

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

- 9220** *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 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la Denominación de Origen «Dominio de Valdepusa» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola.*

El 25 de diciembre de 2008, se publicó en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha, la Orden de 7 de noviembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de dicha Comunidad Autónoma, por la que se modifica la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la Denominación de Origen «Dominio de Valdepusa» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola.

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 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, 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 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la Denominación de Origen «Dominio de Valdepusa» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola, 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 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la Denominación de Origen «Dominio de Valdepusa» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola.

En el anexo de la Orden de 19 de julio de 2002 (DOCM n.º 97, de 7 de agosto de 2002), se establecieron las normas relativas a la producción de los vinos de calidad producidos

en la región determinada «Dominio de Valdepusa», cuya publicación en el «Boletín Oficial del Estado», a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional, se realizó por medio de la Orden APA/519/2003, de 21 de febrero (BOE n.º 60, de 11 de marzo de 2003).

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 n.º 50, de 8 de abril de 2003), la sociedad elaboradora, Pagos de Familia Marqués de Griñón, S.A., ha solicitado la modificación de las citadas normas de producción, a fin de incluir entre los vinos que pueden optar a su calificación como vcprd otro tipo de vino, elaborado igualmente a partir de uvas de la misma procedencia.

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, ha sido consultado el Comité de Gestión de los vcprd.

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 19 de julio de 2002.

El anexo de la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce la Denominación de Origen «Dominio de Valdepusa» para los vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola, quedará modificado en los siguientes términos:

Anexo

1. Nombre del pago y delimitación del área vitícola.

a) Nombre del pago: «Dominio de Valdepusa».

b) Delimitación del área vitícola: La superficie del viñedo actualmente establecido es de 49,0848 Ha, distribuidas en las parcelas 942a, 942h y 945a del polígono 13 del término municipal de Malpica de Tajo (Toledo), que se corresponden con las siguientes del registro vitícola: Polígono17, parcela 1, subparcelas a y b, parcela 2, subparcelas ab, b y c, y parcela 3, subparcelas a, b, c, d, e y f.

2. Variedades de vid. Tintas: Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot y Graciano.

3. Prácticas culturales: El marco de plantación del viñedo para las variedades Cabernet Sauvignon y Merlot, es de 3 x 2 m (1.666 plantas/Ha) en espaldera, con un sistema de conducción y poda Smart-Dyson.

El marco de plantación del viñedo, para las variedades Petit Verdot y Syrah, es, en un caso, de 3 x 1,65 m (2.020 plantas/Ha) en espaldera, con un sistema de conducción y poda Smart-Dyson alterno con Lira, y, en otro, de 2,5 x 2 m (2000 plantas/Ha) en espaldera, con un sistema de conducción y poda Smart-Dyson.

El marco de plantación del viñedo, para la variedad Graciano, es de 2,5 x 0,8 m (5.000 plantas/Ha) en espaldera, con un sistema de conducción y poda en Smart-Dyson o Guyot.

El conjunto de prácticas culturales aplicadas sobre las hojas y racimos se conoce por el nombre de canopy management. En este sistema, el crecimiento de la cubierta vegetal se guía de manera ordenada mediante alambres móviles, deshojados, despuntados o desracimados, exponiéndola a la luz solar para favorecer la maduración y la mejor calidad de los racimos.

Las condiciones ecológicas serán tenidas en cuenta a la hora de aplicar los riegos por goteo, procesándose de manera conjunta los datos procedentes de la estación meteorológica enclavada en el propio viñedo, los proporcionados por sensores de humedad del suelo situados a distintas profundidades y los de contracción y dilatación de los troncos de varias viñas testigo. En lo que respecta a la fertirrigación, se considerarán los resultados de los análisis de pecíolos recogidos durante la floración.

4. Zona de transformación. La transformación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados se realizará en la bodega ubicada en la propiedad.

5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo que tendrán los vcpd «Dominio de Valdepusa» será de 12,5 por 100 vol.

6. Métodos de vinificación y elaboración. El proceso de elaboración de los vinos varietales de Cabernet-Sauvignon (CS), Petit Verdot (PV), Syrah (S) y Graciano (G) es el siguiente: La fermentación alcohólica tendrá una duración mínima de siete días, se hará a temperatura comprendida entre 25 y 28° C para CS, PV y G, y entre 25 y 30°C para S, inducida, en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. Maceración en presencia de los hollejos. Descubado y prensado, de las que se obtendrá un rendimiento máximo de 68 litros por cada 100 kilogramos de vendimia. Fermentación maloláctica.

