

PLEC DE CONDICIONS IGP CASTELLÓ

1.- Nom que es desitja protegir.

CASTELLÓ

2.- Descripció del vi.

Els vins emparats per la IGP Castelló són els següents:

- Vins negres
- Vins blancs
- Vins rosats
- Vins de licor
- Vi de raïm sobremadurat
- Vi espumós de qualitat
- Vi d'agulla

a) Característiques analítiques

DE CARÀCTER GENERAL								
TIPUS	Grau Alcohòlic TOTAL Mínim (% Vol.)	Grau Alcohòlic ADQUIRIT Mínim (% Vol.)	Sucres TOTALS (g/l)	Acidesa TOTAL Mínima (g/l en Ac. Tartàric)	Acidesa VOLÀTIL Màxima (Ac. Acètic en g/l)	Diòxid Sofre TOTAL Màxim (SO ₂ en mg/l) Vins amb <5 g/l sucre	Diòxid Sofre TOTAL Màxim (SO ₂ en mg/l) Vins amb ≥ 5 g/l sucre	Diòxid de Carboni Mínim. (CO ₂ en bars)
NEGRES	12	12	* Sec ≤ 4	4,5	L'acidesa volàtil màxima dels vins de la campanya no podrà ser superior a 10 meq/l=0,57 gr/l, a 13,3 meq/l=0,76 gr/l en el segon any; a 15 meq/l=0,85 gr/l en el tercer i quart i a 18 meq/l=1,03 gr/l en els següents.	150	200	
BLANCS	11	11	* Sec ≤ 4	4,5		180	250	
ROSAT	11	11	* Sec ≤ 4	4,5		180	250	
VI LICOR	17,5	Mínim 15 Màxim 22	* Sec ≤ 4	4,5		150	200	
VI RAÏM SOBREMADURAT	15	15	>50	4,5			200 Negres 250 Blancs	
VI ESPUMÓS DE QUALITAT	11	11	Seguirà el que estableix l'OCM Vitivinícola	4,5		185	185	3,5
VI D'AGULLA	9	7	Seguirà el que estableix l'OCM Vitivinícola	4,5		150 Negres 180 Blancs i rosats	200 Negres 250 Blancs i rosats	Mínim 1 Màxim 2,5

* 9 gr/l, quan el contingut d'acidesa total expressat en grams d'àcid tartàric per litre no siga inferior en més de 2 gr/l al contingut en sucre residual.

b) Característiques organolèptiques.

- Vins negres.

- Fase visual: color de bona intensitat, amb predomini dels tons rogencs.
- Fase gustativa: abundant, amb bon equilibri i estructura. Llarg postgust.
- Fase olfactiva: de bona intensitat i carregada de fruita. Neta i agradable

- Vins negres envellits

- Fase visual: predomini de tons rogencs de bona intensitat habitualment dominat pels tons coberts excepte en els de llarga criança on presentaran característiques cromàtiques pròpies de la dita elaboració.
- Fase olfactiva: equilibrada entre fruita i fusta, intensa, neta i agradable.
- Fase gustativa: saborosa i ben estructurada, llarg postgust i bones sensacions retronasals.

- Vins blancs.

- Fase visual: predominen els tons grocs pàl·lids.
- Fase olfactiva: neta i de bona intensitat, dominen les sensacions de fruita.
- Fase gustativa: bona acidesa, frescos i afruitats. Bona persistència.

- Vins blancs amb fermentació en bóta.

- Fase visual: predomini de tons grocs intensos que poden arribar a tonalitats característiques del procés d'elaboració i/o criança.
- Fase olfactiva: bona fruita però amb les notes clàssiques que aporta la fusta al conjunt del vi.
- Fase gustativa: amable i saborosa, equilibrada i amb llarg postgust.

- Vi rosat.

➤ Fase visual: el color esta comprés dins de les diferents tonalitats rosàcies.

➤ Fase olfactiva: aromes florals i a fruites roges.

➤ Fase gustativa: equilibrat respecte al sucre – acidesa.

- Vi de licor.

➤ Fase visual: tonalitats pròpies de la varietat d'elaboració, tendint de color robí a teula segons edat.

➤ Fase olfactiva: aromes dolces, a panses, alcohol, moscatell.

➤ Fase gustativa: untuosos, saborós i regust a fruita madura.

- Vi de raïm sobremadur

➤ Fase visual: el color comprén de l'ambre al caoba i caramel.

➤ Fase olfactiva: gran intensitat i complexitat aromàtica i riquesa de delicats matisos afruitats i panses.

➤ Fase gustativa: a l'entrada en boca la bombolla es fon cremosament i difon àmpliament frescor i acidesa equilibrada.

