

# PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) “VALLE DEL CINCA”

## 1) NOMBRE QUE SE VA A PROTEGER

“Valle del Cinca”

## 2) DESCRIPCIÓN DEL VINO

### a) Características analíticas.

Los vinos amparados por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Valle del Cinca” regulados por este Pliego, pueden ser blancos, rosados, tintos, secos, con las siguientes características:

	Graduación alcohólica natural Min. % V/V	Acidez volátil máx.gr/l ac. Acético	Azúcares residuales máx. gr/l	Anhídrido sulfuroso total máx. mgr/l	Grado alcohol. adquirido mín. % vol.	Acidez total mín. gr/l ac. Tartárico
Blancos	11	0,8	5	200	11	3,5
Rosados	11,5	0,8	5	200	11,5	3,5
Tintos	12	0,8	5	150	12	3,5

### b) Características organolépticas.

#### b.1) Vinos no sometidos a envejecimiento

Blancos:

Predominan las variedades aromáticas y frutales. Suelen ser vinos jóvenes con características afrutadas. De color amarillo intenso tirando hacia el limón, son limpios, transparentes y brillantes. En boca son equilibrados. El post gusto es intenso y fino.

Rosados:

Aportan un amplio abanico de aromas frutales y sabores. Son ligeros, frescos, y postgusto intenso.

Tintos:

Son de un intenso color rojo oscuro. Los toques granates denotan juventud, frescura y energía. Presenta una amplia estructura. Son vinos con un postgusto prolongado y denso.

#### b.2) Vinos sometidos a envejecimiento

Los vinos sometidos a envejecimiento son tendentes a dar notas más especiadas y a ligera madera, con un suave toque de tostados. Poseen un cuerpo, persistente y de final agradable.

En base a esto, la propia bodega, bien con medios propios o externos, efectuará un examen organoléptico y concederá al mismo la condición de apto, o no apto, para ostentar la mención IGP “Valle del Cinca”.

## 3) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

La densidad de plantación será de 5.000 cepas por hectárea, como máximo.

Los sistemas de poda a utilizar serán los siguientes:

- Poda tradicional en vaso, y sus diferentes variantes.
- Poda en espaldera o conducida.
- Poda mínima y sus variantes

Se dedicará exclusivamente a la producción de vinos protegidos, las partidas de uva sana con una graduación natural mínima de 12 por 100 vol. para las uvas tintas, y de 11 por 100 vol. para las uvas blancas.

#### **4) DEMARCACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA**

La zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Valle del Cinca" está constituida por los siguientes términos municipales:

Albate de Cinca, Alcampell, Alcolea de Cinca, Alfántega, Altorricón, Belver de Cinca, Binaced, Binéfar, Castellflorite, Esplús, Fraga, Monzón, Osso-Almudáfar, Pueyo de Santa Cruz, San Esteban de Litera, San Miguel de Cinca\*, Tamarite de Litera, Vencillón, Zaidín, La Almunia de San Juan.

(\*).—*Municipio que engloba las localidades de Estiche de Cinca, Pomar de Cinca y Santa Lecina*

#### **5) MÁXIMO RENDIMIENTO**

La producción máxima admitida por hectárea será de 15.500 kilogramos de uva para las variedades tintas y de 19.000 kilogramos de uva para las variedades blancas.

La producción máxima total admitida será de 115 hl por hectárea para las variedades tintas, y de 140 hl por hectárea para las variedades blancas.

#### **6) VARIEDADES DE UVA**

La elaboración de los vinos se realizará con uvas de las variedades siguientes, pertenecientes todas a la especie *Vitis Vinífera*:

Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanco, Chenin, Malvasía, Riesling, Gewurz-Traminer, Moscatel de Alejandría, Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet franc, Graciano, Mazuela, Moristel (Juan Ibáñez), Parraleta, Pinot noir.

