

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

- 9219** *Resolución de 17 de abril de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 7 de noviembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se modifica la Orden de 1 de abril de 2004, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Manchuela».*

El 25 de diciembre de 2008 se publicó en el Diario Oficial de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha la Orden de 7 de noviembre de 2008, de Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de dicha Comunidad Autónoma, por la que se modifica la Orden de 1 de abril de 2004, de la Consejería de Agricultura por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Manchuela».

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 vinos de calidad producidos en una región determinada (vcprd) aprobada 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 la certificación de la citada Orden de 7 de noviembre de 2008, 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 Orden de 7 de noviembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se modifica la Orden de 1 de abril de 2004, de la Consejería de Agricultura por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la denominación de origen Manchuela, que figura en el anexo de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 17 de abril de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Orden de 7 de noviembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural por la que se modifica la Orden de 1 de abril de 2004, de la Consejería de Agricultura por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Manchuela»

Mediante la Orden de esta Consejería de 1 de abril de 2004 (DOCM núm. 56, de 14 de abril de 2004), se establecieron las normas de producción de los vinos de la Denominación

de Origen «Manchuela», cuya publicación en el Boletín Oficial del Estado, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional fue dispuesta por la Orden APA/1773/2004, de 27 de mayo (BOE núm. 142, de 12 de junio de 2004).

En atención a lo dispuesto en el artículo 30 de la Ley 8/2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM núm. 50, de 8 de abril de 2003), el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Manchuela», ha solicitado la modificación de las citadas normas de producción.

En el proceso de elaboración de esta orden, 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 núm. 128, de 19 de julio de 2004), ha sido consultado el Comité de Gestión de los vcpd.

En su virtud, y conforme a lo previsto en el artículo 30 de la Ley 8/2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, dispongo:

Artículo único. *Modificación del anexo de la Orden de 1 de abril de 2004.*

El anexo de la Orden de 1 de abril de 2004, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la denominación de origen Manchuela, quedará modificada del siguiente modo:

Anexo

1. Nombre geográfico y delimitación del área vitícola.

Nombre: Manchuela.

Delimitación del área vitícola: El Registro Vitícola incorporará la identificación precisa de las parcelas o subparcelas de vid de las que podrá proceder la uva empleada en la elaboración de los vinos designados con el nombre geográfico «Manchuela».

El área vitícola delimitada incluye viñedos situados en los siguientes municipios de las provincias de Albacete y Cuenca:

De Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya y Villavaliante.

De Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Pique-ras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalparido, Villa-nueva de la Jara, Villarta, Villora, y Yémeda.

2. Variedades de vid.

Blancas: Albillo, Chardonnay, Macabeo (o Viura), Sauvignon Blanc y Verdejo, Pardillo, Viognier y Moscatel de grano menudo.

Tintas: Bobal, Cabernet Sauvignon, Cencibel (o Tempranillo), Garnacha, Merlot, Monastrell, Moravia dulce, Syrah, Garnacha tintorera, Malbec, Moravia agria, Mazuelo, Graciano, Rojal, Frasco (ó Tinto Velasco), Petit verdot, Cabernet franc y Pinot Noir.

3. Prácticas culturales.

La densidad de plantación está comprendida entre 900 y 6.000 cepas por hectárea. En los sistemas de conducción y poda tradicionales en cabeza y en vaso se observará una carga máxima de dieciséis yemas por cepa sobre un máximo de ocho pulgares. En el sistema de espaldera, en sus diversas formas, la carga no será superior a doce yemas

productivas por cepa sobre un máximo de seis pulgares. En cualquiera de los marcos y sistemas, la poda respetará un máximo de 40.000 yemas productivas 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 Servicio Integral de Asesoramiento al Regante (SIAR) a partir de los datos suministrados por las estaciones agroclimáticas existentes en la comarca.

4. Zona de transformación.

La vinificación se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la región determinada.

5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo.

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será:

10,5% vol. para los vinos blancos.

10,5% vol. para los vinos rosados.

12% vol. para los vinos tintos.

