PLIEGO DE CONDICIONES DOP CATALUÑA

1. Nombre protegido

CATALUÑA / CATALUNYA

2. Descripción de los productos

Los productos protegidos por la DOP CATALUÑA podrán ser vino, vino de aguja y vino de licor, con las variantes de color blanco, rosado o tinto según corresponda. Atendiendo a su proceso de elaboración y/o envejecimiento, podrán hacer uso de las siguientes menciones:

Crianza. - en el caso del vino tinto, tendrá que haber recibido un envejecimiento total de dos años, con una crianza mínima de 6 meses en barricas de roble con una capacidad máxima de 330 l. Para los vinos blancos y rosados, el periodo de envejecimiento total será de 18 meses, de los cuales 6 como mínimo será en barricas de roble de la misma capacidad máxima anterior.

Reserva. - En el caso del vino tinto, tendrá que haber recibido un envejecimiento total no inferior a tres años, de los cuales como mínimo 12 meses serán de crianza en barricas de roble con una capacidad máxima de 330 l. y el resto en botella. Para los vinos blancos y rosados, el periodo de envejecimiento total no será inferior a los 2 años, de los cuales 6 meses como mínimo estará en barricas de roble de la misma capacidad máxima anterior, y el resto en botella.

Gran reserva. - En el caso de vino tinto, tendrá que haber recibido un envejecimiento total no inferior a los cinco años, de los cuales como mínimo 24 meses serán de crianza en barrica de roble de 330 l. de capacidad máxima y el resto en botella. Para los vinos blancos y rosados, el periodo de envejecimiento total no será inferior a los 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo estará en barrica de roble de la misma capacidad máxima anterior y el resto en botella.

Vino nuevo. - Los vinos designados con la mención vino nuevo únicamente se podrán comercializar con la indicación del año de la cosecha en la etiqueta, y se embotellarán durante el año de la campaña y/o a partir del 11 de noviembre del año en que la uva ha sido vendimiada.

Vino joven. - Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha, se embotellarán durante el año de la campaña y/o a partir del 20 de diciembre del año en que la uva ha sido vendimiada.

Vino fermentado en barrica. - La fermentación deberá tener lugar en recipientes de madera con una capacidad máxima de 600 litros.

Vino con la indicación "barrica". - En las informaciones del etiquetado relativas al vino en cuestión, se deberá concretar el periodo de tiempo en meses o años y el tipo de recipiente de madera en que ha estado, donde la capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

Vino con la indicación "roble". - En las informaciones del etiquetado relativas al vino en cuestión, se deberá concretar el periodo de tiempo en meses o años en que ha estado en recipientes de madera de roble, cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

2.1. Características fisicoquímicas

Los vinos protegidos deberán cumplir con las siguientes características:

a) Graduación alcohólica

2.1.1. Vino:

Blanco.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10% vol,
Grado alcohólico volumétrico total mínimo 10% vol
Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE
Rosado.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,5% vol,
Grado alcohólico volumétrico total mínimo 10,5% vol
Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE

Tinto.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5% vol,
Grado alcohólico volumétrico total mínimo 11,5% vol
Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE

Vino de baja graduación con derecho a la indicación “xispejant” en etiquetado. En sus varientes de blanco, rosado y tinto.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 4,5% vol,
Grado alcohólico volumétrico total mínimo 9,5% vol.
Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE

2.1.2. Vino de aguja:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 7% vol, máximo 12,5% vol.
Grado alcohólico volumétrico total mínimo 9,5% vol
Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE

2.1.3. Vino de licor:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 22% vol.
Grado alcohólico volumétrico total no inferior a 17,5% vol.
Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE

b) Acidez total mínima, expresada en ácido tartárico, de 3,5 gr/l para el vino, , vino de aguja y vino de licor;.

c) Acidez volátil real, expresada en ácido acético, inferior a 0,8 gr/l para todos los vinos de campaña y también para los vinos blancos y rosados de crianza. En los vinos tintos y vinos de licor este límite se podrá superar en 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 y año de envejecimiento, con un máximo d'1,2 g/l.

d) El contenido en anhídrido sulfuroso total no superará los límites máximos establecidos en el cuadro siguiente:

Tipo vino	Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)	
	< 5 g/l azúcares	>= 5 g/l azúcares
Vino blanco, vino de aguja blanco	200	250
Vino rosado, vino de aguja rosado	200	250
Vino tinto, vino de aguja negro	150	200
Vino de licor	150	200

e) El contenido de azúcares totales se ajustará a los valores que se detallan seguidamente:
un máximo de 4 gr/l para los vinos secos;
más de 4 gr/l pero inferior o igual a los 12 gr/l para los vinos semisecos;
más de 12 gr/l pero inferior o igual a los 45 gr/l para los vinos semidulces;
superior a los 45 gr/l para los vinos dulces.

f) Para los vinos de aguja, se exigirá una sobrepresión a 20 ºC debida al dióxido de carbono endógeno disuelto comprendida entre 1 y 2,5 bares.

2.2. Características organolépticas

Los vinos amparados por la DOP CATALUÑA deberán presentar un color, aroma y sabor adecuados y estarán exentos de cualquier defecto.

En términos generales, nos referimos a vinos de perfil moderno e innovadores. De color atractivo, con una intensidad aromática media-alta, más o menos estructurados, en función del rendimiento productivo en viña, de acidez moderada, buena graduación alcohólica y un final que invita a seguir consumiéndolos.