#### **7) VÍNCULO CON EL ÁREA GEOGRÁFICA**

##### **(a) Características de la zona geográfica**

La comarca vitivinícola objeto de estudio, está situada en el somontano, a mitad de camino entre el Pirineo Aragonés, en su parte más oriental y la depresión del Ebro. Gran parte de la superficie de esta comarca se asienta sobre las terrazas de la margen izquierda del Río Cinca a su paso por estas tierras, y se trata en general de una zona llana alternada con elevaciones de ligera importancia.

Según resultados desprendidos de diferentes analíticas realizadas en suelos de la zona, estos presentan una textura franco arcillosa con predominio de limos finos sobre los gruesos. Posee un marcado carácter calcáreo y un pH moderadamente alcalino. En general, se trata de suelos con un nivel de materia orgánica variable, pero que por lo general, resulta medio-bajo. El nivel de fósforo en las capas superficiales se puede calificar de medio-alto, mientras que es bajo en profundidad. Por su parte el nivel de potasio se puede calificar de medio en todo el perfil.

Para caracterizar el clima de la zona, se cuenta con una serie de datos climáticos de más de treinta años, obtenidos en las fincas Valonga y Monte Julia, ambas en Belver de Cinca, así como del "Estudio Agro-climático de la Finca San Miguel" (Raventós, M., 1983). Tienen gran valor informativo por tratarse de datos obtenidos en la propia zona de estudio. La temperatura media anual es de 13,8 °C. La media anual de las temperaturas máximas es de 20,1 °C, siendo julio el mes más cálido con una temperatura media de 24,3 °C. La media anual de temperaturas mínimas es de 7,4 °C, siendo diciembre el mes más frío con una temperatura media de 0,3 °C. El periodo libre de heladas, siguiendo el criterio de Emberger, se extiende desde finales del mes de abril hasta mediados del mes de octubre. La pluviometría media anual es de 334 mm, siendo el mes más lluvioso octubre. Con estos datos térmicos y pluviométricos se obtiene un periodo seco de 3 meses (90 días) de duración, correspondiente al intervalo que va desde mediados de junio hasta mediados de septiembre.

La evapotranspiración potencial, según el criterio de Penman, tiene un valor anual de 1.240 mm, obteniéndose los valores más elevados durante los meses de junio, julio y agosto, llegando a cifras de 7 mm de evapotranspiración diaria. De los datos de las medias de temperaturas, en concreto de las medias anuales, se puede calcular el índice térmico de Winkler, el cual al final nos da una acumulación de grados durante el periodo vegetativo de la planta de 1902. Este valor nos clasifica la región como zona III de Winkler. Los vientos dominantes de la zona de estudio, proceden del este y del suroeste. La clasificación climática, según Thornthwaite, se corresponde con un clima seco subhúmedo, mesotérmico, con exceso moderado de agua en invierno y falta en el cómputo anual. La concentración de eficacia térmica en verano corresponde al 51%

La formación hidrogeológica más importante de la zona estudiada es la del Río Cinca, la cual marca una notable influencia sobre las comarcas integrantes. El Río Cinca tiene una longitud total de 200 Km recepcionando agua, a la altura de Belver del Cinca, con los caudales que recibe de los ríos Ara y Vero. El Esera e Isábena, son sus afluentes naturales por la margen izquierda.

El arraigo del cultivo de la vid y la elaboración de vinos en este territorio tiene sus orígenes en la Edad Media. No en vano, la historia de las fincas donde se asientan las bodegas de la zona, así como la introducción y expansión del cultivo de la vid, va estrechamente ligada al paso de la Orden de los Templarios por estas tierras, como refleja el historiador Francisco Castellón Cortada en varios artículos.

La Orden del Temple llegó por tierras del Cinca con motivo del Testamento formulado por Alfonso I el Batallador (1104-1134), tras su muerte en la batalla de Fraga, dejando su reino a los Templarios, Sanjuanistas y canónigos del Santo Sepulcro. A partir del año 1143 los templarios se hallan en Monzón formando su Encomienda, que abarcará veintiocho poblaciones del Valle del Cinca y la Litera. En 1240 los templarios fundaron la población de Belver y potenciaron los castillos y granjas donde actualmente se asientan las bodegas del área de estudio. Así se fundaron la de Valonga y la de Calavera (término árabe que significa fortaleza; actualmente, Calavera corresponde a Monte Julia, anteriormente Monte Serafina, así conocidas por el nombre de sus poseedoras), dentro de la zona conocida como la Encomienda. Tras la caída del Temple (1314), pasó la Encomienda de Monzón a poder de la Orden Sanjuanista.