- Vi espumós de qualitat.

➤ Fase visual: el color és semblant al dels vins tranquils i dependrà de la varietat d'elaboració. Cal valorar les bombolles: grandària, formació del rosari, formació de la corona en la superfície i persistència.

➤ Fase olfactiva: la complexitat és semblant als vins tranquils. Cal destacar aromes afruitades en jóvens, i a rents frescs i forn els de criaça en botella.

➤ Fase gustativa: a l'entrada en boca la bombolla es fon cremosament i difon àmpliament frescor i acidesa equilibrades.

- Vi d'agulla.

➤ Fase visual: s'adequarà a les característiques ja descrites, segons siguen blancs, rosats o negres.

➤ Fase olfactiva: aromes varietals.

➤ Fase gustativa: lleugers i frescos.

3.- Pràctiques enològiques específiques.

a) Pràctiques de cultiu

- Les plantacions podran ser tant la tradicional en got com en espatlera.
- Les podes podran ser tant la tradicional en got com en espatlera
- S'autoritza el reg de les vinyes. No obstant això, quan siga necessari per a mantindre l'equilibri de potencial vegetatiu de la planta amb l'ecosistema clima-sòl, l'òrgan de gestió de la IGP podrà limitar el reg de les vinyes establint la forma i condicions, així com les modalitats d'aplicació.

b) Pràctiques enològiques específiques

- La verema es realitza, dedicant exclusivament a l'elaboració de vins protegits les partides de raïm sa, amb el grau de maduresa necessari i respectant els paràmetres de graduació alcohòlica que s'indiquen en este plec de condicions.
- S'aplicaran pressions adequades per a l'extracció del most o del vi i la seua separació dels orujos, de manera que el rendiment no siga superior a 70 litres de vi per cada 100 kg de raïm. Les fraccions de most o vi obtingudes per pressions inadequades no podrien, en cap cas, ser destinades a l'elaboració de vins protegits per la indicació geogràfica protegida.

4.- Demarcació de l'àrea geogràfica.

La zona de producció emparada per la IGP Castelló està constituïda pels terrenys ubicats a la província de Castelló compresos en les unitats geogràfiques menors de la zona compresa per la IGP, denominades comarques vitícoles i formades pels termes municipals que a continuació se citen:

- Comarca vitícola Alt Palància-Alt Millars: Altura, Almedíjar, Arañuel, Azuébar, Castillo de Villamalefa, Caudiel, Chóvar, Cortes de Arenoso, Jérica, Ludiente, Montán, Segorbe, Soneja, la Pobla d'Arenós, Villahermosa del Rio, Viver, Zucaina.
- Comarca vitícola Sant Mateu: Albocàsser, Atzeneta del Maestrat, Benassal, Canet lo Roig, Catí, Cervera del Maestre, Xert, Coves de Vinromà, Culla, la Jana, la Salzadella,

Sant Mateu, San Rafael del Río, Rossell, Tírig, Traiguera, Alcalà de Xivert, Benafigos, Benicarló, Peníscola, Santa Magdalena de Pulpis, Càlig, Sant Jordi i Vinaròs.

➤ Comarca vitícola Useres-Vilafamés: Benlloch, Cabanes, les Useres, la Serra d'en Galceran, Vall d'Alba, Vilafamés, Vilanova d'Alcolea.

5.- Rendiments màxims.

La producció màxima admesa per hectàrea serà de 8000 kg de raïm per a les varietats negres i de 9000 kg per a les varietats blanques.

El rendiment final de producte acabat serà, com a màxim, de 56 Hl/ha per a vi negre i 63 Hl/ha per a vi blanc.

6.- Varietats de raïm.

L'elaboració dels vins protegits per la Indicació Geogràfica Protegida es realitzarà exclusivament amb raïm de les varietats autoritzades següents :

- Negres: Boval, Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra o Gironet, Garnatxa tintorera o Tintorera, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Tempranillo o Negre fi, Bonicaire o Embolcaire, Syrah, Cabernet Franc, Malbec, Mazuelo, Forcallat negra, Graciano, Mencía, Petit Verdot.
- Blanques: Chardonnay, Subirat, Marseguera, Exquitsagos o Verdosilla, Moscatell d'Alexandria, Pedro Ximénez, Planta fina de Pedralba o Planta Angort, Viura o Macabeu, Airen o Forcallat blanca, Planta nova o Tardana, Sauvignon blanc, Tortosí, Verdil, Gewurztraminer, Moscatell de gra menut, Verdejo, Viognier, Riesling, Semillon.