2.2.1. Vino

Vino blanco y vino blanco de baja graduación alcohólica
Fase visual: el color podrá oscilar de los tonos amarillos pálidos verdosos a los dorados intensos, proporcionalmente a su grado de envejecimiento y /o la elaboración en contacto con madera que haya podido tener.
Fase olfativa: será franco, con predominio de notas afrutadas y/o florales cuando sea joven y también, en su versión de baja graduación alcohólica; y con presencia de notas terciarias caracterizadas por toques avainillados e incluso tostados cuando haya pasado por madera.
Fase gustativa: ligero y fresco en su versión de vino de baja graduación alcohólica, y de vino joven y más untuoso y con toques que recuerdan a la barrica el que fermenta y/o recibe envejecimiento en este tipo de recipiente.

Vino rosado y vino rosado de baja graduación alcohólica
Fase visual: el color podrá oscilar del rojo vivo con irisaciones violáceas a los tonos de piel de cebolla, pasando por los anaranjados intermedios, generalmente de acuerdo al grado de envejecimiento y /o a la elaboración, en contacto con madera que haya podido tener.
Fase olfativa: será franco, con intensas notas afrutadas y/o florales en su juventud y en su versión de baja graduación alcohólica; y con posibles y sutiles toques avainillados cuando haya podido pasar por madera.
Fase gustativa: ligero, fresco y equilibrado.

Vino tinto y vino tinto de baja graduación alcohólica

Fase visual: el color podrá variar desde el cereza intenso con ribete violáceo al rubí tenue con ribete ocre, de forma proporcional a su grado de envejecimiento.
Fase olfativa: presentará aromas limpios e intensos, claramente afrutados los jóvenes y también los de baja graduación alcohólica, y con más huella de toques avainillados, tostados y especiados, a medida que se vaya incrementando el envejecimiento en barrica.
Fase gustativa: los jóvenes y los de baja graduación alcohólica serán sabrosos y ligeros. Los que fermentan y/o reciben envejecimiento en barrica serán redondos, suaves pero estructurados y con más persistencia.

2.2.2. Vino de aguja

Fase visual: será coincidente con las descritas en los párrafos anteriores de acuerdo con el color que corresponda, pero añadiendo la presencia de burbuja.
Fase olfativa: franco, afrutado y/o floral.
Fase gustativa: equilibrado, fresco y provocante de un ligero cosquilleo por el desprendimiento del dióxido de carbónico.

2.2.3. Vino de licor

Fase visual: podrá presentar desde los colores más opacos e intensos a los colores más evolucionados descritos para el vino blanco y tinto, y hasta llegar al ámbar, atendiendo a su nivel de envejecimiento.
Fase olfativa: ligeramente cálido, con aromas más afrutados si no han pasado por madera, y con notas aldehídas y de frutos secos los que han sido objeto de envejecimiento.
Fase gustativa: cálido, untuoso y persistente.

3. Prácticas de cultivo y enológicas específicas

Las prácticas de cultivo tenderán a conseguir las mejores calidades. Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos que tiendan a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

Se podrá autorizar el riego de viñas que estén en la zona de producción de la DOP, y se velará para qué las producciones y los rendimientos obtenidos se ajusten a lo que prevé este Pliego de Condiciones. En cualquier caso, el riego tenderá a favorecer el equilibrio hídrico del suelo y las condiciones ecológicas de la viña.

La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos, la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior a 9,5% vol para la zona CII, y para la zona CIII (b), a 10% vol, de acuerdo con la normativa comunitaria.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento final no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el

proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad.

4. Demarcación de la zona geográfica

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida CATALUÑA, que será coincidente con la zona de elaboración, está constituida por las parcelas de viña situadas en los términos municipales o áreas geográficas de la Comunidad Autónoma de Cataluña que se indican a continuación, y cultivadas con las variedades de uva autorizadas que recoge el apartado 6.

Zona de producción

Abrera
Agramunt, el antiguo agregado de Montclar
Aguilar de Segarra
Agullana
Aiguamúrcia
Albagés, l´
Albi, l´
Albiol, l´
Albons
Aleixar, l´
Alfarràs
Alcarràs: las parcelas nº. 9022, 9017 y 9005 del polígono catastral nº. 6 y las parcelas nº. 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 y 9027 del polígono catastral nº. 15
Albinyana
Alcover
Alella
Alforja
Algerri
Alió
Almacelles: las parcelas nº. 25, 180, 193 y 196 del polígono catastral nº. 5
Almenar
Almoster
Alòs de Balaguer
Alpicat
Altafulla
Ametlla de Mar, l´
Almetlla de Segarra, l´
Arbeca
Arboç, l´
Arenys de Mar
Arenys de Munt
Argentera, l´
Argentona
Arnes
Artés
Artesa de Segre
Ascó
Avinyó
Avinyonet de Penedès
Avinyonet de Puigventós
Badalona

Balaguer
Balsareny
Banyeres del Penedès
Barberà de la Conca
Barcelona, la parcela nº. 1 del polígono catastral nº. 1
Baronia de Rialb
Batea
Begues
Begur
Belianes
Bellaguarda
Bellcaire d´Empordà
Bellmunt del Priorat
Bellprat
Bellvei
Benissanet
Bigues i Riells
Bisbal d´Empordà, la
Bisbal del Penedès, la
Bisbal de Falset, la
Biure
Blancafort
Boadella i les Escaules
Bonastre
Borges Blanques, las: las parcelas nº. 30 y 96 del polígono catastral nº. 9, las parcelas nº. 114, 165 y 167 del polígono catastral nº. 21, y las parcelas nº. 118, 119 y 120 del polígono catastral nº. 22
Borges del Camp, les
Bot
Botarell
Bovera
Bràfim
Bruc, el
Cabacés
Cabanes
Cabanyes, les
Cabassers
Cabra del Camp
Cabrera d'Igualada
Cabrera de Mar
Cabrils
Cadaqués
Calafell
Calders
Caldes de Montbui, la parcela nº. 57 del polígono catastral nº. 1 y la parcela nº. 12 del polígono catastral nº. 2
Calella
Callús
Calonge
Cambrils
Canonja, la
Canovelles
Cantallops
Canyelles
Capafonts