El Castillo de Calavera tuvo siempre una gran importancia dada su posición altamente estratégica y paso de caminos secularmente recorridos. El Decreto de la Desamortización (1835) acabó con la presencia sanjuanista por estas tierras, pasando a manos, por compraventa, al marqués de Cerrajería, quién dividió la Encomienda en cuatro partes: Calavera, hoy Monte Julia, Valonga, Peñarroa y San Miguel - El Pas.

Actualmente, muchas de estas zonas (Monte Julia, Valonga, San Miguel, etc.) son grandes complejos agrícola-ganadero, herederos de aquellos templarios que en el siglo XII lo potenciaron.

La presencia templaria por estas tierras supuso una transformación de los cultivos en general y el desarrollo de la vid en particular, además de la construcción de nuevos sistemas de regadío traídos de Oriente.

La intensificación del cultivo de la vid se vio favorecida por la reactivación de los núcleos urbanos y de las actividades comerciales, comportando, además, un aspecto social como nuevo medio de vida.

Otra referencia histórica del cultivo de la vid en estas tierras la obtenemos del cronista Cock que describió la Villa a su paso por Belver, cuando acompañaba al Rey Felipe II (1556-1598) de vuelta de las Cortes de Monzón en 1585, de la siguiente manera: "...Del pueblo hasta el río hay una vega muy linda de ver, llena de olivos y viñas y de toda clase de frutas...."

## **(b) Características del producto**

Son numerosos los hechos que demuestran que los vinos de la I.G.P. "Valle del Cinca" tienen una reputación atribuible a su origen geográfico y al reconocimiento de estos vinos en el mercado:

- Contrastada tradición e historia vitivinícola de la zona.
- Destacada labor comercializadora de las bodegas y amplia expansión a nivel mundial de los vinos
- Apuestas de negocio e inversiones de importantes grupos empresariales en la zona
- Numerosos reconocimientos nacionales e internacionales de estos vinos

La contrastada tradición e historia vitivinícola de la zona con el arraigo del cultivo de la vid y la elaboración de vinos en este territorio ya en la Edad Media y muy ligada al paso de la Orden de los Templarios por estas tierras.

Uno de los puntos fuertes de las bodegas integrantes de la I.G.P. "Valle del Cinca" ha sido la labor comercializadora realizada sobre sus productos, que ha conseguido llevar sus vinos tanto a mercados locales, como nacionales y extranjeros. Este esfuerzo ha logrado que en determinados años se vendiera toda la producción antes de poder sacar al mercado la del año siguiente. La tasa de exportación de estos vinos ha llegado a alcanzar el 40% del total, con destino tanto a mercados europeos (Alemania, Inglaterra, Dinamarca, Ucrania, Suecia, Luxemburgo, Francia, Holanda, Suiza, Bélgica, etc.) como a países más lejanos (Estados Unidos, Canadá, Japón, Filipinas, Brasil, etc.)

Hay que destacar las ambiciosas apuestas de negocio e inversiones realizadas por importantes grupos empresariales en esta zona. Un claro ejemplo fue la creación de la Bodega Nuviana perteneciente al grupo CODORNIU, S.A. compañía de evidente e indudable prestigio a nivel nacional e internacional. Del mismo modo, y no menos importante, ha sido la continua apuesta e inversión patrimonial de las familias Godia y Ferrer, de gran tradición vitivinícola, en sus bodegas Monte Julia y Valonga, respectivamente.

