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 ESPECIFICAS 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.

G.1. Características de la zona geográfica

Factores naturales

La comarca natural de La Loma y Las Villas, donde se encuentra delimitada la zona de producción de los vinos con indicación geográfica “Torreperogil”, se encuentra situada en el centro meridional de la provincia de Jaén, perteneciente a la Comunidad autónoma de Andalucía, entre las latitudes 37º 37’N y 38º 10’, asentada en el Valle del Alto Guadalquivir

El clima propio de su ubicación pertenece al tipo Mediterráneo continental, marcado fuertemente por las condiciones del Valle del Guadalquivir que, abierto al Océano

Atlántico, canaliza la circulación atmosférica de la zona con la entrada de vientos húmedos en primavera y otoño, que producen abundantes lluvias sobre todo en los meses de abril y noviembre, 60 mm mensuales, frente a las nulas precipitaciones en verano, estando las precipitaciones anuales en el intervalo entre 400 y 600 mm.

Los suelos donde se cultiva la uva para la elaboración de vino bajo la IGP, presentan una estructura franco-limosa y arcillo-limosa, siendo estos últimos suelos fuertes con gran capacidad de retención de agua. Son suelos fríos que retrasan la maduración de la uva que dan lugar a buenas producciones, confiriendo cuerpo, estructura y untuosidad a los vinos blancos y tintos.

Factores Humanos

La tradición vitivinícola de la zona viene referenciada desde el siglo XV, siendo desde entonces conocidos los vinos de Torreperogil en toda la región. Pero es a partir de 1956, cuando se sientan las bases cualitativas para el reconocimiento y protección actual de la indicación, con la fundación de la Cooperativa "Nuestra Señora de la Misericordia", en la que los viticultores de la zona se agrupan orientando su labor a la obtención de vinos de calidad. De esta forma, se lleva a cabo la selección de las cepas mejor adaptadas a las condiciones agroclimáticas de la zona, destacando la variedad autóctona Jaén Blanco, la cual es la base en la elaboración de los vinos blancos ya que en ellos la mayor parte de la uva empleada pertenece a esta variedad. También se imponen las limitaciones de producción, y el resto de prácticas encaminadas a la obtención de vinos de calidad, como la vendimia y el aclareo manual de racimos, así como la realización de la poda en verde.

Gracias a su calidad y al dinamismo del sector, los vinos de Torreperogil, hoy en día están referenciados en la gran mayoría de las cartas de los restaurantes de su provincia, y son promocionados en numerosas ferias, así como organizando visitas a bodega, cursos de enología, catas y presentaciones en diversas jornadas y muestras gastronómicas. Asimismo, cuenta con una imagen corporativa de la IGP que fue seleccionada mediante un concurso entre los diseñadores gráficos de la provincia de Jaén.

G.2. Información detallada sobre las características específicas del producto achacables a su origen geográfico.

Los vinos de la IGP "Torreperogil" tienen unas características específicas achacables a los factores naturales y humanos propios de su origen geográfico. La zona de producción, debido a los factores humanos y a varios parámetros climatológicos y edafológicos, le confiere a estos vinos unas características determinadas, del modo siguiente:

– Grado alcohólico medio-alto y acidez media debido a:
  Altas temperaturas diurnas y ausencia de precipitaciones en el periodo de maduración.
  Suelos con altos niveles de carbonato cálcico y bajo contenido en materia orgánica.
  Fuerte insolación (más de 2.500 horas al año),

Superficie foliar elevada por Kg de uva, gracias al buen crecimiento vegetativo por las condiciones favorables de suelo y clima, combinado con la limitación de producciones máximas.

– Alto contenido en antocianos y taninos, ideal para el envejecimiento, debido al alargamiento de la maduración del fruto a causa de:
  Amplia oscilación térmica durante el cultivo que prolonga el ciclo vegetativo.
  Contraste entre las temperaturas diurnas y nocturnas en el periodo de maduración.
  Crecimiento vegetativo sostenido, gracias a la capacidad de retención del suelo y al régimen pluviométrico del Valle Alto del Guadalquivir.
  Limitación de producciones máximas.

– Alto potencial aromático debido a:
  Madurez óptima de la uvas vinificadas, gracias al ciclo vegetativo prolongado y a la cuidada recolección manual, que permite vendimiar selectivamente las uvas en el momento idóneo de cada variedad y recinto de viñedo. Excelentes condiciones sanitarias de las uvas a causa de las bajas precipitaciones desde el envero hasta la vendimia y a la baja humedad relativa.

G.3. Interacción causal

De lo anteriormente expuesto se deduce que los Vinos con IGP "Torreperogil" poseen unas características específicas vinculadas a su origen geográfico, debido a las condiciones naturales y humanas descritas en el apartado A, que ejercen los efectos señalados en el apartado B, de la manera que se ha detallado anteriormente."

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.

Pliego de Condiciones actualizado a fecha 07.11.2013
atendiendo a las observaciones de la Comisión Europea.