

**Pliego de Condiciones del Vino de la Tierra
“Sierras de las Estancias y los Filabres”**

A) NOMBRE PROTEGIDO.

- Indicación Geográfica Protegida (IGP) “SIERRAS DE LAS ESTANCIAS Y LOS FILABRES”
- Término tradicional equivalente: “Vino de la Tierra”

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

- Categoría de producto vitícola: vino.

Los tipos de vinos son blancos, rosados y tintos.

B.1. Principales características analíticas

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los diferentes tipos de vinos será:

- Vinos blancos: 10 % en volumen.
- Vinos rosados: 11 % en volumen.
- Vinos tintos: 12 % en volumen.

Se considerarán secos, los vinos tintos, rosados y blancos, con un contenido en azúcares totales, expresados en glucosa + fructosa, inferior a 4 gr/l.

La acidez total mínima, expresada en ácido tartárico será de:

- Vinos tintos: 4.0 gr/l.
- Vinos rosados: 4.2 gr/l.
- Vinos blancos: 4.2 gr/l.

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, siempre que su graduación alcohólica sea igual o inferior a 12 grados. Para los vinos con envejecimiento de mayor graduación, este límite 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 g/l.

Los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total, de los vinos dispuestos al consumo, según el contenido en azúcares residuales, serán:

- Vinos con un contenido inferior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 200 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 150 miligramos por litro para los tintos.

- Vinos con un contenido superior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 250 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 200 miligramos por litro para los vinos tintos.

B.2. Principales características organolépticas.

Blancos:

De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos. Presentan aromas frutales y florales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas de monte seco y lo mismo que en boca presentan su carácter mediterráneo.

Rosados:

De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante. En cuanto a aromas tienen una buena intensidad, son gratos, limpios, potentes y afrutados (grosellas, frambuesa) con toques de golosinas. En boca se presentan muy sabrosos, equilibrados, expresivos, frutales y con un postgusto afrutado muy agradable.

Tintos:

Son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o picota, intensos y muy cubiertos. En cuanto al aroma tienen mucha intensidad con gran potencia y presentan aromas a frutos negros, pasas, confituras, notas lácteas y florales y toques balsámicos. En boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas.

Tintos envejecidos:

Siguen manteniendo un intenso color cereza picota con ribetes rojizos. Aromáticamente conservan su intensidad, frutalidad y complejidad. En boca al principio surgen aún sabores afrutados, dando paso a una potente sensación tánica dulce suavizada por el envejecimiento. Son sabrosos, carnosos, con un final de boca persistente y duradero.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

C.1. Asesoramiento técnico

Se contará con un técnico responsable para el asesoramiento de determinadas prácticas de cultivo y al cual dirigirse en cuestiones de relevancia contempladas en el pliego.

C.2. Labores del terreno

Se eliminarán los restos vegetales procedentes de viñedos o cultivos anteriores. No se permite la desinfección del suelo con agentes químicos salvo que se demuestre la presencia de nemátodos y/o hongos patógenos del suelo, y según el criterio del técnico competente.

C.3. Normas de plantación

El material vegetal procederá de productores oficialmente autorizados, certificados y con el Pasaporte Fitosanitario. Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, o en sobreinjertadas, las yemas utilizadas deberán proceder también de fuentes autorizadas.

C.4. Abonados y enmiendas

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

No se aplicarán abonados nitrogenados cuando el fruto esté próximo a la madurez.

Se aplicarán los fertilizantes nitrogenados con el mayor grado de fraccionamiento posible.

C.5. Cuaderno de explotación

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán las labores, operaciones y tratamientos realizados en el cultivo a lo largo de cada campaña.

C.6. Técnicas de poda

Las podas se realizarán de forma que se respete el estado fisiológico óptimo de la planta y permitan buena aireación y penetración de la luz y de los tratamientos, en función de las distintas zonas de producción.

No se permite el abandono y/o quema incontrolada de restos vegetales.

C.7. Práctica del riego.

La práctica del riego tendrá un carácter excepcional, permitiéndose riegos de apoyo en momentos puntuales.

C.8. Recolección de la uva.

