

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Agricultura y Medio Ambiente

Orden de 03/01/2011, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce el pago Calzadilla para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establece su pliego de condiciones. [2011/962]

Mediante el Decreto 127/2000, de 01/08/2000, se establecen las condiciones del reconocimiento de las denominaciones de origen de los vinos de calidad reconocida producidos en pagos vitícolas determinados (DOCM nº 79 de 08/08/2000).

El día 17 de junio de 2009 se publica en el Diario Oficial de la Unión Europea (L 154/1), el Reglamento (CE) nº 491/2009 del Consejo de 25 de mayo de 2009, que modifica el Reglamento (CE) nº 1234/2007 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), por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 479/2008 y se establece que las referencias a este Reglamento derogado se entenderán hechas al Reglamento (CE) nº 1234/2007 con arreglo al cuadro de correspondencias que figura en el anexo XXII de ese Reglamento.

En el capítulo I del título II de la parte II, sección I bis, del mencionado Reglamento (CE) nº 1234/2007 se establecen las disposiciones para el reconocimiento de las denominaciones de origen vitícolas, y el contenido mínimo de los pliegos de condiciones.

No obstante, el día 24 de julio de 2009 se publica en el Diario Oficial de la Unión Europea (L 193/60), el Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión de 10 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

El apartado 2 de las disposiciones transitorias incluidas en el artículo 73 del citado Reglamento nº 607/2009 establece que: Cualquier modificación del pliego de condiciones relativa a nombres de vinos protegidos en virtud del artículo 51, apartado 1 del Reglamento (CE) nº 479/2008, o a nombres de vino no protegidos en virtud del artículo 51, apartado 1 del Reglamento (CE) nº 479/2008, que haya sido notificada al Estado miembro a más tardar el 1 de agosto de 2009, estará sujeta al procedimiento mencionado en el artículo 51, apartado 1 del Reglamento (CE) nº 479/2008 a condición de que el Estado miembro comunique a la Comisión, a más tardar el 31 de diciembre de 2011, una decisión de aprobación y un expediente técnico conforme a lo dispuesto en el artículo 35, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 479/2008.

El 26 de mayo de 2009 tuvo entrada en los Servicios Centrales de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, un escrito solicitando el reconocimiento de una Denominación de Origen para determinados vinos producidos en el Pago vitícola de Calzadilla en Huete (Cuenca), por lo que resulta de aplicación el párrafo anterior indicado.

De conformidad con lo previsto en el artículo 10.3.b) del Decreto 231/2004, de 6 de julio, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM nº 128 de 19/07/2004), ha sido consultado el Comité de Gestión de los vcprd y se ha emitido el correspondiente informe.

De acuerdo con lo expuesto y en virtud del ejercicio de la facultad atribuida a este órgano por el artículo 23.2.c de la Ley 11/2003, de 25 de septiembre, del Gobierno y del Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha, para dictar normas reglamentarias en el ámbito de las propias competencias, dispongo:

Artículo único.

Por la presente orden se reconoce el pago Calzadilla para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola.

Como anexo se establece el pliego de condiciones aplicable en la evaluación de la conformidad de los vinos de calidad producidos en el citado pago.

Disposición final

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 3 de enero de 2011

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente
JOSÉ LUIS MARTÍNEZ GUIJARRO

Anexo

A. Nombre que se desea proteger

Calzadilla

El término tradicional, a que hace referencia el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, que está vinculado a esta denominación de origen Pago Calzadilla es “vino de pago”.

B. Descripción del vino (principales características analíticas y organolépticas):

B.1.- Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son los siguientes:

Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol)	$\geq 13,00$	± 0.2
Grado alcohólico total (% vol)	$\geq 13,00$	± 0.2
Azúcares reductores (g/l glucosa)	≤ 4	± 0.5
Acidez total (g/l ac. tartárico)	$4,5 < AT < 6$	± 0.3
Acidez volátil (meq/l)	$\leq 13,33$	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	< 150	± 15
Dióxido de azufre libre (mg/l)	< 36	± 15
ph	$3,2 < ph < 3,85$	$\pm 0,5$
Índice de polifenoles totales	> 40	± 5
Intensidad de color (u.a.)	> 10	$\pm 0,5$

B.2.- Las características a determinar mediante análisis organolépticos son:

- Opta Calzadilla:

Fase visual. Color cereza, vivo, de intensidad media.