Capellades
Capçanes
Capmany
Cardedeu
Cardona
Carme
Caseres
Castell-Platja d'Aro
Castell de Mur, los agregados de Cellers y Guardia de Tremp
Castellbisbal
Castellet i la Gornal
Castellfollit del Boix
Castellgalí
Castellnou de Bages
Castelló de Farfanya
Castellolí
Castellvell del Camp
Castellví de la Marca
Castellví de Rosanes
Catllar, el
Cervelló
Cervià de les Garrigues
Cistella
Ciutadilla
Colera
Collbató
Colldejou
Conca de Dalt
Conesa
Constantí
Copons
Corbera de Llobregat
Corçà
Corbera d'Ebre
Cornudella de Montsant
Creixell
Cruïlles; Monells i Sant Sadurní de l´Heura
Cubells, la parcela nº. 90 del polígono catastral nº.7
Cubelles
Cunit
Darnius
Duesaigües
Esparraguera
Espluga Calba, l´
Espluga de Francolí, l´
Espolla
Falset
Fatarella, la
Febró, la
Figuera, la
Figueres
Figuerola del Camp
Flix
Floresta, la
Fogars de Montclús

Fonollosa
Font-rubí
Foradada
Forallac
Forés
Franqueses del Vallès
Fulleda
Gaià
Gandesa
Garcia
Garidells, els
Garriguella
Gavet de la Conca, y los agregados de Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana y Sant Miquel de la Vall
Gelida
Gimenells i el Pla de la Font
Ginestar
Granada, la
Granollers
Granyanella
Granyena de Segarra
Gratallops
Guiamets, els
Guimerà
Horta de Sant Joan
Hostalets de Pierola, els
Igualada
Isona i Conca Dellà, y los agregados de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs y Sant Romà d'Abella
Ivars d'Urgell
Ivars de Noguera
Jonquera, la
Jorba
Juncosa
Juneda: la parcela nº. 487 del polígono catastral nº. 5, las parcelas nº. 14, 15, 16, 33, 34 y 37 del polígono catastral nº. 12, y las parcelas nº. 3, 4 y 5 del polígono catastral nº. 13
Llacuna, la
Llançà
Llardecans
Lérida, los agregados de Raimat y de Sucs
Llers
Lliçà d´Amunt
Llimiana
Lloar, el
Llorenç del Penedès
Lloret de Mar
Maials
Maldà
Manresa
Marçà
Margalef
Marsà
Martorell
Martorelles

Masarac
Masllorenç
Masnou, el
Masó, la
Maspujols
Masquefa
Masroig, el
Massoteres
Mataró
Mediona
Menàrguens
Milà, el
Miravet
Molar, el
Mollet de Peralada
Montgat
Monistrol de Calders
Montblanc
Montbrió del Camp
Montferri
Montmell, el
Montoliu de Segarra
Montornès de Segarra
Montornès del Vallès
Mont-ral
Mont-ras
Mont-roig del Camp
Móra d'Ebre
Móra la Nova
Morell
Morera de Montsant, la, y el agregado Scala-dei
Mura
Nalec
Navarcles
Navàs
Nou de Gaià, la
Nulles
Òdena
Olèrdola
Olesa de Bonesvalls
Olivella
Omells de na Gaia, els
Omellons, els
Orpí
Òrrius
Os de Balaguer
Pacs del Penedès
Palafrugell
Palamós
Palau-sator
Palau-saverdera
Pallaresos, els
Palma d'Ebre, la
Pals
Pau

Pedret i Marzà
Penelles
Perafort
Peralada
Perelló, el
Piera
Pinell de Brai, el
Pira
Pla de la Font, el
Pla de Santa Maria, el
Pla del Penedès, el
Pla del Penedès
Pobla de Cérvoles, la
Pobla de Claramunt, la
Pobla de Mafumet, la
Pobla de Massaluca, la
Pobla de Montornès, la
Pobla de Segur
Poboleda
Pont d'Armentera, el
Pont de Molins,
Pont de Vilomara i Rocafort, el
Pontons
Porrera
Port de la Selva, el
Portbou
Pradell de la Teixeta, el
Prades
Prat del Compte
Preixana
Preixens
Premià de Dalt
Premià de Mar
Puigdàlber
Puigpelat
Querol
Rabós
Rajadell
Rasquera
Regencós
Renau
Reus
Riba-roja d'Ebre
Riera de Gaià, la
Riudecanyes
Riudecols
Riudoms
Riumors
Roca del Vallès, la
Roda de Barà
Rodonyà
Rocafort de Queralt
Roses
Rourell, el
Sabadell: la Finca Can Gambús con referencia catastral nº. 28003001 DG2020A