7.- Vincle amb la zona geogràfica.

a) Àrea geogràfica.

Factors naturals.

La província de Castelló se situa a l'est de la península ibèrica. Es tracta d'una província costanera, la marcada orografia de la qual delimita l'interior muntanyós d'una estreta plana que constituïx la franja costanera.

La IGP Castelló comprén una zona la pluviometria mitjana anual de la qual oscil·la al voltant de 540l/m². Les màximes precipitacions mitjanes anuals s'aconseguixen en el mes d'octubre, amb 85l/m² seguit del mes de maig amb 79 l/m². La precipitació mitjana total més baixa s'aconseguix en els mesos de juny amb 15 l/m² seguit de juliol i agost amb 25l/m².

La temperatura màxima mitjana anual s'aconseguix en el mes d'agost amb 34.5°C seguit de juliol amb 34.2.

Les temperatures mitjanes màximes menys elevades es donen al febrer amb 21.3°C i desembre amb 22.3°C per a les zones del litoral. En les zones d'interior les temperatures mitjanes mínimes anuals són més baixes arribant al desembre al voltant dels -4°C. Febrer, març i novembre són mesos amb temperatures mitjanes mínimes per davall de 0°C.

El cultiu de la vinya s'efectua en sòls de textura franca, terrosos - calcaris sobre material no consolidat en els quals la topografia no és molt abrupta, i també en zones protegides de l'erosió i en les que el sòl s'ha acumulat per arrossegament, en sòls terrosos sobre calcàries dures.

Factors humans.

Antecedents històrics.

Dins de la zona geogràfica el cultiu de la vinya és ancestral com així ho demostren els primers efectes ibers trobats en la zona de les Useres - Vilafamés que testifiquen l'elaboració de vins a Castelló.

En el segle II a.C. la conca del Palància tenia ja una especial rellevància des del punt de vista vitivinícola a causa de la seua exportació de vins a Roma.

A finals del segle XIV la vinya ocupava a Castelló la quarta part de les 230 hectàrees de regadiu i més de la meitat de les 1300 de secà.

La vall del Palància, des de Viver a Sagunt, és l'exemple més evident d'especialització vinícola comercial en el segle XV. Els majors centres vinaters eren Segorbe i Jérica.

És a meitat de XV quan s'inicia una nova etapa de la viticultura castellanenca en què, per primera vegada, les dos grans zones vitícoles, la vall del Palància i la comarca del Maestrat orienten la producció de vi cap a l'exportació. L'any 1902 va ser detectada la fil·loxera en la nostra província. En pocs anys la plaga va arrasar les vinyes. En 1915, dels famosos Murviedro i Carlón no va quedar més que el nom. Van ser necessàries diverses

dècades per a recuperar el cultiu de la vinya. Per fi es va aconseguir per mitjà de la incorporació varietats recomanades: Tempranillo, Monastrell, Macabeu, etc.

En definitiva, els vins de la IGP Castelló arrepleguen el llegat vitivinícola de les comarques productores utilitzant en les elaboracions, entre altres, varietats autòctones com el Macabeu, Embolcaire i Monastrell.

Tradicionalment l'elaboració de les varietats negres s'ha produït a partir de maceracions llargues que permeten una major extracció dels components de la pellofa en el most, mentre que l'elaboració típica dels rosats es basa en l'extracció del primer most escorregut que li produïx una bona acidesa total i frescor.

Quant a les varietats blanques, la varietat històricament més representativa és el Macabeu, i els seus vins transmeten la personalitat de la zona on es produïxen.

b) Qualitat i característiques del producte degudes fonamental o exclusivament al medi geogràfic.

El vincle d'estos vins amb la seua zona geogràfica es basa en la reputació obtinguda en el mercat. Les dades de comercialització, tant a escala nacional com internacional són la millor evidència d'esta reputació.

Els vins procedents d'esta zona vénen sent reconeguts en els mercats nacionals i internacionals, com ho prova el fet que compten amb diversos premis:

Premi "Els Bodeguers 2011". València

Medalla de Bronze CHALLENGE INTERNATIONAL DU VET 2010 Bourg-sur-Gironde, Bordeus (França)

MEDALLA DE PLATA CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2011 Brussel·les (Bèlgica)

Medalla de Bronze 2008 "La Selecció" Gran Premi de Vins d'Espanya Muro, Mallorca.

Premi Qualitat & Tradició 2010 i 2011 "Federació de Confraries víniques i gastronòmiques de la Comunitat Valenciana (València)

MILLOR CELLER NACIONAL en els premis nacionals FECOES (Federació Espanyola de Confraries Víniques i Gastronòmiques) 2011. Laredo, (Cantàbria)

En els últims anys s'està produint un important augment de les vendes, especialment de les exportacions a països com Alemanya, Polònia, Romania, Hongria i Xina.

c) Nexa causal entre la zona geogràfica i les característiques del producte.