Se efectuará en las mejores condiciones y con el mayor cuidado para evitar lesiones en los frutos que reduzcan su calidad y propicien infecciones.

No se recolectarán los frutos con índices de podredumbre superiores al 5%. Se recogerán racimos sanos, desechando los deteriorados o enfermos, siendo el fin primordial la consecución de vinos de calidad.

Los frutos se recolectarán en un estado de madurez fisiológica que permita alcanzar los parámetros de calidad exigidos por la bodega en la recepción del fruto, en función de la variedad, zonas de producción y tipos de vinos.

La uva deberá ser recepcionada y molturada el mismo día de su recolección, separada por variedades.

C.9. Recipientes a utilizar en la recolección.

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.

C.10. Condiciones de elaboración.

La descarga se realizará en tolvas de recepción de acero inoxidable, material éste del que también estará construido el sinfín encargado de transportar la uva hasta la estrujadora.

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

Queda prohibida la utilización de prensas continuas. Se aplicarán presiones de forma que el rendimiento máximo sea de 72,5 litros por cada 100 kg de uva.

El despalillado o desrasponado tendrá lugar en las elaboraciones de vinos tintos.

En función del tipo de vino tinto que se pretenda elaborar, se realizarán 1 o más remontados diarios mojando bien toda la masa del sombrero para extraer.

En la elaboración de vinos blancos y rosados, el mosto será enfriado y pasado a unos depósitos donde realizará un desfangado donde se eliminarán todos los sólidos en suspensión dejando el vino limpio para empezar la fermentación.

Los tiempos de maceración serán de 4 a 30 días dependiendo del tipo de vino que se quiera elaborar y en función de determinados parámetros como color, índice de polifenoles totales y características organolépticas.

C.11. Fermentación.

En el proceso de fermentación alcohólica se controlará la temperatura, que deberá ser:

- Por debajo de 30° C para vinos tintos.
- Por debajo de 17° C para vinos blancos.
- Por debajo de 20° C para vinos rosados.

Se observará periódicamente la densidad y temperatura. La fermentación se dará por finalizada cuando el contenido en azúcares reductores se sitúe por debajo de 5 gramos por litro.

C.12. Condiciones de almacenamiento y envejecimiento.

Los vinos de envejecimiento podrán almacenarse en barricas de roble con una capacidad máxima de 300 litros, a las cuales se les quemará, previamente a su llenado, azufre para sanearlas y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.

La zona de almacenamiento de barricas debe tener una temperatura entre 12 - 18 ° C y una humedad relativa entre 60 - 80 %.

Las botellas estarán numeradas por lotes para poder realizar un control de calidad.

Los tapones podrán ser de corcho o sintéticos siempre que cumplan la normativa vigente y tengan la garantía de esterilización y conservación.

C.13. Periodos de envejecimiento.

Según los periodos de envejecimiento, los vinos se clasificarán en:

- Jóvenes: Vinos que empiezan a comercializarse el mismo año de su elaboración.
- Envejecimiento 12 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 6 meses en barrica y 6 meses de reposo en botella.
- Envejecimiento 24 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 12 meses en barrica y 12 meses de reposo en botella.
- Envejecimiento 60 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en barrica y 36 meses de reposo en botella.

El tiempo de envejecimiento deberá constar en la etiqueta o contra-etiqueta de cada envase.

C.14. Embotellado y etiquetado.

El envasado se realizará en:

- Botella de cristal de 300 cl., 150 cl., 100 cl., 75 cl., 50 cl., 37.5 cl.
- Envases de Pet de hasta 8 litros.
- Envases Bag in Box de hasta 15 litros.

En las etiquetas figurará al menos las siguientes indicaciones:

Denominación del producto, que será Vino de la Tierra “Sierras de Las Estancias y Los Filabres”, pudiendo figurar también el símbolo comunitario de IGP.

Volumen nominal.

Grado alcohólico volumétrico adquirido.

Número de lote.

Nombre o razón social y Estado Miembro del embotellador.