y con una extensión de 2 hectáreas
Salàs de Pallars
Sallent
Salomó
Sant Cebrià de Vallalta
Sant Climent Sescebes
Sant Cugat de Sesgarrigues
Sant Esteve Sesrovires
Sant Feliu de Buixalleu
Sant Feliu de Codines
Sant Feliu de Guíxols
Sant Fost de Campsentelles
Sant Fruitós de Bages
Sant Iscle de Vallalta
Sant Jaume dels Domenys
Sant Joan de Vilatorrada
Sant Jordi Desvalls
Sant Llorenç Savall
Sant Llorens d'Hortons
Sant Martí de Riucorb
Sant Martí de Tous
Sant Martí Sarroca
Sant Martí Vell
Sant Mateu de Bages
Sant Pere de Ribes
Sant Pere de Riudebitlles
Sant Pol de Mar
Sant Quintí de Mediona
Sant Sadurní d'Anoia
Sant Salvador de Guardiola
Santa Cristina d'Aro
Santa Margarida i els Monjos
Santa Maria de Miralles
Santa Maria d'Oló
Santa Oliva
Santa Fe del Penedès
Santa Maria de Martorelles
Santa Margarida de Montbui
Santpedor
Sarral
Secuita, la
Selva del Camp, la
Selva de Mar, la
Senan
Sentmenat
Sitges
Siurana d´Empordà
Solivella
Sort
Subirats
Súria
Talamanca
Talarn
Tallada d´Empordà
Tarragona

Tàrrega
Tarrés
Teià
Terrades
Tiana
Tivissa
Tordera
Torrebesses, las parcelas nº. 247 y 283 del polígono catastral nº. 6
Torre de Claramunt, la
Torre de Fontaubella, la
Torre de l'Espanyol, la
Torredembarra
Torrefarrera
Torrelavit
Torrelles de Foix
Torrent
Torroella de Montgrí
Torroja del Priorat
Tortellà
Tremp, el antiguo término municipal, y los agregados de Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya y Vilamitjana
Ullà
Ulldemolins
Vallbona de les Monges
Vallbona d'Anoia
Vallclara
Vallfogona de Riucorb
Vallgorguina
Vallirana
Vall-llobrega
Vallromanes
Valls
Vandellós i l´Hospitalet de l´Infant
Vallmoll
Vendrell, el
Ventalló
Verdú
Vespella
Vilademuls
Vila-rodona
Vilafant
Vilafranca del Penedès
Vilagrassa: la parcela nº. 92 del polígono catastral nº. 4
Vilajuïga
Vilalba dels Arcs
Vilallonga del Camp
Vilamalla
Vilamaniscle
Vilanant
Vilanova del Camí
Vilanova d'Escornalbou
Vilanova de Prades
Vilanova i la Geltrú
Vilanova del Vallès
Vila-seca

Vilassar de Dalt
Vilassar de Mar
Vilabella
Vilaverd
Vilella Alta, la
Vilella Baixa, la
Vilosell, el
Vilobí del Penedès
Vilopriu
Vimbodí
Vinaixa
Vinebre
Vinyols i els Arcs”

5. Rendimientos máximos

La producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 kg de uva y 84 hl de vino para las variedades blancas y 10.000 kg de uva y 70 hl de vino para las variedades tintas.
Para las viñas donde la uva también puede ser destinada a otras denominaciones de origen, la producción máxima admitida será la más restrictiva.

6. Variedades de V*itis Vinifera*

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de *vitis vinifera* que se relacionan a continuación:

<u>Variedades de uva blanca</u>
Albariño (A)
Chardonnay (R)
Chenin blanc (A)
Garnatxa blanca, Garnacha blanca, Lladoner blanc (R)
Gewürztraminer (A)
Macabeo, Viura (R)
Malvasía de Sitges (A)
Malvasía, Subirat Parent (A)
Moscatel de Alejandría (R)
Moscatel de grano menudo (A)
Parellada, Montonec, Montonega (R)
Pedro Ximénez (A)
Picapoll blanco (R)
Riesling (R)
Sauvignon blanc (R)
Sumoll blanco (A)
Vinyater (A)
Viognier (A)
Xarel.lo, Cartoixà, Pansal, Pansa Blanca, Pansa Rosada (R)

<u>Variedades de uva tinta</u>
Cabernet franc (R)
Cabernet sauvignon (R)
Garnacha tinta, Lladoner tinto (R)

Garnacha peluda (R)
Garnacha roja, Garnacha gris (A)
Garnacha tintorera (A)
Marselán
Merlot (R)
Monastrell, Garrut (R)
Petit verdot (A)
Picapoll tinto (A)
Pinot noir (R)
Samsó, Cariñena, Crusilló, Carignane, Carenyena, Mazuela (R)
Sumoll tinto (A)
Syrah (R)
Trepat (R)
Ull de llebre, Tempranillo (R)
Xarel·lo rosado (T)
A: autorizada / R: recomendada

7. Vículo con la región geográfica

Climatología

El ámbito geográfico de la DOP CATALUÑA tiene globalmente un clima mediterráneo, con muchas horas de sol (>2.500 h/año), con inviernos secos y templados y veranos no demasiado calurosos. La primavera y el otoño acostumbran a ser las estaciones más inestables y lluviosas. La temperatura media anual está entorno a los 14-15 ºC y la pluviometría va de los 350 mm/año en las áreas más secas a los más de 600 mm/año en las zonas más húmedas.

En el prelitoral y litoral, las marinadas regulan el calentamiento solar, que es más intenso a medida que nos adentramos hacia el interior.

En la costa, el clima es más suave y templado, con temperaturas que aumentan de norte en sur, inversamente a la pluviosidad. El interior, alejado del mar, presenta un clima continental mediterráneo, con inviernos fríos y veranos muy calurosos.

El periodo activo de vegetación de la viña en nuestras condiciones tiene una duración de 245-260 días. El inicio se fija entre el 15 y el 31 de marzo, y el final entre el 15 y el 30 de noviembre.

