

Orden de 01-02-2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 01-02-2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Métrida.

Nº de Disposición:

01-02-2008

DOCM:

35

Fecha Disposición:

15/02/2008

Fecha Publicación:

15/02/2008

Órgano Emisor:

CONSEJERIA DE AGRICULTURA

Categorías:

- **Artículo único.**
- **Anexo**

Mediante la Orden de esta Consejería de 01-02-2008 (DOCM nº 45, de 2802-06), se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Métrida.

Habiéndose advertido errores en la publicación de la Orden mencionada y considerando que deben matizarse algunos definiciones, es preciso modificar determinadas disposiciones de la misma.

En el proceso de elaboración de esta modificación, 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, ha sido consultado el Comité de Gestión de los vcpd.

Asimismo, en cumplimiento de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, el 4 de agosto de 2006, se publicó el anuncio de la Dirección General de Mercados Alimentarios, por el que se informaba sobre la concesión de autorización a los organismos de control, y en la citada orden de 01-02-2006, se establece la obligación de recurrir a los organismos de control a los tres meses de constituirse la Organización Interprofesional que gestione esta Denominación de Origen.

La Disposición adicional del Decreto 24/2006, de 7 marzo de 2006, regulador de las Organizaciones Interprofesionales agroalimentarias, establece que los productores y elaboradores inscritos en los registros de los Consejos Reguladores que hayan optado por la constitución de la correspondiente organización interprofesional, como ha sido el caso del Consejo Regulador de "Métrida", deberán presentar en el plazo de tres meses desde la entrada en vigor del Decreto, la solicitud para la obtención del reconocimiento.

Ante la situación creada al haberse presentado la solicitud, sin haber realizado luego el resto de las actuaciones necesarias para su reconocimiento, se hace imprescindible fijar una fecha límite a partir de la cual sea ya obligatorio acudir a los citados organismos de control, todo ello con el fin de evitar desigualdades entre denominaciones, y también como forma terminar con la situación de transitoriedad actual, ya que de lo contrario no se estaría dando cumplimiento al mandato impuesto por la normativa, y lo que en un principio era transitorio, corre el riesgo de convertirse en permanente.

Si bien sólo se han modificado determinados aspectos de las normas de producción contenidas en el anexo de la citada Orden de 01-02-2006, con el fin de que exista claridad jurídica se procede a la sustitución completa del mismo.

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.

La Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Métrida, quedará modificada del siguiente modo:

1. Se sustituye la disposición transitoria primera por el siguiente texto:

"De conformidad con lo previsto en el apartado 2 de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, la obligación de recurrir a organismos de control independientes autorizados para la toma de muestras de los vcpd, en el caso de la Denominación de Origen "Métrida", comenzará a regir el 15 de febrero de 2008, correspondiendo entre tanto al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Métrida", la verificación de cumplimiento de los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que los productores soliciten la calificación."

El anexo de la Orden se sustituye por el que se incorpora a la presente Orden.

Disposición final.

La presente orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha. Toledo, 1 de febrero de 2008

La Consejera de Agricultura M^a MERCEDES GÓMEZ RODRÍGUEZ

Anexo

1) Nombre geográfico y delimitación del área vitícola.

1.1. Nombre: Métrida.

1.2. Delimitación del área vitícola: El Registro Vitícola identificará las parcelas o subparcelas de vid de las que podrá proceder la uva empleada en la elaboración de vinos designados con el nombre geográfico "Métrida".

Dichas parcelas y subparcelas estarán ubicadas en los términos municipales de la provincia de Toledo siguientes: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almorox, Arcicollar, Barcience, Bargas, Burujón, Camarera, Camarenilla, Carmena, Carranque, Casar de Escalona (EI), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Gerindote, Hormigos, Huecas, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Métrida, Montearagón, Nombela, Novés, Otero, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rieves, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Vaj de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (EI) y Yuncillos.

2. Variedades de vid:

Tintas: Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot.

Blancas: Albillo, Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Verdejo.

