

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

20342 *Resolución de 5 de diciembre de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Resolución de 17 de septiembre de 2010, de la Dirección General de Comercialización de la Generalitat Valenciana, por la que se reconoce como vino de pago a «El Terrerazo».*

El 20 de septiembre de 2010 se publicó en el Diario Oficial de la Comunitat Valenciana la Resolución de 17 de septiembre de 2010, de la Directora General de Comercialización de la Generalitat Valenciana, por la que se reconoce como vino de pago a «El Terrerazo».

La Orden 9/2011, de 21 de marzo, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana (DOCV 29.03.2011), ha derogado la Orden de 23 de septiembre de 2003, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se regula el vino de mesa con derecho a la mención tradicional «Vino de la tierra El Terrerazo».

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación en el Boletín Oficial del Estado de la normativa específica de los nombres protegidos aprobados por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, certificación de la citada Resolución de 17 de septiembre de 2010, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, de conformidad con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado de la Resolución de 17 de septiembre de 2010, de la Directora General de Comercialización de la Generalitat Valenciana, por la que se reconoce como vino de pago a «El Terrerazo», que figura como anexo de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 5 de diciembre de 2011.–La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

ANEXO

Resolución de 17 de septiembre de 2010, de la Directora General de Comercialización, por la que se reconoce como vino de pago a El Terrerazo. [2010/9967]

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en su artículo 24 regula la figura de los vinos de pago como una categoría reconocida en el ámbito estatal, y establece una serie de elementos que precisan de determinación reglamentaria por la administración competente en base a las características propias de cada comunidad autónoma.

En la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, también se hace mención expresa a los vinos de pago en el ámbito autonómico.

El Decreto 8/2007, de 19 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de la Generalitat, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, determina reglamentariamente los extremos a limitar a los que hace referencia la citada Ley 24/2003, y además hace referencia al desarrollo normativo posterior que se cumple con la aprobación de la Orden de 14 de julio de 2009,

de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se aprueban las normas de los vinos de pagos en la Comunitat Valenciana.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 12 de la citada Orden de 14 de julio de 2009 Vinos El Terrerazo presentó la correspondiente solicitud de reconocimiento el 24 de julio de 2009. La Dirección General de Comercialización ha revisado la solicitud, tramitado el correspondiente expediente administrativo, y emitido el informe propuesta de carácter técnico favorable al reconocimiento.

Por lo expuesto, en base a lo previsto en la Orden de 14 de julio de 2009, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se aprueban las normas de los vinos de pagos en la Comunitat Valenciana, resuelvo:

Primero.

El reconocimiento como vino de pago a los vinos de El Terrerazo de acuerdo con las características técnicas que para éste vino se recogen en el anexo a la presente resolución.

Segundo.

La presente resolución producirá efectos desde el día de su publicación en el Diario Oficial de la Comunitat Valenciana.

El presente acto pone fin a la vía administrativa y contra el mismo puede interponerse potestativamente recurso de reposición ante la Consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de su notificación, o impugnarse directamente ante el orden jurisdiccional mediante la interposición de recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana en el plazo de dos meses desde el día siguiente al de su notificación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Valencia, 17 de septiembre de 2010.—La Directora General de Comercialización, Marta Valsangiacomo Gil.

ANEXO

1. Nombre del pago y delimitación del área vitícola:

- a) Nombre del pago: El Terrerazo.
- b) Delimitación del área vitícola: la superficie de viñedo actualmente establecida según registro es de 62,6624 ha en el término municipal de Utiel (Valencia), distribuidas del siguiente modo:

Polígono 8: parcelas 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 456 y 488.

Polígono 14: parcelas 381, 382, 383, 384, 385 y 373 a.

Polígono 15: parcelas 312 a y c, 313 a, 362 a, 363 a, 364 a, 366 a, 365 a, 487, 488, 591, 593, 589 a y q, 507, 508, 509, 510, 483, 484, 485, 486, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 576, 512 a, 513 a y 514 a.

2. Órgano de gestión.

La gestión del vino de pago El Terrerazo será asumida por el Comité de Certificación y cuerpo de veedores de la Asociación para la Promoción del Vino del Pago El Terrerazo, el cual se encargará de establecer y mantener los requisitos del producto y de su proceso de obtención, las obligaciones de los responsables de las instalaciones inscritas y los criterios de certificación conforme a la Norma UNE-EN 45011.

3. Variedades de vid aptas:

Tintas: Bobal, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha.

4. Prácticas culturales:

a) Marco de plantación. En las técnicas tradicionales de cultivo se aplica marco de plantación 2-2,45 × 2-2,5 metros. Se trata de cepas bajas, de las variedades Bobal, Garnacha y Tempranillo.