Con respecto al índice térmico eficaz de Winkler y Amerine, la zona de producción de la DOP CATALUÑA presenta un valor de 1854º C, en lo que le corresponde la asignación de región tipo III. Con respecto al producto heliotérmico de Bravas, Bernon y Levadoux, y al índice heliotérmico de Huglin, sus valores respectivos son 6,4 y 2118. El índice bioclimático de Hidalgo presenta un valor de 11,1, que queda dentro del equilibrio óptimo, establecido por el rango 15±10.

Todos estos indicadores ponen de manifiesto no sólo la aptitud de la zona para el cultivo de la viña y la elaboración de vinos, sino también la obtención de un producto de calidad diferenciada.

La línea divisoria establecida por Wagner atribuye a la zona una marcada influencia mediterránea, que propicia la obtención de vinos suaves y pastosos, de relativa baja acidez, elevada graduación alcohólica y unos aromas, que principalmente en el caso de los vinos tintos, se exaltan con la crianza. Estas características son muy propias de

los vinos y vinos de licor acogidos en la DOP CATALUÑA. Pero con respecto a los vinos de aguja, se suele recurrir a avanzar la fecha de recolección de las uvas para obtener una graduación alcohólica menor y una mayor acidez, que unidas a la presencia de dióxido de carbono endógeno, permiten conseguir las sensaciones refrescantes que los caracterizan.

Por otra parte, la fuerte insolación recibida también favorece la obtención de colores profundos, muy típicos de nuestros vinos, especialmente los tintos.

Geomorfología y suelos

La geografía de Cataluña está condicionada por el litoral mediterráneo, con 580 kilómetros de costa y la cadena montañosa de los Pirineos en el norte. El relieve catalán presenta, a grandes rasgos, tres unidades morfo-estructurales generales:

- Los Pirineos: la formación montañosa que conecta la Península Ibérica con el territorio continental europeo, situados en el norte de Cataluña;
- El Sistema Mediterranio Catalán o las Cordilleras Costeras Catalanas: una alternancia de elevaciones y llanos paralelos en la costa mediterránea; y
- La Depresión Central Catalana: unidad estructural que configura el sector oriental del Valle del Ebro.

La viña se extiende principalmente a lo largo de estas dos últimas unidades, con unas altitudes que van desde el mismo nivel del mar hasta elevaciones de casi 800 m.

Los suelos de cultivo provienen principalmente de depósitos sedimentarios de datación miocena, de naturaleza calcárea y pobres en contenido de materia orgánica. Cerca de las cuencas fluviales, los suelos están constituidos por aluviones cuaternarios. La viña suele ocupar los terrenos menos fértiles, dada su rusticidad y mayor adaptabilidad a condiciones extremas con respecto a otros cultivos. Esta circunstancia, si bien reduce su potencial productivo, contribuye a conseguir una mejor calidad de los vinos, que en definitiva se convierten en más concentrados en color, aromas y sabores.

Adicionalmente, los limos y las arcillas suelen dominar la textura de estos suelos, hecho que confiere cuerpo y estructura tanto a los vinos blancos como a los tintos, y más color también a éstos últimos.

Historia y cultura

La viña y el vino en Cataluña son tan antiguos como su propia historia. El mar Mediterráneo, cuna de culturas, es quien forjó bajo un mismo sol y un mismo viento, la vitivinicultura en Cataluña. Traída por fenicios y griegos con su comercio a través del Mediterráneo, la viña se implantó en Cataluña en el siglo IV aC, en torno a la metrópoli griega de Emporiom. Durante la época del Imperio Romano, siglos II aC y V dC, el cultivo de la viña se consolidó en Cataluña, siendo cultivadas por los propios romanos (privilegio establecido por Cicerón el año 125 aC).

En el año 100 aC, en torno a todas las urbes romanas de Cataluña, se cultivaba la viña (Emporiae, Gerunda, Barcino, Tarraco ...), con una producción bastante importante, pues el vino se exportaba tanto a la capital del Imperio Romano, Roma, como a las ciudades del norte de África y a la Galia y a Bretaña. El vino se envasaba en ánforas fabricadas en hornos próximos a los viñedos, como Ermedes (Cornellà de Terri), Castillo (Sant Boi de Llobregat).

La caída del Imperio Romano, siglo V dC, y la invasión de los pueblos bárbaros y musulmanes posteriormente, provocó que la viña se dejara de cultivar en los siglos VI, VII y VIII dC. Cataluña, durante la primera mitad de la Edad Media, fue un terreno fronterizo entre el Reino Franco y el musulmán del Emirato de Córdoba (Marca Hispánica) y, como resultado de las continuas luchas el terreno quedó desolado incultivable.

Durante los siglos X y XI, al consolidarse el Condado de Barcelona (Guifré I el Pilós) e independizarse del Reino Franco (Borrell II), la ciudad de Barcelona alcanzó su esplendor político y económico y su expansionismo (reinados de Ramon Berenguer III e IV, Alfons I, Pere I el Católico y Jaume I el Conquistador). En las tierras catalanas conquistadas, los frailes cistercienses construyeron importantes monasterios como los de Santes Creus (siglo XI), el de Santa Maria de Poblet (siglo XII), volviendo a cultivar la viña en sus alrededores y elaborar vino en sus bodegas, ya que los hombres de la reconquista sabían abrazar el arte de sus catedrales (monasterios) con los frutos de la tierra (cereal, viña y olivo). De los alrededores de los monasterios, la viña se extendió por toda la geografía meridional catalana, llegando a ser el año 1758, la principal fuente de ingresos del campesinado catalán, y uno de los principales motores de su economía, pues los vinos, mistelas y aguardientes catalanes eran exportados a los mercados ingleses y a las colonias de ultramar, llegando a ser el primer capítulo de las exportaciones catalanas.