6. Métodos de vinificación y elaboración.

Vinos blancos: Leve maceración en frío del mosto y desfangado. Fermentación a temperatura controlada (<18 °C) en depósitos de acero inoxidable.

Vinos blancos fermentados en bodega. Proceso similar al anterior salvo porque la fermentación se realiza, total o parcialmente (al menos, en un 75%), en bodegas de roble.

Vinos rosados. Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uvas de variedades tintas. Maceración durante un periodo comprendido entre 4 y 12 horas a una temperatura menor de 24 °C. Desfangado del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de 18 °C.

Vinos tintos jóvenes. Despalillado y estrujado de uvas exclusivamente de variedades tintas. Maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo, a una temperatura controlada menor de 28 °C, hasta completar la extracción de polifenoles y aromas. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a temperatura controlada (no superior a 25 °C).

Tinto roble. Cuando los vinos jóvenes se sometan a un breve periodo de envejecimiento y se desee emplear o hacer referencia al mismo, dicho periodo no podrá ser inferior a dos meses de permanencia del vino en envases de madera de roble cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros, para su completo redondeo tanto en aromas como en boca.

Vinos tintos fermentados en bodega. Proceso similar al anterior, salvo porque la fermentación, a partir del descube, se realiza total o parcialmente (al menos, en un 75%) en bodegas de roble.

Vinos tintos de maceración carbónica. Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien despalillado, estrujado y macerado, o bien prensado directo, continuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada inferior o igual a 25 °C.

Vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva. Obtenidos a partir de uvas tintas seleccionadas de buena maduración. Maceración en presencia de los hollejos a temperatura controlada no superior a 32 °C, prolongándose durante el tiempo necesario para obtener una buena concentración de materias polifenólicas y aromas que aseguren una evolución positiva del vino durante el envejecimiento, proceso que tendrá lugar en los envases y durante los periodos mínimos legalmente establecidos.

Vinos espumosos. Los vinos espumosos de calidad producidos en la región determinada «Manchuela» deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en la letra K) del anexo VI de Reglamento 1493/1999 y serán obtenidos a partir de las variedades de uva blanca y tintas establecidas en el apartado 2 del presente anexo.

En la extracción del mosto y en el prensado de los orujos se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de forma que el rendimiento máximo (suma del vino sangrado y prensado) no supere los 70 litros por cada 100 kg de vendimia. Excepcionalmente, mediante normas de coyuntura anual, dicho límite podrá ser elevado hasta los 74 litros.

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 se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

55 hectolitros/hectárea para las variedades blancas y 45 hectolitros/hectárea para las tintas en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en cabeza o en vaso.

80 hectolitros/hectárea para las variedades blancas y 70 hectolitros/hectárea para las tintas en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en espaldera.

9. Elementos característicos a determinar mediante un análisis físico-químico.

Vinos jóvenes. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 10,5% vol. para los vinos blancos, 10,5% vol. para los rosados y de 12% vol. para los tintos. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5 gr/l (60 meq/l). Acidez volátil real expresada en ácido acético inferior a 0,60 g/l (10 meq/l) para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,80 g/l (13,3 meq/l) para los vinos tintos. Anhídrido sulfuroso total inferior a 190 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 140 mg/l para los tintos. Si contienen más de 5 g/l de azúcares residuales, los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos. Intensidad colorante mínima de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros) en los vinos tintos.

Vinos de edad superior a 1 año, vinos con fermentación en bodega y vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo igual que para los vinos jóvenes. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5 gr/l (60 meq/l). Acidez volátil real no superior a 1,08 g/l (18 meq/l). En los vinos tintos este límite podrá superarse en 0,10 g/l (1,66 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol. y año de envejecimiento, con un máximo de 1,20 g/l (20 meq/l) para los vinos de crianza. Anhídrido sulfuroso total, en vinos con contenido en azúcares residuales inferior a 5 g/l, de 190 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados, y de 140 mg/l para los tintos. Si contienen más de 5 g/l de azúcares residuales, los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos. La intensidad colorante mínima de los vinos tintos será de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

En campañas climatológicamente desfavorables, mediante normas de coyuntura anual, los límites máximos establecidos en lo que respecta al contenido en anhídrido sulfuroso podrán ser elevados hasta los niveles permitidos en la reglamentación comunitaria para los vinos distintos de los espumosos y vinos de licor en el momento de su oferta al consumo humano directo.