Dependiendo del tiempo de envejecimiento y del ensamblaje de dichos varietales, los tipos de vino que se obtienen son los siguientes:

a) Vinos procedentes del envejecimiento de los varietales de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano. Envejecimiento mínimo de 10 meses en barricas de roble francés de entre 225 litros y hasta 300 litros con tiempo de uso inferior a 4 años. Filtración previa al embotellado mínima o nula.

b) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.

Ensamblaje a partir de una selección de los varietales obtenidos en el proceso de elaboración. Envejecimiento mínimo de 6 meses en barricas de roble francés de entre 225 litros y hasta 300 litros con tiempo de uso inferior a 4 años. Filtración mínima o nula previa al embotellado.

c) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales envejecidos de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.

Ensamblaje a partir de la selección de los varietales envejecidos. Envejecimiento adicional mínimo de 6 meses en barricas de roble francés de entre 225 litros y hasta 300 litros con tiempo de uso inferior a 2 años. Filtración previa al embotellado igualmente mínima o nula.

7. Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación. Se podrán acidificar los mostos y los vinos con dosis máximas conjuntas de 1,5 g/l de ácido tartárico. La práctica se declarará a la autoridad y quedará reflejada en los registros.

8. Rendimientos por hectárea. No se superarán los siguientes rendimientos por hectárea, dándose en otro caso lugar a la no calificación de la totalidad de la correspondiente cosecha: Cabernet Sauvignon 10.000 kg/Ha, Petit Verdot 12.000 kg/Ha,

Syrah 13.000 kg/Ha, Graciano 13.000 kg/Ha.

9. Elementos característicos de los vcpd «Dominio de Valdepusa» a determinar mediante un análisis físico-químico. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 12,5% vol. con una tolerancia máxima admisible de +/-0,2 % vol. Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 2,5 y 6,5 g/l, con una tolerancia máxima admisible de +/- 0,3 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 16,7 meq/l, con una tolerancia máxima admisible de +/-3 meq/l. Anhídrido sulfuroso total menor de 145 mg/l, con una tolerancia máxima admisible de +/-15 mg/l. Azúcares reductores menores de 4 g/l, con una tolerancia máxima admisible de +/-0,5 g/l».

10. Elementos característicos de los vcpd «Dominio de Valdepusa» a determinar mediante un examen organoléptico:

a) Vinos procedentes del envejecimiento de los varietales de Cabernet-Sauvignon (CS), Petit Verdot (PV), Syrah (S) y Graciano (G).

En la fase visual: Intensidad de color alta, de capa muy cubierta.

En la fase olfativa deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, en el caso del CS, la mayoría de las siguientes características aromáticas: Complejidad, especiado, canela, tabaco, chocolate, herbáceos, frutas de bosque y balsámicos. En el PV, complejidad, especiado, tonos minerales, madera noble, florales y confitura de ciruela o arándanos. En

el S, complejidad, torrefactos, balsámicos, madera noble, tonos minerales, frutas de bosque y florales (violetas). En el G especiado, floral (rosas rojas), menta, cacao, madera noble, fruta compotada.

En la fase gustativa deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las características siguientes: Potencia, persistencia, carnosidad, frutalidad y suavidad de los taninos, con mayor expresividad en el caso del PV y mayor elegancia en el caso del S. Para el G debe notarse una mayor acidez.

b) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano (G).

En la fase visual: Intensidad de color alta.

En la fase olfativa deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las siguientes características aromáticas: Torrefacto, cuero, tabaco, especias, cacao, sotobosque, grosellas, frutillos negros.

En la fase gustativa deben poder apreciarse con intensidad media-alta la mayoría de las características siguientes: Potencia, elegancia, complejidad, así como una tanicidad agradable.

c) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales envejecidos de Cabernet- Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano (G).

En la fase visual, intensidad de color alta, de capa muy cubierta.

En la fase olfativa deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las siguientes características aromáticas: Complejidad, tonos minerales, confitura de ciruelas y frutas de bosque, chocolate, especiados, tabaco, balsámicos, madera noble, equilibrio y elegancia.

En la fase gustativa deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las características siguientes: Potencia, carnosidad, expresividad, persistencia, elegancia y suavidad de los taninos.

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.