

UTIEL REQUENA D.O.

O. 23 Noviembre 2000
Modificación O. 9 Junio 2003

Reglamento de la Denominación de Origen "Utiel-Requena" y de su Consejo Regulador

CAPÍTULO I Generalidades

Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña del Vino y los Alcoholes, en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, y la normativa de la Unión Europea, quedan protegidos por la denominación de origen "**Utiel-Requena**" los vinos que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y crianza los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2.

1. La protección otorgada por esta denominación de origen, será la contemplada en el artículo 81 de la ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en el resto de la legislación aplicable, y se extiende a la expresión "**Utiel-Requena**" y a todos los nombres de las subzonas, comarcas, términos municipales, localidades y pagos que componen las zonas de producción y crianza.
2. Con carácter general, queda prohibida la utilización en otros vinos de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por similitud fonética o gráfica con los protegidos por la denominación de origen, puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta Reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos "tipo", "estilo", "cepa", "embotellado en ...", "con bodega en ..." u otros análogos.

Artículo 3.

La defensa de la denominación de origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los vinos amparados quedan encomendados al Consejo Regulador de la denominación de origen "**Utiel-Requena**", a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalidad Valenciana, y al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación en el ámbito de sus competencias.

CAPÍTULO II De la producción

Artículo 4.

1. La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen "**Utiel-Requena**" está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de

Utiel	Requena	Caudete de las Fuentes	Venta del Moro,
Villargordo del Cabriel	Fuenterrobles	Camporrobles	Sinarcas,
Siete Aguas,			

todos de la provincia de Valencia,

que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el artículo 5, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la denominación.

2. La calificación de los terrenos a efectos de su inclusión en la zona de producción, la realizará el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitados en los planos del Registro Vitícola.

3. El Consejo Regulador podrá solicitar a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación la ampliación de la zona de producción para incluir aquellas zonas limítrofes de similares características edafológicas, climáticas y varietales. Tal ampliación se hará efectiva mediante la oportuna Orden de dicha Consejería.

Artículo 5.

Modificado O. 9 Junio 2003

1. La elaboración de vinos protegidos y de conformidad con la legislación de la Unión Europea, se realizará exclusivamente con las variedades de uva

Tintas:

Bobal, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah,

Blancas:

Macabeo, Merseguera, Planta Nova, Chardonnay y Sauvignon blanc.

2. El Consejo Regulador fomentará las plantaciones de las variedades **Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah** en tintas, así como **Macabeo, Merseguera, Chardonnay y Sauvignon blanc** en Blancas.

El fomento de las variedades **Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Chardonnay, Sauvignon blanc** tendrá carácter de complementariedad.

3. El Consejo Regulador realizará los controles necesarios a fin de que las plantaciones de variedades blancas no superen en ningún momento el 15 por 100 de la superficie del viñedo protegido.

4. Asimismo, podrá proponer a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalidad Valenciana, que sean autorizadas nuevas variedades que previos ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos por la denominación de origen.

Tal autorización se hará efectiva mediante la oportuna Orden de dicha Consejería.

Artículo 6.

Modificado O. 9 Junio 2003

1. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales que tiendan a conseguir las mejores calidades.

2. La densidad de plantación será

como mínimo de 1.400 cepas por hectárea

para las plantaciones existentes con formación en vaso.

En el caso de nuevas plantaciones y replantaciones que se efectúen con formación en vaso, con formación apoyadas o en espaldera, estas deberán tener una densidad mínima de

1.600 cepas por hectárea.

3. La poda en vaso se efectuará con varios brazos o pulgares a 2 yemas vistas en cada pulgar, con un máximo de 18 yemas por cepa.

En cualquier caso no podrá superarse las 35.000 yemas por hectárea.

En caso de utilizarse el sistema de poda de una vara con más de 2 yemas en previsión y reserva de posibles heladas primaverales, si estas no se produjesen, dicha vara será reducida a un máximo de 2 yemas al igual que el resto de pulgares.

La poda efectuada en formaciones planas, apoyadas o espaldera (Cordón, Guyot doble o simple u otras) tendrán un límite máximo de 35.000 yemas por hectárea.

En este caso, el número de yemas por cepa estará en función de la densidad de plantación.

No se podrá realizar la práctica de poda Guyot en formaciones de espaldera para la variedad Bobal ni Tempranillo, salvo procesos de formación o transformación de vaso en espaldera.

4. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores, que constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido.