Fase olfativa. Aromas florales y de fruta roja. Recuerdos especiados como el clavo o la pimienta negra. Presencia de plantas aromáticas como el espino blanco o el romero.

Fase gustativa. Fresco, untuoso, con taninos pulidos y buen equilibrio entre la fruta y la madera. Paso fácil y post-gusto afrutado.

- Calzadilla

Fase visual. Color cereza oscuro. Capa media-alta. Limpio y brillante.

Fase olfativa. Buena intensidad aromática. Fruta negra, panadería, notas especiadas y tabaco, con un fondo de sotobosque.

Fase gustativa. Fresco, boca sabrosa con taninos vivos. Buena persistencia de fruta y agradable retronasal.

- Calzadilla Syrah:

Fase visual. Color rojo picota bien cubierto, límpido.

Fase olfativa. Aromas intensos de confitura de frutas del bosque con notas de caramelo, bollería y fondo balsámico (fruta licorosa).

Fase gustativa. Boca de gran carga frutal con taninos marcados y bien pulidos. Largo postgusto.

- Gran Calzadilla.

Fase visual. Color cereza con ribetes teja. Capa media-alta. Limpio y brillante.

Fase olfativa. Intensidad alta. Aromas con fruta madura, membrillo, tostados y tabaco con notas minerales y fondo que recuerda a plantas aromáticas.

Fase gustativa. Cremoso con gran equilibrio, taninos elegantes y un paso de boca y retronasal llenos de sensaciones. Complejo y elegante.

C. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino y, en su caso, restricciones pertinentes impuestas a su elaboración.

Se elaboran exclusivamente vinos tintos. Todas las variedades se elaboran por separado.

La recogida de la uva se realiza íntegramente de forma manual en cajas de unos 15 kg, lo cual permite una primera selección en campo de los racimos mejores y favorece el máximo cuidado del producto. Las cajas se introducen en una cámara frigorífica para una maceración prefermentativa en frío (13° C durante dos días). Se enfría la uva para retrasar el inicio de la fermentación y así poder mantener los aromas frutales y dar mayor estabilidad al color. Las cajas son conducidas a la parte superior de la bodega y de ahí volcadas a una mesa de selección manual.

Posteriormente la uva es conducida a la despalladora en la boca de los depósitos. Circulando la uva por gravedad, evitando el bombeo a los depósitos, dándole un tratamiento más suave a la materia prima y generando menos partículas en suspensión.

En condiciones normales la fermentación alcohólica es de forma espontánea con las levaduras autóctonas a temperaturas comprendidas entre 15-32° C. Encubado de 12-30 días de maceración. Descube y prensado con una presión máxima de 1,5 atm. Rendimientos máximos del 70%. Fermentación maloláctica en depósitos, barricas y fudres a temperatura controlada y constante.

Se seleccionan los vinos nuevos con una acidez volátil: < 10 meq/l para su envejecimiento en barricas y fudres de roble desde 225 hasta 4.700 l durante un mínimo de 8 meses.

Posteriormente, de acuerdo con los análisis físico-químicos y organolépticos, se lleva a cabo el ensamblaje de los vinos varietales, en proporciones variables que se ajustan a las condiciones de la campaña, para obtener los siguientes tipos de vino:

- Opta Calzadilla: elaborado con las variedades Tempranillo, Garnacha y Syrah.
- Calzadilla: elaborado con las variedades Tempranillo, Cabernet-sauvignon, Garnacha y Syrah.
- Calzadilla Syrah: 100% de la variedad Syrah, en años excepcionales con un máximo del 15% de otras variedades del Pago.
- Gran Calzadilla. Procede de las cepas más viejas del pago, de las variedades Tempranillo y Cabernet-sauvignon.