En las postrimerías del siglo XIX, en Cataluña estalló un movimiento artístico que todavía nos maravilla hoy: el Modernismo. Arquitectos de la talla de Gaudí (1852-1926), Cèsar Martinell (1888 -1973), Domènech y Montaner (1850-1923), Domènech y Roura (1881-1962), Puig y Cadafalch (1867-1956)..., construyeron bodegas apoyadas por el espíritu innovador de la Mancomunidad Catalana (creada en el año 1913). Hablamos de auténticas obras de arte, como las bodegas cooperativas de Pinell de Brai, Falset, Gandesa, Nulles, l'Espluga de Francolí, Rocafort de Queralt, Sarral..., que el literato Àngel Guimerà llegó a bautizar con el nombre de "Catedrales del Vino".

La cultura del vino forma parte de las costumbres de los catalanes, de su vida cotidiana y festiva, a la vez que se ha convertido en uno de los componentes que más identifica la alimentación tradicional de la zona: la valorada dieta mediterránea.

Las propiedades del vino -digestivas, antioxidantes, vasculares... - hacen que el consumo moderado sea beneficioso para la salud. El vino es fuente de alegría, de placer y, al mismo tiempo, catalizador de la comunicación.

El vino es un complemento indispensable de la cocina y también de la cultura que gira alrededor, un elemento determinante de la historia y de las costumbres sociales de nuestro territorio. Un producto alimenticio integrado en la reconocida dieta mediterránea, capaz de generar una espiritualidad y una estética propias, en la medida en que es un producto de creación que estimula los sentidos. Un elemento, en último término, que nos identifica culturalmente y que permite nos sentirnos partícipes de una historia colectiva y herederos de un paisaje que es signo de identidad.

El amplio abanico de variedades de uva autorizadas por esta denominación de origen protegida es una prueba más de la apertura hacia el mundo que siempre ha caracterizado a los catalanes y, a la vez, el resultado de la amplísima trayectoria vitivinícola de Cataluña. Pere Gil, en 1600, cita "Vino se vendimia en toda Cathaluña tanto en la parte marítima como mediterránea... Son los vinos de Cathaluña por lo común fuertes y muy buenos. Hacen se en ella de todas maneras de vinos..." I Jaume Ciurana (1980) describe una unidad de fondo en todo vino de Cataluña, que da una

característica común a todos ellos: la dedicación, el afán de mejora y el espíritu de superación de los hombres que los elaboran.

En referencia a los vinos de licor, hay que decir que han acompañado muchas sobremesas de los catalanes a través de los tradicionales "postres de músico", consistentes en el maridaje de este tipo de vinos con frutos secos (almendras, avellanas, piñones) y a menudo también fruta desecada (pasas, higos, albaricoques).

Influencia de la zona geográfica sobre el producto.

Vino

La marcada influencia mediterránea propicia la obtención de vinos suaves y densos, de relativa baja acidez, elevada graduación alcohólica y unos aromas, que principalmente en el caso de los vinos tintos, se exaltan con el envejecimiento. Por otro lado, la fuerte insolación recibida también favorece la obtención de colores profundos, muy típicos de nuestros vinos, especialmente los tintos.

Los limos y las arcillas dominan la textura de los suelos, hecho que confiere cuerpo y estructura tanto a los vinos blancos como a los tintos, y más color también a estos últimos.

El amplio abanico de variedades de uva existente en Cataluña es una prueba más de la apertura al mundo que siempre ha caracterizado a los catalanes y, a la vez, el resultado de su amplísima trayectoria vitivinícola. Pere Gil, en 1600, cita "Vino se vendimia en toda Cathaluña tanto en la parte marítima como mediterránea... Son los vinos de Cathaluña por lo común fuertes y muy buenos. Hacen se en ella de todas maneras de vinos..." Y Jaume Ciurana (1980) describe una unidad de fondo en todo vino de Cataluña, que da una característica común a todos ellos: la dedicación, el afán de mejora y el espíritu de superación de los hombres que los elaboran.

Vino de aguja

Los suelos calcáreos dan lugar a vinos brillantes, aromáticos y de gran finura.

La aplicación de un anticipo en la fecha de recolección de las uvas permite la obtención de una graduación alcohólica menor y una mayor acidez, que unidas a la presencia de dióxido de carbono endógeno, aportan la sensación refrescante que lo caracteriza.

Cabe destacar el vínculo histórico-cultural de la sociedad catalana con el consumo de vinos con gas carbónico endógeno. Prueba de ello es la importante elaboración de vinos espumosos existente hoy en día en Cataluña, y cuyos inicios se remontan a la primera mitad del siglo XIX.

Vino de licor

La marcada influencia mediterránea y la textura de los suelos ya descrita para la categoría de vino, actúa del mismo modo en los vinos de licor de la D.O. CATALUNYA: les aporta gran intensidad de color y aroma, corpulencia y una acidez media-baja.

Los vinos de licor han acompañado muchas sobremesas de los catalanes a través de los tradicionales “postres de músic”, consistentes en el maridaje de este tipo de vinos con varios frutos secos (almendras, avellanas, piñones) y fruta desecada (pasas, higos, albaricoques).

8. Disposiciones aplicables

8.1. Ámbito de protección de la DOP

El amparo de la DOP Cataluña queda reservado a los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones que establece este pliego de condiciones, y en consecuencia, podrán hacer uso las personas físicas o jurídicas que lo soliciten y cumplan el contenido del mencionado pliego, con la excepción que se les imponga como sanción la pérdida temporal o definitiva de su uso.