Las técnicas modernas de cultivo se aplican en todas las variedades situadas en parcelas con un suelo que determina mayor vigor a la planta. El diseño de las unidades de explotación deriva de una planificación específica en busca de la mayor superficie expuesta con la óptima competencia entre plantas, de forma que el marco de plantación se establece según la vigorosidad que determina el suelo en la planta: Bobal con distancia entre filas de 2,45 y 2,7 metros y distancia entre cepas contiguas de la fila entre 1 y 2 metros, Tempranillo con 2,2-2,5 × 1-2,5, Cabernet 2,7 × 1,25, Merlot 2,7 × 1,25, y Syrah 2,7 × 1,25.

b) Sistemas de conducción. En las técnicas tradicionales de cultivo el sistema de conducción es en vaso. Utilizado para las variedades Bobal, Garnacha y Tempranillo.

Dentro de las prácticas modernas se ha implantado el cultivo en espaldera alta. Utilizado para las variedades Bobal, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Tempranillo.

c) Conjunto de prácticas culturales. La planificación anual del cultivo establece el régimen de laboreo, encontrando también parcelas en no laboreo. El laboreo se realiza en función del régimen establecido en las parcelas y de las lluvias.

La poda en las parcelas con viticultura tradicional se realiza en pulgares, de 4 a 6 por cepa, de dos yemas cada uno. En parcelas en espaldera la poda se realiza en doble cordón Royat, con 6 o 7 pitones de media por planta, con dos yemas vistas. Cada campaña y en cada parcela se establecen los criterios de poda para obtener la máxima exposición foliar, contrarrestar el vigor de las plantas jóvenes y así obtener un fruto más homogéneo. En ambos tipos de cultivo, el podador, en cada cepa, evalúa la conformación y vigor de la planta y aplica los criterios anuales establecidos en la parcela para establecer el tratamiento individual de poda a realizar.

La práctica de deshojado (esporga o poda en verde) se realiza de forma habitual en las parcelas en espaldera y, según la campaña, en las de vaso. El aclareo (vendimia en verde) se realiza en todas las parcelas, tanto en cultivo tradicional como en espaldera y su nivel se establecen, para la campaña, en cada parcela, para influir en la conformación del racimo y garantizar la madurez adecuada del fruto, y su homogeneidad. El podador, en cada cepa, evalúa la distribución de racimos, superficie expuesta y estado de la planta y aplica los criterios anuales establecidos en la parcela para establecer el aclareo individual a realizar.

En las parcelas con conducción en espaldera alta existe riego por goteo en la línea o enterrado en el centro de la calle, y sólo se utiliza como apoyo en los momentos críticos determinados con la ayuda aparatos de medida que informan de la situación del suelo y atmosférica.

Durante la época de fructificación se lleva a cabo una regulación hídrica mediante el goteo, generando un estrés por falta de agua, formando racimos más alargados, con la baya de menor dimensión y menos prietas entre sí.

d) Condiciones ecológicas. Máximo respeto al medio ambiente, la fertilización de las parcelas se acomoda a las referencias de aplicación en las parcelas: agricultura ecológica o producción integrada.

5. Zona de transformación.

La transformación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados se realizará en la bodega ubicada en El Terrerazo.

6. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13,0 % en volumen, con una tolerancia admisible de $\pm 0,25\%$ vol.

7. Método de vinificación y elaboración.

Selección de los racimos en mesa de selección donde se eliminan los racimos con podredumbre, maduración incompleta, se eliminan las hojas, se descalifican los racimos con calibre superior al establecido para la variedad y las racimas.

Los racimos seleccionados entran en la etapa de despalillado, donde se les elimina el raspón y se aplica, cuando se decide, un estrujado leve. Inmediatamente después la uva se introduce en los depósitos de fermentación.

Se procede a la fermentación de cada variedad por separado, en depósitos con control de temperatura. Fermentación alcohólica sobre 28-30°C, con una duración de 10 a 12 días, con pequeños remontados diarios, más 5-10 días de maceración post-fermentativa, dependiendo de la variedad, y siempre en presencia de los hollejos.

El descube se realiza con el prensado del contenido de los depósitos de fermentación, aprovechando sólo el vino flor que se destina a barricas de 225 litros, de roble francés y americano, aproximadamente 80% nuevas y el resto de segundo uso.

La fermentación maloláctica se realiza en bodega, de 5 a 8 semanas con batonage y 22 meses de reposo en bodega. En el proceso de envejecimiento se intercalan etapas de cata, bodega a bodega, de forma que se van destinando cada una de ellas a la referencia comercial, o bien se descalifica cuando el comportamiento no es el previsto.

El embotellado y confección del producto final se realizará en la envasadora ubicada en El Terrerazo. La clarificación, si procede, se realizará con clarificantes de origen natural.