La reputació dels vins de la IGP Castelló es deu a les seues característiques, degudes principalment a factors climàtics.

Els vins de la Indicació Geogràfica Protegida Castelló són el resultat d'un conjunt de factors específics que es donen al seu lloc d'origen: el sòl, el clima i sobretot la cura amb què els viticultors cultiven els seus vinyes. El terrer d'estes zones juga un paper determinant que aconseguirà la seua màxima expressió amb la millora dels processos vitícoles, enològics i de comunicació comercial que possibilita la IGP.

La Indicació Geogràfica Protegida Castelló té unes marcades característiques climàtiques i edafològiques. Açò fa que els nostres vins tinguen unes característiques especials a causa de la zona de producció i de la trajectòria històrica que aporten a les diferents subzones diversos mètodes d'elaboració i vins produïts.

Les terres de Castelló gaudixen a més de la particularitat de registrar xicotetes precipitacions en els mesos de juny, juliol i agost; això fa que en els mesos secs, on la planta absorbeix humitat de la capacitat de camp retinguda a la primavera, existeix una petita aportació hídrica, que fa que la plantació no acuse l'efecte d'estrés hídric podent obtenir's rendiments normals per planta sense cap tipus de dificultat, atés que a més les temperatures mitjanes estimades no són agressives.

El grau alcohòlic entra en relació inversa amb les precipitacions. Els mesos de juny, juliol i agost es consideren secs i, per tant, el grau alcohòlic aconseguït és l'òptim i adequat.

Els mesos de juny i juliol són els mesos més secs i a l'agost es donen precipitacions al voltant de 40 o 50 l/m²; açò podria portar a pensar que esta pluja minva el grau alcohòlic dels vins, però això no és cert ja que són pluges torrencials i es donen després dels dos mesos més secs de l'any.

En este sentit, cal fer constar que les precipitacions d'agost en estos nivells es consideren beneficioses per al cultiu de la vinya i, per tant, per a la bona qualitat dels vins.

D'altra banda, el grau alcohòlic es veu afavorit per les elevades temperatures dels mesos de juliol i agost, fet que propicia al màxim una elevació en el grau alcohòlic. L'acidesa total en relació amb les precipitacions té una relació positiva, mentre que amb les temperatures mitjanes presenten una relació inversa. Per tant, els vins de la IGP Castelló presenten una acidesa total equilibrada i perfecta, ja que es donen les precipitacions en els mesos adequats i les temperatures no són exageradament elevades.

8.- Requisits aplicables.

a) Marc jurídic.

- Orde de 23 de setembre de 2003 de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es regula la Indicació Geogràfica Vi de la Terra de Castelló.
- Orde 2 de febrer de 2004 de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es modifica l'Orde de 23 de setembre de 2003 de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i alimentació, per la qual es regula la Indicació Geogràfica Vi de la Terra de Castelló.
- Correcció d'errades de l'Orde 2 de febrer de 2004 de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es modifica l'Orde de 23 de setembre de 2003 de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es regula la Indicació Geogràfica Vi de la Terra de Castelló
- Orde 13 de setembre de 2004 de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es modifica l'Orde de 23 de setembre de 2003 de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i alimentació, per la qual es regula la Indicació Geogràfica Vi de la Terra de Castelló
- Orde 24 de març de 2006 de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es modifica l'Orde de 23 de setembre de 2003 de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i alimentació, per la qual es regula la Indicació Geogràfica Vi de la Terra de Castelló
- Orde 6/2011 de 18 de novembre de 2011 de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual es modifica l'Orde de 23 de setembre de 2003, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es regula la Indicació Geogràfica Vi de la Terra de Castelló

b) Requisits objectius, no discriminatoris i compatibles amb el Dret de la UE

-La zona d'elaboració i criança coincidirà amb la zona descrita en l'apartat 4.

No obstant i segons el que estableix el punt 4 de l'article 6 del Reglament (CE) 607/2009, de 14 de juliol de 2009, es podrà elaborar vi en una zona situada als voltants de la zona delimitada en l'apartat 4 del present plec de condicions, sempre dins dels límits de la província de Castelló.

- Els límits de producció per hectàrea podran ser modificats en determinades campanyes per l'òrgan de gestió de la IGP previs els assessoraments i les comprovacions necessàries, amb anterioritat a la verema. En el cas que tal modificació s'acorde, aquella no podrà superar el 25% del límit a'des citat.