Se autoriza el riego de "apoyo" de las parcelas inscritas, siempre y cuando se cumplan todos los requisitos que exige este Reglamento en lo referente a la poda, densidad de plantación y producción máxima admitida señalada en el artículo 8, así como las disposiciones del Consejo Regulador, y la legislación vigente que les pueda afectar.

El riego se realizará exclusivamente para atender las necesidades hídricas del cultivo, con el objetivo único de asegurar una producción de calidad.

El riego para asegurar la calidad de la producción de los viñedos inscritos de la variedad Bobal no podrá realizarse a partir del envero de la uva, salvo en años irregularmente excepcionales, con circunstancias climatológicas muy adversas de pluviometría, en las que el Consejo Regulador podrá autorizar que se traspase el límite citado.

La uva procedente de parcelas que no cumplan los puntos anteriores, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación de origen "**Utiel Requena**", debiendo adoptar las bodegas inscritas y receptoras de las mismas, las medidas de control de uva necesarias para su cumplimiento.

El Consejo Regulador velará para que esta medida sea cumplida, procediendo en caso contrario a la descalificación automática del vino producido.

Artículo 7.

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos, la uva sana con el grado de madurez necesario.

2. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección a fin de que esta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre el transpone de la uva vendimiada para que éste se efectúe sin deterioro de la calidad.

3. Las bodegas inscritas colaborarán en la vigilancia del cumplimiento de las anteriores normas.

Artículo 8.

1. La producción máxima admitida por hectárea para las viñas con formaciones en vaso será:

variedades tintas 7.500 Kg/ha

variedades blancas 8.000 kg/ha.

Para viñas en formaciones en espaldera, la producción máxima admitida será:

Variedades tintas 9.100 kg/ha,

Variedades blancas 9.700 kg/ha.

Estos límites podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios.

En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el **25 por 100 del** límite citado inicialmente.

2. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación, debiendo adoptar las bodegas inscritas y receptoras de las mismas las medidas de control de uva necesarias para su cumplimiento.

El Consejo Regulador velará que para esta medida sea cumplida, procediendo en caso contrario a la descalificación automática del vino producido.

Artículo 9.

Para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones, sustituciones y reposiciones de marras en terrenos o viñedos situados en la zona de producción será preceptivo el informe del Consejo Regulador, que determinará la posibilidad de inscripción en el registro correspondiente. Teniendo en cuenta el citado informe la Consejería de Agricultura y Pesca y Alimentación, resolverá sobre la petición.

CAPÍTULO III De la elaboración

Artículo 10.

1. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación, tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la denominación de origen.
2. En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos.
3. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos de forma que el rendimiento no sea superior a **74 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia.**
Las fracciones de mosto o vinos, obtenidos por presiones inadecuadas, no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.
4. **Para la elaboración del vino espumoso natural se utilizará el método tradicional.**
5. Las instalaciones de las bodegas y los métodos de elaboración empleados deberán cumplir los requisitos del manual de calidad que establezca el Consejo Regulador.

Artículo 11.

La elaboración de vinos amparados por la denominación de origen "**Utiel-Requena**" se realizará exclusivamente en bodegas registradas por el Consejo Regulador y enclavadas en la zona de producción que se indica en el artículo cuarto de este Reglamento.

CAPÍTULO IV De la crianza

Artículo 12.

La zona de crianza de los vinos de la denominación de origen "**Utiel-Requena**", coincide con la zona de producción.

Artículo 13.

1. Todos los vinos amparados por la denominación de origen "**Utiel Requena**" que se sometan a crianza, lo harán en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza, y ésta tendrá la duración mínima que en cada caso se determina, en envases de madera de roble, contando a partir del **mes de diciembre siguientes al de la vendimia.**
2. En el caso de emplearse el **sistema de crianza mixto, en roble y botella,** los vinos deberán permanecer durante **seis meses como mínimo en roble** sometidos a los oportunos trasiegos.
3. Para la utilización de la mención "**Reserva**", el proceso de crianza o envejecimiento habrá de ajustarse a las siguientes normas:
Crianza en envases de roble y botella durante un periodo de treinta y seis meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en envases de roble de doce meses.
4. Para la utilización de la mención "**Gran Reserva**", **la crianza, será de veinticuatro meses como mínimo, en envases de roble, seguida y complementada con un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, también como mínimo.**
5. **Los envases de madera que se utilicen en estos procesos deberán ser de roble, con una capacidad máxima de 1.000 litros.**
6. Sea cual fuere la **modalidad de crianza,** **la graduación alcohólica adquirida será igual o superior a 12,00% vol.**
7. El Consejo Regulador expedirá los certificados correspondientes al tiempo y condiciones de crianza de "**Reserva**" y "**Gran Reserva.**"

CAPÍTULO V Calificación y características de los vinos

Artículo 14.

1. Todos los vinos obtenidos en la zona de producción en bodegas inscritas, para poder hacer uso de la denominación

de origen "**Utiel-Requena**", deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con lo dispuesto en esta materia por la legislación vigente, en la que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas.

2. El proceso de calificación se efectuará por partida o lote homogéneo y deberá ser realizado por el Consejo Regulador antes del mes de febrero posterior a la cosecha. Pudiendo dar lugar a: Calificación, descalificación o emplazamiento de la partida. Las normas que regulen este proceso de calificación, deberán contener el procedimiento a seguir respecto a las partidas calificadas y las condiciones de descalificación en la fase de producción.

3. Los vinos calificados deberán mantener las cualidades organolépticas propias de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Si se constata cualquier alteración de dichas características, que menoscabe su calidad, o que en su elaboración o crianza se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o de la legislación vigente, serán descalificados por el Consejo Regulador, lo que llevara aparejada la pérdida de la denominación de origen. Asimismo será descalificado cualquier producto obtenido de la mezcla con otros descalificados previamente.

4. La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador, en cualquier fase de su elaboración, almacenamiento, crianza y comercialización en el interior de la zona de producción, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación, el vino en cuestión deberá permanecer en envases identificados y debidamente rotulados, bajo el control del Consejo Regulador que en su resolución determinará el destino del producto descalificado, el cual en ningún caso podrá ser transferido a otra bodega inscrita.

Artículo 15.

1. Los tipos y características de los vinos amparados por la denominación de origen "**Utiel-Requena**" son los siguientes:

tipo	graduación mínima adquirida
Tinto de Bobal	10,50% vol.
Tinto de Tempranillo	12,00% vol.
Tinto de Cabernet Sauvignon	12,00% vol.
Tinto de Merlot	12,00% vol.
Tinto de Garnacha	12,00% vol.
Tinto de Syrah	12,00% vol.
Blancos	10,00% vol.
Rosado	11,00% vol.
Espumosos (método tradicional)	11,00% vol.
De aguja	10,00% vol.
Espumosos aromáticos	7,00% vol.
Vinos de liqoe (variedades autóctonas)	15,00% vol.

2. Los tipos y características de los vinos amparados por la denominación de origen "**Utiel Requena**" diferenciados con la **indicación Superior**, son los siguientes:

Blancos:

grado alcohólico adquirido igual o superior a 11,00% vol.

Rosados:

grado alcohólico adquirido igual o superior a 11,00% vol.

Tintos:

grado alcohólico adquirido igual o superior a 11,50% vol.

3. Los tipos y características de los vinos amparados por la denominación de origen "**Utiel-Requena**" diferenciados con la indicación

"vendimia inicial"

son los blancos, rosados y tintos que habiendo **sido cosechados en los diez primeros días de la vendimia**, se encuentran limpios y estabilizados a los cuarenta días de la cosecha, presentando una graduación alcohólica igual o superior a 11,00% vol. , siendo su gran juventud la causa de sus especiales atributos organolépticos, entre los que se puede incluir un ligero desprendimiento de gas carbónico.

Los vinos amparados por la denominación de origen "**Utiel Requena**" diferenciados con la indicación "**tinto tradición**" se aplicará aquellos vinos obtenidos a partir de la variedad **Bobal**.

Solamente admitirá una mezcla de **otras variedades en un máximo del 30%**.

Tendrá una graduación alcohólica mínima de 12,00% vol.

En cualquier de sus tipificaciones finales podrá ser "Crianza, Reserva, Gran reserva, Superior y Madurado en barrica" si cumple el resto de los requisitos previstos para estas menciones en el presente Reglamento.

Los vinos amparados con la denominación de origen "**Utiel Requena**" diferenciados con la indicación "**madurado en barrica**" se aplicará a aquellos vinos sometidos a un paso o estancia en barrica de roble o como, cuya permanencia en la misma, que no sea superior a seis meses, contribuye a modificar sus calidades cromáticas y gustativas primarias. Su graduación alcohólica será de un mínimo de 12,00% vol.

4. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas, ana líticas y enológicas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los que a juicio del Consejo Regulador no reúnan esas características no podrán ser amparados por la denominación de origen "**Utiel-Requena**" y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 14.

5. Podrán utilizarse los nombres de las variedades de uva cuando los vinos hayan sido elaborados con una proporción mínima del 85 por 100 de uva de la correspondiente variedad.

Omissis.....