Vinos espumosos blancos y rosados. El vino base utilizado en el tiraje, deberá tener las características analíticas reflejadas en los apartados anteriores, además de cumplir las condiciones organolépticas indispensables exigidas en el punto 10 de estas normas de producción.

Los vinos espumosos, terminada su elaboración, tendrán las siguientes características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico adquirido (a 20°): Entre 10,5% y 13% vol.

Acidez total, en ácido tartárico, superior a: 4,5 gr/l.

Extracto seco no reductor: 12-20 gr/l.

Acidez volátil real, en ácido acético, inferior a: 0,7 gr/l.

Sobrepresión CO₂ (a 20 °C): Superior a 3,5 atmósferas.

Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:

Brut nature: de 0 a 3 g/l, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añade azúcar después del degüello.

Extra brut: de 0 a 6 gr/l.

Brut: inferior a 15 gr/l.

Extra seco: de 12 a 20gr/l.

Seco: de 17 a 35 gr/l.

Semiseco: de 33 a 50 gr/l.

Dulce: superior a 50 gr/l.

Si, de acuerdo con el contenido en azúcar residual, fuera posible utilizar dos de las denominaciones indicadas, el elaborador utilizará únicamente una de ellas, a su elección.

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.

10. Elementos característicos a determinar mediante un análisis organoléptico.

Vinos blancos.

Fase visual: color amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos o acerados, limpios, brillantes y transparentes. Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales).

Fase gustativa: frescos, con acidez equilibrada y postgusto que recuerda a los aromas primarios.

Vinos blancos fermentados en barrica.

Fase visual: color amarillo, limpios y transparentes.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los aromas que proporciona la barrica.

Fase gustativa: equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y de barrica.

Vinos rosados.

Fase visual: color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.

Fase olfativa: aromas principalmente primarios (frutas rojas y/o aromas florales).

Fase gustativa: cuerpo moderado, frescos y armónicos.

Vinos tintos jóvenes.

Fase visual: color rojo cereza con tonos violáceos, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, de frutas rojas o silvestres y aromas florales.

Fase gustativa: equilibrados, sabrosos y moderadamente tánicos, postgusto persistente.

Vinos tinto roble.

Fase visual: color rojo granate que puede tener tonos violáceos, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media, de frutas rojas y/o aromas florales, y con recuerdos de madera.

Fase gustativa: intensidad media, equilibrados y moderadamente tánicos con recuerdos de madera.

Vinos tintos fermentados en barrica.

Fase visual: color rojo cereza con tonos granates, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, de frutas rojas, aromas florales y de bodega.

Fase gustativa: tánicos y equilibrados, postgusto persistente, con recuerdos de bodega.

Vinos tintos de maceración carbónica.

Fase visual: color rojo cereza con tonos violáceos, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media-alta, de fruta.

Fase gustativa: intensidad media, equilibrado, postgusto frutal.

Vinos tintos de crianza.

Fase visual: color rojo granate, limpios. Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media, frutales, y de bodega. Fase gustativa: tancidad media, intensidad media-alta, persistente, armónicos.

Vinos tintos de reserva.

Fase visual: color rojo rubí con tonos tejas, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media-alta, vainilla, tostados. Fase gustativa: tancidad alta, postgusto persistente, armónicos.

Vinos tintos de gran reserva.

Fase visual: color rojo rubí con tonos tejas, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad alta, vainilla, tostados, especiados, confituras.

Fase gustativa: intensidad alta, tancidad alta, postgusto persistente y armónico.

Vinos espumosos.

Fase visual: blancos o rosados, pálidos y brillantes, con espuma compuesta por burbujas pequeñas y persistentes.

Fase olfativa: su aroma es afrutado y limpio.

Fase gustativa: en boca resultan frescos y equilibrados, con amplia y limpia vía retronasal.

Disposición final.

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

Toledo, 7 de noviembre de 2008.—El Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, José Luis Martínez Guijarro.