El nombre de la DOP Cataluña es un bien de dominio público, y no puede ser objeto de alienación ni gravamen.

Queda prohibido el uso en otros vinos, de los nombres, las marcas, los términos, las expresiones y los signos que, por su similitud fonética o gráfica con los amparados, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este pliego de condiciones aunque vayan precedidos de los términos "tipos", "estilo", "cepa", "embotellado en…con bodega en" y otras expresiones análogas.

El reglamento vigente de la DOP Cataluña se recoge en la Orden ARP/149/2005, de 11 de Abril, por la cual se crea la Denominación de Origen Cataluña y se aprueba el Reglamento (DOGC número 4365, de 18 de Abril de 2005) y en la Orden APA/3692/2006, de 10 de noviembre, por la que se dispone la publicación de la Orden ARP/149/2005, de 11 de abril, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalidad de Cataluña, por la que se crea la Denominación de Origen «Cataluña» y se aprueba su Reglamento (BOE núm. 288, de 2 de Diciembre de 2006), así como la modificación efectuada por la Orden AAR/495/2010, de 22 de Octubre, por la cual se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Cataluña, aprobado por la Orden ARP/149/2005, de 11 de Abril, por la cual se crea la Denominación de Origen Cataluña y se aprueba el Reglamento (DOGC 5745, de 29 de Octubre de 2010) y por la Resolución de 28 de abril de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden AAR/495/2010, de 22 de octubre, de la Generalidad de Cataluña, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Cataluña» (BOE núm. 118, de 18 de Mayo de 2011).

8.2. Embotellado

El envasado de los vinos amparados por la DOP *CATALUNYA* se debe realizar de forma que se garantice su esencia, sus características y su calidad, y en todo caso, sin que el transporte de los mismos pueda perjudicar a la calidad final del producto.

Cuando el envasado tenga lugar fuera de la zona de producción, éste procedimiento deberá comunicarse previamente al órgano de gestión de la denominación de origen protegida, con la finalidad de supervisar dicha operación y garantizar la calidad del producto.

Los envases tendrán que ser de cristal, con las capacidades previamente aprobadas.
No obstante, se podrá estudiar y en su caso aprobar, nuevos tipos de envases, siempre y cuando se preserve la calidad y el prestigio de los vinos que contengan. El cierre de las botellas garantizará la calidad del producto envasado, preferentemente con tapones de corcho natural.

8.3. Presentación y etiquetado de los productos

Antes de poner en circulación el etiquetado de los productos, éste se tendrá que autorizar a los efectos que establece este Pliego de Condiciones. Será denegada la aprobación de las etiquetas que por cualquier causa puedan significar una confusión para la persona destinataria final.
En las etiquetas de la categoría vino de baja graduación, en sus variantes de blanco, rosado y tinto, que se elaboran mediante parada provocada de la fermentación alcohólica, podrá figurar de forma facultativa, la indicación “xispejant”.

8.4. Distintivo de garantía

Los envases se tendrán que identificar de forma individual con el sello que establezca la Denominación de Origen Protegida y con un número individual único por envase. Para la asignación de sellos y/o numeraciones será preceptivo que la bodega haga la correspondiente solicitud identificando la partida de vino y la marca comercial que utilizará.

Sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de distintivos de garantía o de cualquier otro sistema de control.

8.5. Menciones tradicionales en la DOP Cataluña

De acuerdo a la normativa europea, la mención tradicional es aquella expresión tradicionalmente utilizada por los Estados miembros para indicar que un producto está acogido a una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.

Además, se utiliza para hacer referencia al método de elaboración o de envejecimiento o la calidad, el color, el entorno geográfico o un acontecimiento específico vinculado a la historia de un producto amparado por una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.

Quien tiene la función de reconocer, definir y proteger las menciones tradicionales es la Comisión Europea.

El marco normativo europeo obliga a que, en la presentación y etiquetado de las diferentes categorías de productos vitícolas con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida, aparezca la expresión <denominación de origen protegida> o <indicación geográfica protegida> y el nombre de ésta. Asimismo, se establece la posibilidad de sustituir en la etiqueta <denominación de origen protegida> o <indicación geográfica protegida>, por la mención tradicional a la que se tenga derecho.

Para el caso de la presente denominación de origen protegida, ésta tiene derecho al uso e indicación de las siguientes menciones tradicionales:

- denominación de origen
- crianza
- reserva
- gran reserva

8. 6. - Registros

La DOP CATALUÑA tendrá los registros siguientes:

1. Registro de viticultores

En este registro se inscribirán todos los titulares de las parcelas de viña situadas en la zona de producción descrita en el punto 4 de este pliego de condiciones.

2. Registro de bodegas, que contará las secciones siguientes:

- Bodegas de elaboración: se deben inscribir las bodegas situadas en la zona de producción en que se haya decidido vinificar uva o mosto procedente de las viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a DOP CATALUÑA y cumplan los requisitos recogidos en esta norma.

- Bodegas de almacenamiento: se deben inscribir las bodegas situadas en la zona de producción que no dispongan de planta propia de elaboración, y que se dediquen al almacenamiento de vinos amparados por la DOP CATALUÑA.

- Bodegas de crianza: se deben inscribir las bodegas que, situadas en la zona de producción, se dediquen a la crianza o al envejecimiento de vinos de la DOP. Los locales y bodegas inscritas destinadas al envejecimiento deberán estar exentos de vibraciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, y con estado higrométrico y ventilación adecuada, además de otros requisitos determinados por la normativa vigente.

