

**Pliego de Condiciones del Vino de la Tierra
“Ribera del Andarax”**

A) NOMBRE PROTEGIDO.

- Indicación Geográfica protegida (IGP): “RIBERA DEL ANDARAX”
- Término tradicional equivalente: “Vino de la Tierra”.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

B.1. Principales características analíticas.**Vinos blancos y rosados**

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11%

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.

Anhídrido sulfuroso total: máximo de 200 mg/l Azúcar residual: inferior a 5 gr/l

Vinos tinto jóvenes.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12%

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.

Anhídrido sulfuroso total: máximo de 200 mg/l Azúcar residual: inferior a 5 gr/l

Vinos tinto envejecidos.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12%

La acidez volátil no será superior a 1 g/l, expresado en ácido acético, Anhídrido sulfuroso total: máximo 150 mg/l

Azúcar residual: inferior a 5 gr/l

B.2. Principales características organolépticas

Las características organolépticas de los diferentes vinos elaborados bajo la mención Vino de la Tierra “Ribera del Andarax” son las siguientes:

Vinos Blancos:

Fase Visual: Son de color amarillo oro pálido, limpio y brillante.

Fase olfativa: Aromas primarios típicos de las uvas empleadas. Olor a frutas verdes y frescas por la acidez natural que le confiere la altitud de las zonas de cultivo.

Fase gustativa: tras una entrada en la boca muy seca, muestra su buena constitución, resaltando su frescura y fructuosidad con una alegre acidez.

Vinos Rosados:

Fase visual: Color rosa tostado.

Fase olfativa: Fresco y afrutado.

Fase gustativa: Ligero y fresco y sabor a fruta fresca.

Tintos jóvenes:

Fase visual: Rojo rubí brillante con ribetes azulados.

Fase olfativa: Aroma a frutas frescas.

Fase gustativa: Escaso contenido en taninos, siendo agradable al paladar y con gran aroma entre sabor y olor.

Tintos con envejecimiento:

Fase visual: Rojo picota profundo y bien vestido.

Fase olfativa: Complejos aromas, fruto del envejecimiento en barrica de roble, con un fondo cálido y especiado..

Fase gustativa: sedoso, redondo. Resulta amplio, rico en matices, con unos taninos suavizados por la madurez.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

No se permite superar los 70 kg de nitrógeno total por hectárea y año.

No se aplicará abonado nitrogenado durante la parada invernal ni cuando el fruto está próximo a la madurez.

La aplicación de herbicidas residuales sólo se permite una vez al año

No se permite el uso de fitorreguladores que no se encuentren de forma natural en las plantas.

No se permite el riego dentro de las dos semanas previas a la recolección.

No se permite el riego por aspersión.

No se permite el uso de aguas residuales urbanas, salvo que se garantice mediante análisis continuados que no superan los límites establecidos en cuanto a DQO, DBO, Sólidos totales en suspensión y Echerichia coli.

No se permite la vendimia mecánica.

Los vinos destinados a envejecimiento deberán almacenarse en barricas de roble, las cuales deben ser quemadas con azufre para sanearlas y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.

Las barricas deberán colocarse en hileras superpuestas y las botellas se colocarán en los "calados" (lugares aislados totalmente) de las bodegas formando "rimas"

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la mención Vino de la Tierra "Ribera del Andarax", incluye los siguientes términos municipales de la provincia de Almería: Padules, Almócita, Beires, Canjáyar, Ohanes, Enix, Felix, Alhama de Almería, Alicún, Huécija, Illar, Rágol, Instinción, Terque, Bentarique, Alhabia, Alsodux, Santa Cruz de Marchena, Alboloduy, Gérgal y Nacimiento

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El límite de producción máxima se establece en 10.000 Kg. por hectárea y año.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las siguientes:

- Variedades blancas: Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc
- Variedades tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Garnacha, Pinot Noir y Syrah.

G) VINCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

La reputación de los vinos con la indicación geográfica “Ribera del Andarax” fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 12 de marzo de 2003, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención “Vino de la Tierra de la Ribera del Andarax”, para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

a) Características de la zona geográfica

Factores naturales

La comarca de la “Ribera del Andarax”, enmarcada en los valles del río Andarax y Nacimiento al amparo de las sierras más altas de la provincia, Sierra Nevada y Sierra de Gádor, se encuentra ubicada al oeste de la provincia de Almería, entre los paralelos 36° 49’ y 37° 55’ N. Los viñedos se encuentran en unas cotas comprendidas entre los 600 m y los 1.100 m sobre el nivel del mar. Las pendientes de los terrenos donde se implantan oscilan entre el 10 y el 30%, lo cual favorece el aprovechamiento de la luminosidad así como el drenaje del suelo.

El clima de la comarca se define como Mediterráneo Continental, caracterizado por poseer una amplitud térmica significativa entre las temperaturas diurnas y nocturnas, más de 3.000 horas de sol anuales, así como escasas lluvias, alrededor de los 500 mm anuales. En el periodo de maduración la temperatura se ve moderada gracias a los vientos frescos procedentes del Mediterráneo. La suma de estos factores favorece la síntesis de taninos, antocianos y compuestos aromáticos.

Los suelos oscilan entre calizos, pizarras y arcillo arenosos los cuales poseen una fertilidad baja, lo cual incide en unos bajos rendimientos que provoca una mayor concentración de los compuestos aromáticos en los frutos.

Factores Humanos

La comarca de la Ribera del Andarax posee una larga tradición vitivinícola, remontándose hasta el siglo XVI, como se constata en los datos que aparecen en los libros de Apeos.

Aunque en los últimos años se ha producido un gran avance en las técnicas del cultivo y a partir de los años 90 del siglo pasado se introdujeron nuevas variedades, se sigue manteniendo el carácter tradicional del cultivo, realizándose la recolección

de forma manual, lo cual conlleva que la vendimia se realice en el momento óptimo de maduración, evitando el daño a los frutos y con una mejor selección de los mismos, así como la limitación de las producciones, aspectos que inciden de forma importante en la calidad de los vinos elaborados a partir de ellos.

b) Información detallada sobre la calidad, la reputación u otras características específicas del producto achacables a su origen geográfico

Los vinos elaborados en la comarca poseen las siguientes características específicas vinculadas a su origen geográfico:

- Alto contenido en polifenoles (antocianos y taninos) debido a:
 - o La síntesis de estos compuestos en los frutos se ve favorecido por fuerte contraste térmico entre las temperaturas diurnas y nocturnas durante la maduración.
 - o La limitación de los rendimientos, por el vigor de las cepas limitados por las características edáficas.

- Alto contenido en compuestos aromáticos por la mayor concentración en los frutos a causa de:
 - o Situaciones de estrés hídricos a causa de las escasas precipitaciones
 - o Alto contraste térmico
 - o Bajos rendimientos

La calidad de estos vinos ha sido reconocida tanto a nivel comercial con ventas en el mercado nacional, así como la apertura de mercados internacionales en países como Francia, Dinamarca, Alemania, Bélgica, República Checa, Estados Unidos y China, y con el reconocimiento de su calidad con la obtención de prestigiosos premios en concursos de vinos a nivel internacional, entre ellos, medallas de Oro y Plata en los Premios Bacchus, Concurso Internacional de Vinos Andalucía CINVE, Premios Mezquita Ciudad de Córdoba, así como Puntuaciones destacadas en la Guía Peñin e International Winer Cellar.

c) Interacción causal

Los vinos de la Ribera del Andarax, como consecuencia de los factores del medio geográfico indicados en el apartado A, particularmente la altitud, la insolación, la pendiente, y la baja fertilidad y naturaleza de los suelos, combinados con factores humanos como la vendimia manual y la limitación de rendimientos, poseen unas características vinculadas al origen, como se refleja en el apartado B, como son un color alto y estable a lo largo del tiempo con altas graduaciones que se equilibran con una elevada acidez, a causa de las oscilaciones térmicas propias de los viñedos de altitud y de la moderación de las temperaturas en el periodo de maduración a causa de los vientos frescos procedentes del Mediterráneo.

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.

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) 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.

*Pliego de Condiciones actualizado a fecha 02.04.2014
 atendiendo a las observaciones de la Comisión Europea.*