Cada lote embotellado se analiza minuciosamente. Posteriormente, el producto confeccionado se almacena en una cámara específica, con condiciones de humedad y temperatura constantes durante todo el año.

Especificaciones técnicas a los procesos de elaboración: El proceso anteriormente descrito, se aplica de manera general para la obtención de los vinos de pago El Terrerazo, las técnicas específicas para cada uno de los vinos elaborados en la bodega es la siguiente:

a) Vino tinto. El vino tinto procede del ensamblaje, en proporciones variables, de los varietales Bobal, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Fermentación en depósitos de vinificación de roble francés de 35 a 80 hl, con control de temperatura. Maceración en frío de 24 a 36 horas sobre 8-10 °C. Fermentación alcohólica durante 10-12 días con pequeños remontados y *pipeage*. Maceración post fermentativa de 5 a 10 días, dependiendo de la variedad y parcela de la añada. El rendimiento de uva/vino es del 78 %.

La crianza se realizará durante 18 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

b) Vino tinto mono-varietal. El vino tinto mono-varietal procede del envejecimiento de la uva de la variedad Bobal.

Fermentación en depósitos de vinificación de roble francés de 35 hl con control de temperatura y bodega abierta de 225 litros. Maceración en frío de 24 a 36 horas sobre 6-8 °C. Fermentación alcohólica durante 10-12 días sólo con *pipeage* entre uno dos diarios. Maceración post fermentativa de 10 a 15 días, dependiendo de la parcela y momento de vendimia. El rendimiento de uva/vino es del 74 %.

La crianza se realizará durante 22 meses en bodega de roble francés de 225 litros.

8. Prácticas enológicas especiales.

Según el marco legal establecido por la legislación de la OIV, UE y España EM.

9. Rendimientos por hectárea.

Variedad Rendimiento por m² de superficie foliar efectiva:

Bobal entre 0,5 y 0,9 kgs.

Tempranillo entre 0,5 y 0,9 kgs.

Syrah entre 0,5 y 1,2 kgs.

Cabernet Sauvignon entre 0,5 y 1,2 kgs.

Merlot entre 0,5 y 1,2 kgs.

Garnacha entre 0,5 y 0,9 kgs.

10. Elementos característicos de los vinos El Terrerazo.

a) Análisis físico-químico:

Acidez volátil expresada en gramos/litros de ácido acético, de los vinos dispuestos para consumo, no será superior a 0,8 gramos litro, salvo para aquellos vinos que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, que se regirán por lo establecido en el artículo 6.6.b) del Real Decreto 409/2011, de 20 de abril.

Anhidrido sulfuroso total máximo de 150 miligramos litro.

Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4 y 7,5 gramos/litro.

Azúcares reductores menor de 5 gramos/litro.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13 % en volumen, con una tolerancia admisible de $\pm 0,25$ %.

Índice de polifenoles totales superior a 45 mg/L.

Intensidad colorante como suma de DO 420, DO520 y DO620 superior a 14 n/a.

b) Examen organoléptico:

Bobal:

Fase visual: intensidad colorante muy alta, de aspecto brillante con colores rojo violeta.

Fase olfativa: intensidad media-alta, predomina la fruta negra y monte bajo mediterráneo.

Fase gustativa: con cuerpo, estructurados y con tanino bien presente.

Tempranillo

Fase visual: intensidad colorante media, color rojo rubí.

Fase olfativa: intensidad y calidad alta, predomina la fruta roja.

Fase gustativa: taninos dulces y elegantes, consistencia larga y final redondo. Cuerpo medio.

Syrah:

Fase visual: intensidad colorante alta, muy brillante, tonos púrpuras.

Fase olfativa: intensidad y calidad muy alta, predominan las grosellas y monte bajo.

Fase gustativa: fresca, graso, con cuerpo, los taninos son muy finos.

Cabernet Sauvignon.

Fase visual: intensidad colorante alta, rojo granate.

Fase olfativa: intensidad alta, calidad media. Aromas balsámicos, eucalipto y menta.

Fase gustativa: son vinos con cuerpo y gran estructura, tanino presente de gran calidad. Final de boca largo y persistente.

Merlot:

Fase visual: intensidad colorante media-alta, rojo granate.

Fase olfativa: intensidad media-alta, aromas de casis y regaliz.

Fase gustativa: taninos dulces y golosos, cuerpo medio. Sensaciones calidad al final de boca.

Garnacha:

Fase visual: intensidad colorante media-baja. Brillante.

Fase olfativa: intensidad y calidad alta. Fruta roja, fresa, menta y monte bajo.

Fase gustativa: estructura media, vinos cremosos con cuerpo medio y persistencia larga, buena acidez.