- Bodegas de embotellado: se deberán inscribir todas las que se encuentren situadas en la zona de producción y, con número de embotellador de su propiedad, y se dediquen a la actividad de embotellado o envasado, y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por la DOP.

9. Comprobaciones

9.1 Autoridad competente y entidad de certificación

La autoridad de control competente, el Institut Català de la Vinya i el Vi con domicilio en Plaza Àgora, 2-3 de Vilafranca del Penedès (08720 Barcelona) con teléfono (34) 938 900 211 y correo electrónico incavi.daam@gencat.cat, encarga la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en el presente Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Catalunya a:

Consorcio de Inspección y Control
Plaza Àgora nº.2- 3, Polígono Domenys II
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)
Teléfono: (34) 93 890 62 12
Fax: (34) 93 890 03 54
Correo electrónico: gerencia@consorciinspecciocontrol.cat
Página web: www.consorciinspecciocontrol.cat

9.2 Tareas relativas a la comprobación

9.2.1 Alcance de las comprobaciones

Con la finalidad de verificar el cumplimiento de cada una de las condiciones descritas en este pliego, las comprobaciones se realizarán en las instalaciones del operador, sobre ellas y sobre los productos amparados por la DOP Cataluña, incluyendo todas las fases del proceso, iniciándose en la viña, elaboración, almacenamiento y crianza, envasado y finalizando con el etiquetado.

El operador tendrá que poder acreditar documentalmente, el cumplimiento de las características detalladas y exigidas en este Pliego de Condiciones.

9.2.2 Metodología

Las comprobaciones se llevarán a cabo según el procedimiento de certificación de productos amparados por la Denominación de Origen Protegida Cataluña, el cual estará a disposición de los operadores. Este procedimiento de certificación comprende las siguientes fases:

1. Planificación de la auditoria. Esta fase se inicia a instancias del operador e implica la evaluación por parte de la entidad de certificación.

2. Realización de la auditoria. En esta fase el equipo auditor verificará el cumplimiento del pliego, efectuará la toma de muestras de producto, valorará el cumplimiento de cada requisito. Finalmente, la entidad de certificación emitirá un informe de auditoria, que incluirá, si procede, las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación. En caso de que este hecho se produzca, se emitirá un informe de no conformidad por cada una de ellas y se informará al operador del plazo que dispone para comunicar las acciones correctoras de cada una de las no conformidades.

3. Concesión del certificado. Una vez revisado el informe de auditoria, y si procede, las acciones correctoras propuestas para cada una de las no conformidades, la entidad de certificación procederá a la concesión y/o mantenimiento de la certificación, a la suspensión temporal de la certificación o a la suspensión definitiva de la certificación, de acuerdo con el documento de tratamiento de las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación.

Siguiendo el procedimiento de certificación, se llevarán a cabo las siguientes comprobaciones:

- Información general del operador: razón social, persona de contacto e instalaciones. De manera sistemática:

    - Certificado de la inscripción del operador y las instalaciones en los registros de la DOP
    - Certificado de la Inscripción del operador y las instalaciones en los registros de industrias agrarias y si ocurre, en el registro de envasadores y en el CAE:

- Productos alcance de la certificación. De manera sistemática:

    - Relación de productos donde se detalle: la denominación comercial y/o marca registrada, la DOP, la categoría del producto, los términos relativos a la elaboración y/o envejecimientos que han sido

utilizados en la realización del producto, la designación de la/las variedad/es y el volumen de producción anual.

- Productos calificados. De manera sistemática:

    - Relación de partidas de productos que han sido sometidas al control de calificación.

- Parcelas vitícolas. Por muestreo:

    - Relación de titulares y de parcelas de viña, de los cuales procede la producción de uva.

- Instalaciones del operador. Comprobación sistemática del cumplimiento de los requisitos previstos en el pliego respecto a las instalaciones de elaboración, almacenamiento, crianza y/o envasado.

- Control de los productos, con la comprobación de registros y documentos que den evidencias sobre el cumplimiento del pliego. Por muestreo:

    - Relación de pesadas de uva
    - Documentos de acompañamiento acreditativos de los movimientos de productos
    - Cumplimiento de regulaciones especificas de campaña determinadas para la autoridad competente de control
    - Separación de procesos y coexistencia de productos.
    - Rendimientos de transformación.
    - Calificación de partidas, incluyendo:

        - Boletín emitido por un laboratorio oficial, preferentemente el del Instituto Catalán de la viña y el vino, o acreditado en la Norma EN 17025 que recoja los parámetros analíticos descritos en el apartado 2 de este pliego.

        - Informe organoléptico emitido por el Comité de Cata de la Denominación de Origen Protegida Cataluña, que englobe el aspecto visual, el aroma y el gusto del producto.

    - Rotulación y designación de productos en la bodega
    - Métodos de elaboración y prácticas enológicas
    - Términos relativos a la elaboración y el envejecimiento
    - Aforo
    - Extracción de muestras de productos envasados y etiquetados.

- Presentación y etiquetado de los productos:

    De manera sistemática:

    - Autorización de las etiquetas por parte de la autoridad competente de control
    - Comprobación del cumplimiento de la normativa de etiquetado que sea de aplicación a los productos vitivinícolas

    Por muestreo:

- Elementos de envasado
- Uso del distintivo de garantía numerado en envases y correspondencia con la partida y/o lote calificado

Esta comprobación periódica, para la concesión y/o mantenimiento de la vigencia de la certificación, se tendrá que realizar de forma sistemática en todos los operadores y se llevará a cabo, al menos, una vez al año.