3. Prácticas culturales:

Las densidades de plantación tienen que estar comprendidas entre 1.100 y 3.500 cepas por hectárea. No obstante lo anterior, cuando las espalderas tienen un sistema de conducción y poda de tipo Smart-Dyson, con 2 cepas por punto, la densidad máxima de plantación es de 4.000 cepas por hectárea. Los sistemas de conducción y poda en las parcelas inscritas serán el tradicional sistema en cabeza o vaso, con una carga máxima de doce yemas por cepa sobre un máximo de seis pulgares, excepto para la variedad garnacha, en la que se admitirá una carga máxima de catorce yemas por cepa; o bien, la espaldera en sus diversas formas, con una carga no superior a dieciséis yemas productivas por cepa. Cualquiera que sea la densidad del viñedo, en ningún caso se superará el límite de 36.000 yemas por hectárea.

Las condiciones ecológicas serán tenidas en cuenta a la hora de aplicar los riegos, que serán de apoyo en invierno y de socorro en verano, encaminados al mantenimiento de los sistemas radicular y leñoso y de la masa foliar del viñedo. Con tal objeto, se seguirán las recomendaciones elaboradas para este cultivo por el Comité de Gestión de los vcpd del IVICAM a petición de los servicios técnicos del órgano de Gestión de la D.O. de "Mérida", a partir de los datos suministrados por las estaciones agroclimáticas existentes en la comarca y el control visual del estado de las hojas.

4. Zona de transformación:

La transformación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados se realizará en las instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de Castilla-La Mancha y ubicadas en la zona de producción.

5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo:

La graduación alcohólica adquirida mínima será de 11% vol. para los vinos blancos, 11,5% vol. para los rosados y de 12% vol. para los tintos.

6. Métodos de vinificación y elaboración:

En los procesos de obtención de productos aptos para ser amparados por la Denominación de Origen "Mérida", para la extracción de mosto de uva fresca en las elaboraciones en virgen, o de vino procedente de maceración con los hollejos en las elaboraciones de tinto, deberán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, no admitiéndose el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

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. Se aplicarán presiones adecuadas (inferiores a 2,5 kg/cm²) para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia, no pudiéndose destinar a la elaboración de los vinos protegidos las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas.

Excepcionalmente, a propuesta del órgano de Gestión de la D.O., con informe favorable del Comité de Gestión de los vcpd del IVICAM, se podrá autorizar mediante resolución de la Dirección General competente en materia de Mercados Alimentarios, el aumento del rendimiento hasta 74 litros de mosto o de vino por cada 100 kilos de uva,

a) Vino blanco.

Los mostos fermentan en ausencia de las partes sólidas del racimo, durante el tiempo necesario para que se produzca el agotamiento de los azúcares (menos de 4 g/l de materias reductoras) y a temperaturas inferiores a 20 °C, de manera que no se produzcan pérdidas sustanciales de los aromas primarios característicos y que los aromas secundarios producidos por el metabolismo de las levaduras sean más agradables.

En algunos casos, según decida el enólogo, en vinos elaborados a partir de las variedades blancas (Sauvignon Blanc, Verdejo, Macabeo), tiene lugar una ligera maceración en frío « 10 °C), con el fin de obtener mayor intensidad aromática y mayor estructura.

b) Vino rosado.

Se elaboran a partir de uvas tintas, siguiendo el método de elaboración de los vinos blancos, previa maceración parcial con los hollejos para conseguir la intensidad colorante suficiente (definida en el punto 9-b). El tiempo de maceración varía entre 12 y 24 horas, dependiendo del grado de madurez, temperatura y variedad de uva.

Tras el sangrado del mosto, a veces se procede al desfangado estático o enzimático para mejorar la calidad aromática y gustativa de los vinos. La fermentación tiene lugar en ausencia de las partes sólidas del racimo, durante el tiempo necesario para que se produzca el agotamiento de los azúcares (menos de 4 g/l de materias reductoras) y a temperaturas inferiores a 20 °C, de manera que no se produzcan pérdidas sustanciales de los aromas primarios característicos y que los aromas secundarios producidos por el metabolismo de las levaduras sean más agradables.

c) Vino tinto joven.