Número de registro del embotellador.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la IGP Sierras de Las Estancias y Los Filabres, incluye los siguientes términos municipales: Alcóntar, Serón, Bacaes, Bayarque, Tíjola, Armuña, Sierra, Suflí, Lúcar, Somontín, Urrácal, Purchena, Olula del Río, Macael, Laroya, Fines, Partalao, Oria, Líjar, Chercos, Albanchez, Cóbdar, Cantoria, Albox, Taberno, Arboleas y Zurgena.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 kg/ha en el caso de 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.

La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta IGP.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las que a continuación se enumeran:

- Variedades blancas: Macabeo, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo ó Morisco, Airén, y Sauvignon Blanc.
- Variedades tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Syrah, Garnacha tinta, Pinot Noir y Petit Verdot.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

La reputación de los vinos con la indicación geográfica “Sierra de las Estancias y los Filabres” fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 21 de octubre 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 Resolución de 13 de abril de 2.009, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Los vinos elaborados en las “Sierras de las Estancias y los Filabres” han adquirido una notoriedad gracias a que poseen una calidad organoléptica reconocida. Esto es debido en mayor parte a las condiciones geoclimáticas de la zona. Así pues, el elevado número de horas de sol, temperaturas elevadas de día y frescas de noche, baja humedad, escasas lluvias durante el periodo de maduración que aseguran un excelente estado sanitario de la vendimia, características geomorfológicas, edafológicas, etc., confieren a estos vinos una serie de características peculiares y diferenciadoras, que a continuación vamos a definir para cada tipo de vino producido.

Vinos blancos:

De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos.

Debido a la elevada altura respecto al nivel del mar de la comarca vitivinícola de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres, estos vinos presentan intensos aromas frutales y florales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas del monte, etc., que en alturas inferiores sería prácticamente imposible de conseguir.

En boca muestran todos los atributos olfativos así como su carácter mediterráneo. Además, gracias a la cantidad de horas de sol anuales, y la diferencia de temperaturas día-noche, durante la época de maduración se obtienen unos vinos blancos grasos y sabrosos en boca sin perder frescura gracias a una equilibrada acidez, y siempre con los matices silvestres que le proporcionan las dos Sierras.

Vinos rosados:

De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante. En cuanto a aromas tienen mucha intensidad y elevado carácter afrutado por la altura en la que se cultivan las uvas.

Por los mismos motivos explicados en los vinos blancos: horas de sol, diferencia de temperaturas día-noche en época de maduración, etc., en boca se presentan muy afrutados, sabrosos sin perder frescor y caracterizados por la personalidad de la variedad empleada. Presentan un paso largo en boca, y con finales o retrogustos, que recuerdan a frutas tropicales.

Vinos tintos:

Son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o picota, intensos y muy cubiertos. Cuando son jóvenes, poseen los ribetes bermellón, fruto de la gran cantidad de pigmentos azules contenidos. Dichos ribetes son vivos y luminosos, con acusados matices violáceos, rasgos que delatan la corta vida de este vino.

En cuanto al aroma son intensos y se destacan los caracteres varietales, gran potencia aromática, característicos aromas a frutos negros maduros, pasas, toques balsámicos, confituras y ciertas notas lácteas y florales, todo sobre un fondo mineral que también sale en boca. Todo esto viene determinado por las características de altura, horas de sol y diferencias de temperatura en época de maduración, comentadas anteriormente en los vinos blancos y rosados.

En boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Sabrosos, carnosos y elegantes, ponen en evidencia sus características varietales, y poseen una acidez equilibrada. Se suelen destacar gustos a frutos rojos, uva madura, notas lácticas, balsámicas y minerales entre otras. Postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas. En boca vuelve a aparecer el “terroir” y se pueden distinguir diferentes características dependiendo del tipo de suelo en el que se encuentran las viñas; por un lado tenemos los aromas y gustos minerales provenientes de las tierras pizarrosas que se encuentran habitualmente a más altura, y por otro lado, la elegancia de estos vinos, que viene determinada por el otro tipo de suelos de tipo calcáreo.

Todas estas aptitudes anteriormente citadas confieren a los vinos tintos de esta comarca, un gran potencial de crianza en roble y en botella.

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) 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.