noble”. – Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han sido sometidos un periodo mínimo de 18 meses de envejecimiento, de los cuales ha permanecido en bodega de roble de capacidad no superior a 600 litros por un periodo mínimo de 6 meses, y el resto del tiempo en botella de vidrio.

“Añejo”. – Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han sido sometidos un periodo mínimo de 24 meses de envejecimiento, de los cuales ha permanecido en bodega de roble de capacidad no superior a 600 litros por un periodo mínimo de 10 meses, y el resto del tiempo en botella de vidrio.

“Viejo”. – Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han sido sometidos un periodo mínimo de 36 meses de envejecimiento, de los cuales ha permanecido en bodega de roble de capacidad no superior a 600 litros por un periodo mínimo de 18 meses, y el resto del tiempo en botella de vidrio.

C.3. Vinos semisecos, semidulces y dulces.

Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, interrumpiendo su fermentación mediante enfriamiento, de forma que queden azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas. La práctica de edulcoración se realizará conforme a la normativa comunitaria, con comunicación previa a la Autoridad Competente, y se anotara en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de uva para la elaboración de los vinos protegidos por la mención Vino de la Tierra “Bailén” está constituida por la comarca vitivinícola formada por los siguientes términos municipales de la provincia de Jaén:

Bailén, Baños de la Encina, Guarromán, Mengíbar, Torredelcampo y Villanueva de la Reina.

En los vinos producidos bajo la mención Vino de la Tierra de “Bailén”, (vinos con IGP “Bailén”) debe cumplirse que al menos un 85 % de las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la zona geográfica delimitada. En los vinos producidos bajo la mención Vino de la Tierra de “Bailén”, (vinos con IGP “Bailén”) debe cumplirse que al menos un 85 % de las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la comarca vitivinícola delimitada.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

Con carácter general el rendimiento máximo será de 10.000 kg/ha. para las variedades tintas y blancas. En caso de superarse estos rendimientos procederá la no calificación de la totalidad de la producción de la parcela correspondiente.

Las producciones de viñedos de primer y segundo año de injerto o plantación no podrán ser utilizadas para la elaboración de vinos con IGP “Bailén”.

Para los viñedos que se encuentran en su tercer año de injerto o plantación, los rendimientos máximos admitidos por hectárea serán:

Variedades blancas 3.750 kg/ha.

Variedades tintas 3.000 kg/ha

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

Los vinos con la IGP “Bailén” se elaboran exclusivamente con las siguientes variedades:

- Variedad Preferente:

“Molinera de Bailén” (Molinera, T.).

- Otras variedades autorizadas:

Garnacha Tinta, T.

Tempranillo, T.

Cabernet Sauvignon, T.

Pedro Ximénez, B.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

La reputación de los vinos con la indicación geográfica “Bailén” fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 20 de mayo de 2004, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención “Vino de la Tierra de Bailén”, para los vinos originarios de esta comarca vitícola, publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Orden APA 3209/2004, de 22 de septiembre, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

La ciudad de Bailén y su zona de producción están relacionadas con la uva y el vino desde antaño. Sus gentes han cultivado viñedos destinados para uva de mesa y

tradicionalmente para la elaboración de sus vinos para consumo familiar. Fue en el año 1964 cuando empieza la vinificación industrial en Bailén, con la fundación de La Cooperativa Santa Gertrudis que lanzó sus primeros vinos embotellados en los inicios de los años 80. No obstante, fue a partir del año 1990 cuando los vinos de Bailén fueron adquiriendo notoriedad, experimentándose un avance comercial como consecuencia de un significativo incremento en la calidad de sus vinos, logrado fundamentalmente a partir de un control más exhaustivo de la uva y de una modernización de las instalaciones enológicas, lo que permitió poner en valor la tipicidad vitivinícola de la zona.

Una característica propia de los vinos con la mención Vino de la Tierra de “Bailén” es su variedad principal conocida como “Molinera de Bailén”, que esta presente obligatoriamente en todos los vinos de esta Indicación Geográfica, siendo una uva tinta autóctona que constituye un ecotipo de la variedad “Molinera”, la cual ocupa en la zona la mayor parte de la superficie de viñedo, y que se emplea tanto para elaborar los vinos blancos (vino blanco de uvas tintas), como en la composición con las demás uvas tintas para la elaboración de los vinos tintos. Con esta variedad se obtienen desde vinos blancos pálidos del escurrido de su mosto flor, hasta vinos tintos de media capa mediante fermentación de toda la uva macerando con sus hollejos.

La notoriedad del nombre geográfico se refleja en las marcas de sus vinos, las cuales están ligadas a acontecimientos y personajes históricos de la Tierra de Bailén como son: Duque de Bailén o Marqués de Portugaleta (descendientes directos del General Castaños que amablemente cedieron el uso de sus títulos nobiliarios para este fin), Batalla 1808, María Bellido (heroína local de la guerra de la Independencia de 1808).

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.
- 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.

H.2. Etiquetado.

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 “Bailén”.

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. 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.