Clarificación y filtraciones mínimas en casos excepcionales.

Para los vinos Calzadilla, Calzadilla Syrah y Gran Calzadilla el envejecimiento en botella, se realiza en envases de 750 ml y 1500 ml de capacidad y durante un plazo no inferior a 12 meses.

D. Demarcación de la zona geográfica

La superficie del viñedo asciende a 13,0987 hectáreas. Incluyen las siguientes parcelas del término municipal de Huete (Cuenca), parcelas 4, 4a, 4b, 4c, 5, 5a, 5b, 6, 14, 14b, 42, 42a, 42b, 42c, 42d, 42e, 42f, 43a, 43b, 44, 44a, 44aab y 45, del polígono 510.

La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados y el embotellado de los vinos se realizarán en la bodega ubicada en la zona de producción.

E. Rendimientos máximos por hectárea

Garnacha: 9.000 kg/ha

Tempranillo: 10.000 kg/ha

Syrah: 10.000 kg/ha

Cabernet-sauvignon: 10.000 kg/ha

F. Variedades de vid

- Tempranillo.
- Cabernet-sauvignon.
- Garnacha.
- Syrah.

G. Vínculo existente entre la calidad y características del vino con el entorno geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él.

G.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos).

El viñedo presenta una originalidad única: está ubicado en un paraje típicamente alcarreño, con un clima supramediterráneo continental y rodeado de cerros entre 900 y 1.200 m de altitud. Las parcelas se encuentran a una elevada altitud (845-1.005 m), muchas de ellas en pendientes pronunciadas (más de un 40%, llegando incluso hasta un 80%), lo que obliga a la disposición del viñedo en laderas, terrazas y bancales siguiendo las curvas de nivel y al íntegro trabajo manual del cultivo. En ocasiones se hace necesaria la disposición de un sistema individual de estacas en cruz para la conducción de las cepas.

El régimen de temperaturas y precipitaciones, así como la posición topográfica retrasan el ciclo evitando las heladas primaverales, y la fuerte ventilación hace que las cepas padezcan muy pocas enfermedades criptogámicas.

El suelo es altamente calizo, con la singularidad de galerías de yesos intercaladas que hacen que el sustrato no sea compacto y las raíces estén bien aireadas. Además aportan la mineralidad característica de los vinos que se elaboran en el pago.

Así mismo el manejo de la uva en la recogida, en la maceración prefermentativa en frío, en la circulación por gravedad, mantiene los aromas frutales y da mayor estabilidad al color.

G.2. Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico.

Las características peculiares del clima y terruño influyen de manera decisiva en las características principales del vino, pudiéndose definir como de intensa mineralidad, aromas a sotobosque, preservación de los aromas afrutados y colores vivos e intensos aún con el paso del tiempo, mantiene una intensidad de color superior a 10 puntos, aún transcurrido un periodo de crianza mínimo de 8 meses.

G.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.

La ubicación del pago y la singularidad del suelo altamente calizo, hacen que sea una zona fresca, ideal para la calidad de las uvas, porque éstas maduran lenta y homogéneamente con la mineralización característica, con una mayor concentración de antocianos y de los componentes del gusto y aroma. Dichos antocianos son los responsables de una intensidad de color en el vino superior a 10 puntos.

H. Requisitos aplicables establecidos en disposiciones comunitarias o nacionales.

- Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para la OCM).
- Ley 24/2003 de 10 de julio, de la viña y del vino.
- Ley 8/2003 de 20 de marzo de 2003 de la viña y el vino de Castilla La Mancha.
- Ley 7/2007 de 15 de marzo de 2007 de Calidad Agroalimentaria de Castilla La Mancha.

I. Nombre y dirección de las autoridades u organismos encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones y sus tareas específicas.

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con

denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM nº 30, de 9 de febrero de 2007).

Dicha Orden establece, asimismo, las tareas a realizar por los organismos de control.

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACI%D3N+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VI+NO+D.O.P.+PAGO+CALZADILLA&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar