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida (definida en el punto 9-c) y la estructura deseada.

El tiempo mínimo de maceración del mosto en presencia de los hollejos será de 48 horas.

El proceso de fermentación alcohólica, tiene una duración de entre 10 y 12 días. Durante el mismo se produce el agotamiento de los azúcares (menos de 4 g/l de materias reductoras) sin pérdida sustancial de los aromas primarios característicos.

Para utilizar la mención de tinto "Roble" el envejecimiento se realiza durante al menos 2 meses en bodega de roble cuya capacidad no será inferior a 200 litros ni superior a 500 litros

d) Vino de crianza.

En vinos tintos, la maceración en presencia de los hollejos se prolongará un mínimo de 4 días, durante el tiempo necesario para obtener una buena concentración de sustancias polifenólicas que aseguren la evolución positiva del vino durante el envejecimiento. La fermentación alcohólica dura de 10 a 15 días, a temperatura no superior a los 30 °C. La duración mínima del proceso de envejecimiento es de veinticuatro meses, contados a partir del final del proceso de elaboración, de los que al menos seis permanecen en barricas de roble con una capacidad mínima de 200 litros y máxima de 330 litros.

Para los vinos blancos y rosados, el periodo mínimo de envejecimiento es de dieciocho meses, de los que al menos seis permanecen en barricas de roble, con una capacidad mínima de 200 litros y máxima de 330 litros.

e) Vino de reserva.

Las condiciones de maceración y de fermentación alcohólica son similares a las de los vinos de crianza. El período mínimo de envejecimiento será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho periodo.

f) Vino gran reserva.

Las condiciones de maceración y de fermentación alcohólica son similares a las de los vinos de crianza. El período mínimo de envejecimiento será de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho periodo.

7. Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación:

Se podrán acidificar los mostos con dosis máximas de 1,5 g/l de ácido tartárico y los vinos con 1 g/l. La práctica se declarará a la autoridad competente y quedará reflejada en los registros.

8. Rendimientos por hectárea:

No podrán superarse los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

-50 hectólitros/hectárea en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso o en cabeza.

-85 hectólitros/hectárea en el caso de los vinos procedentes de parcelas con conducción en espaldera.

En caso de rendimientos superiores a los indicados la producción total de las correspondientes parcelas no será calificada.

9. Elementos característicos de los vinos de la denominación de origen "Mérida" a determinar mediante un análisis físico-químico.

a) Vino blanco.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 11 % vol. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 5 g/l. Acidez volátil real expresada en ácido acético inferior a 0,60 g/l (10 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Azúcares reductores menores de 4 g/l.

b) Vino rosado.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 11,5 % vol. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 5 g/l. Acidez volátil real expresada en ácido acético inferior a 0,60 g/l (10 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Azúcares reductores menores de 4 g/l. Intensidad colorante mínima de 0,5 u. a.

c) Vino tinto joven.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 12 % vol. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5 g/l. Acidez volátil real expresada en ácido acético inferior a 0,80 g/l (13,3 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Azúcares reductores menores de 4 g/l. Intensidad colorante mínima de 6 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

d) Vino de crianza, reserva y gran reserva.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 12 % vol. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético inferior a 0,80 g/l (13,3 meq/l) pudiendo ser rebasada en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 % vol. y año de envejecimiento, hasta un máximo de 1 g/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Intensidad colorante mínima de 5 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

e) Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del grado alcohólico
volumétrico adquirido mínimo: +/- 0,2 % vol.; de la acidez total: +/-0,3 g/l; de la acidez volátil: +/- 3 meq/l; del anhídrido sulfuroso: +/- 15 mg/l; de la intensidad colorante: +/- 0,5 u. a.; de azúcares reductores: +/-10,5 g/l.

En campañas climatológicamente desfavorables, a petición de los servicios técnicos del órgano de Gestión de la D.O. Métrida, previo informe favorable del Comité de Gestión de los vcpd del IVICAM, mediante resolución de la Dirección General competente en materia de Mercados Alimentarios se podrán modificar los límites máximos establecidos en lo que respecta al contenido en anhídrido sulfuroso, que podrán ser elevados hasta los niveles permitidos en la reglamentación comunitaria.

10. Elementos característicos de los vinos de la denominación de origen "Métrida" a determinar mediante un análisis organoléptico.

a) Vino blanco:

En la fase visual: color amarillo pálido pajizo, limpio y brillante, con posibles matices verdosos (en los primeros meses, después desaparecen).

En la fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta, destacando los aromas primarios de cada variedad. Sobresalen los afrutados, en general (frutas de pepita, de hueso, o tropicales y cítricos, en el caso de la Sauvignon Blanc), con matices florales y/o herbáceos frescos.

En la fase gustativa: fresco, sabroso y aromático.

b) Vino rosado:

En la fase visual: color rosa fresa, brillante y vivo, con irisaciones cardenalias en su momento de más juventud. En la fase olfativa: aroma potente, con recuerdos de fresa, frambuesa, frutos rojos y/o pétalos de rosa.

En la fase gustativa: fresco, afrutado (frutos rojos, fresa, frambuesa), sabroso, potente.

c) Vino tinto joven:

En la fase visual: color rojo cereza, granate oscuro o picota, limpio y brillante, con matices violáceos vivos en el borde, signo de juventud y frescura. En la fase olfativa: aromas limpios, frescos, de intensidad media o alta, destacando los primarios de cada variedad. Sobresalen los afrutados en general, de frutas rojas, zarzamora, grosellas, y/o notas florales, y a veces especiadas.

En la fase gustativa: bien constituido, cuerpo medio, afrutado (frutas rojas, zarzamora, grosellas...), sabroso y aromático, con taninos suaves, frutuosos y bien integrados. Persistencia media en vía retronasal.

d) Vinos jóvenes con la mención "Roble":

En la fase visual: limpios, brillantes y de capa media-alta, color rojo cereza con tonalidades rojas, granates, púrpuras y azuladas predominando sobre tonos tejas.

Fase olfativa: aromas limpios, francos, de intensidad media-alta y un equilibrio entre notas frutales, florales y de madera.

Fase gustativa: tanicidad media, potencia a la entrada en boca, estructura y cuerpo apreciables, con recuerdos frutales intensos y notas características de la madera.

e) Vino de crianza.

En la fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con posibles ribetes de púrpura a anaranjados.

En la fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Frutas rojas y negras maduras bien ensambladas con las notas tostadas de la madera (vainilla, coco, balsámicos), aromas terciarios especiados (pimienta), torrefactos y cacao.

En la fase gustativa: cuerpo medio o intenso. Sensaciones de frutas rojas o negras bien maduras ensambladas con las notas propias de la madera (tostados, balsámicos, torrefactos). Taninos marcados en su juventud, que evolucionan durante el tiempo de botella hasta redondearse. Postgusto largo e intenso.

f) Vino de reserva.

En la fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con ribetes anaranjados.

En la fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Recuerdos de frutas rojas y negras maduras bien ensambladas con las notas tostadas de la madera (vainilla, coco, balsámicos), aromas terciarios especiados (pimienta), torrefactos y cacao.

En la fase gustativa: cuerpo medio o intenso. Notas propias de la madera (tostados, balsámicos, torrefactos) con recuerdos de frutas rojas o negras bien maduras. Taninos aún marcados en su juventud, que evolucionan durante el tiempo de botella hasta redondearse. Postgusto largo e intenso con un final agradable de cierto amargor.

g) Vino de gran reserva.

En la fase visual: colores que van desde el roja rubí al rojo cereza, con ribetes de anaranjados a teja.

En la fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Destacan los aromas terciarios propios de la crianza (notas balsámicas, especiadas, cueros).

En la fase gustativa: cuerpo medio. Notas propias de la crianza (balsámicas, especiadas, empireumáticas). Final ligeramente amargo, largo e intenso.