Han sido numerosos los reconocimientos de los vinos producidos en esta zona. Hay que destacar las medallas de bronce en 2001 y de plata en los años 2002, 2004, 2005, 2006 y 2008 del vino Valonga Chardonnay en la Competición Internacional Chardonnay Du Monde, celebrada en la cuna de la variedad Chardonnay en Chaintre (Borgoña). En 2008, se presentaron 953 muestras procedentes de 39 países, entre las cuales este vino obtuvo la medalla de plata.

En la tercera convocatoria del concurso anual de los Mejores Vinos de la Tierra de España, auspiciado por el Ministerio de Agricultura, el vino Monte Valonga Merlot 2006, obtuvo la medalla de bronce en el año 2008.

Otro hecho significativo fue la proclamación en 2003 de la página web de la bodega Nuviana ([www.nuviana.com](http://www.nuviana.com)) como mejor Website de Bodega Española en los 'Premios SalondeVino.com. Consiguió 6.915 votos y 34.553 puntos en los 80 días que duró la competición.

## **(c) Interacción causal**

Las características de los suelos del área geográfica, donde destacan la presencia de suelos con pH entre 7,5 y 8,5 y con baja presencia de materia orgánica, así como unas condiciones climáticas caracterizadas por bajas precipitaciones, temperaturas extremas y presencia vientos dominantes procedentes del este y del suroeste, conforman a la zona en que se circunscribe la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Valle del Cinca" de un ecosistema selectivo que, con el paso del tiempo, ha mantenido, mediante una selección natural, las variedades de vid reconocidas que están adaptadas perfectamente al medio, obteniéndose un producto final específico y singularizado. Esta es la principal razón de la reputación alcanzada por estos vinos.

## **8) OTROS REQUISITOS DE APLICACIÓN**

### **a) Marco legal**

- ORDEN de 27 de mayo de 1996, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se establece la Comarca vitícola “Valle del Cinca” acogida a la calificación vino de la tierra y se reconoce con carácter provisional la Comisión Interprofesional

- ORDEN de 27 de noviembre de 1996, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento sobre el uso de la mención “Vino de la Tierra del Valle del Cinca” y de las funciones y composición de su comisión interprofesional.

- ORDEN de 25 enero de 2005, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se modifica el Anexo XI del Decreto 37/2001, de 13 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se regula el potencial de producción vitícola y se actualizan las zonas de «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos de mesa con indicación geográfica producidos en Aragón.

- ORDEN DE 28 de octubre de 2005, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se actualizan las zonas de “Vino de la Tierra” en la designación de los vinos de mesa con indicación geográfica producidos en Aragón.

### **b) Requisitos adicionales**

#### **i) Etiquetado**

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el órgano de gestión.

Para la Indicación Geográfica Protegida “Valle del Cinca”, el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies. 1a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es: “vino de la tierra”. Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “indicación geográfica protegida”.

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Valle del Cinca” son: “Añejo”, “Noble” y “Viejo”.

## **9) COMPROBACIONES**

### **(a) Entidad de Control y Certificación**

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la web correspondiente al Registro de Entidades de Control y Certificación de Productos Agroalimentarios del Gobierno de Aragón:

<https://aplicaciones.aragon.es/sicrw/imprimirAction.do?opcion=imprimirCertificadorasVB>

### **(b) Tareas**

#### **1. Alcance de los controles**

La entidad de certificación verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones de la I.G.P. Valle del Cinca.

Los controles se complementarán con la toma de muestras de producto, que haya sido considerado como apto por los operadores, para la realización de ensayos físico-químico de los mismos. Eventualmente se podrán realizar ensayos organolépticos.

## **2. Metodología de control**

Se controlará el origen de la materia prima, elaboración, envasado y etiquetado mediante:

- Auditoria anual a las bodegas
- Tomas de muestras de los productos para su análisis.

Todo ello, para garantizar la trazabilidad del vino y el cumplimiento de las exigencias del presente pliego de condiciones.

La toma de muestras se realizará durante las auditorias a las bodegas que elaboren o envasen vino con I.G.P. Valle del Cinca. Dicha toma de muestra, se realizara siguiendo criterios de proporcionalidad en función del tipo de producto y volumen de producción, disponibles en el momento de la auditoria.