- Etiquetatge.
 - En les etiquetes dels vins envasats figurarà obligatòriament de forma destacada el nom de la IGP Castelló, a més de les dades que amb caràcter general es determinen en la legislació aplicable.

 - Siga quin en siga el tipus d'envàs en què s'expedisquen els vins per al consum, anirà proveït de precintes de garantia, etiquetes o contraetiquetes numerades, expedides per l'òrgan de gestió de la IGP Castelló, que hauran de ser col·locades pel propi celler. En determinades circumstàncies l'òrgan de gestió podrà autoritzar que la contraetiqueta numerada siga substituïda per una numeració correlativa habilitada per a això.

 - Tots els cellers certificats estan obligats a portar un registre de control de contraetiquetes i la seua traçabilitat respecte de les partides de vi qualificades.

 - Per a la indicació geogràfica protegida "Castelló" el terme tradicional a què es referix l'article 118 duovícies.1ª) del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, Reglament únic per a les OCM és: "vi de la terra"

 - Segons s'establix en l'article 118 sexvícies.3a) de l'esmentat Reglament, tal menció tradicional podrà substituir en l'etiquetatge dels vins a l'expressió "indicació geogràfica protegida"

 - Mencions especials: La IGP Castelló i per a determinats tipus de vi que complisquen amb certes exigències i requisits organolèptics específics, autoritza als seus cellers a identificar-los d'esta particular manera sempre que complisquen també amb els requisits previstos en el present plec.

La menció "Bóta" per als vins emparats per la IGP Castelló, s'aplicarà a aquells vins, que hagen sigut fermentats, criats o envellits en recipients de fusta per un període mínim de 3 mesos. En estos casos haurà d'indicar-se en les informacions relatives al vi en qüestió el període que ha romàs en tals recipients de fusta, la capacitat màxima del qual haurà de

ser de 600 l. Podrà utilitzar-se la indicació “fermentat en bóta” sempre que la fermentació del vi haja tingut lloc en els recipients esmentats.

Els termes tradicionals a què es referix l'article 118 duovícies.1b) del Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre de 2007, que poden utilitzar-se en els vins emparats per la indicació geogràfica protegida “Castelló” són: “Anyenc”, “Noble” i “Vell”.

9.- Comprovació del compliment del Plec

A) Autoritat competent

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Desenrotllament Rural

Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua

Generalitat Valenciana

Adreça: C/ Amadeu de Savoia, núm.2.- 46010 VALÈNCIA

Telèfon: 963424718

Fax: 963424699

Correu electrònic: area_calidad@gva.es

En les activitats de control participarà l'Associació Vins de la Terra de Castelló

Adreça: C/ Nou, 23 - 12.118 les Useres (Castelló)

Telèfon: 964 38 85 25 Fax: 964 38 85 26

Correu electrònic: info@vinosdecastellon.com

B) Tasques

Abast de controls

Examen analític

Es realitzarà anualment un control durant la campanya dels vins produïts d'acord amb el que estableix el present plec de condicions. Es prendran mostres de les partides de vi per a realitzar les anàlisis corresponents.

Examen d'altres requisits

Control sistemàtic de parcel·les de vinya per a les altes de noves parcel·les en el Registre de vinyes de la IGP Castelló.

Control documental de les declaracions obligatòries de collita anual de tots els viticultors i de l'entrada de raïm en el celler elaborador, per a determinar les produccions de raïm en cada parcel·la inscrita en el Registre de la IGP Castelló i el rendiment per hectàrea. Comprovació de la seua inscripció en el Registre vitícola. Inspeccions aleatòries de les parcel·les.

Controls de les instal·lacions dels cellers, de forma sistemàtica en les sol·licituds de registre de nous cellers en algun dels diferents registres de la IGP Castelló: Registre de Viticultors, Registre d'Instal·lacions i Registre d'Embotelladors.

Control aleatori del procés d'elaboració, de l'entrada de raïm en el celler i del volum dels diferents tipus de vins elaborats, si és el cas.

Control dels processos d'envelliment o altres requisits exigits, en el cas dels vins embotellats que vagen a fer ús dels termes tradicionals indicats en l'apartat 8 del present plec de condicions

Control d'etiquetatge dels vins embotellats previ a la seua comercialització, amb assignació d'etiquetes o contraetiquetes numerades.

Metodologia de control

Les comprovacions indicades en l'apartat anterior es realitzen, com a mínim, anualment i es duen a terme per mostreig, de forma aleatòria basant-se en una anàlisi de riscos o sistemàticament.

La realització de les anàlisis fisicoquímiques es realitzarà en laboratoris oficials.