

11028 *ORDEN APA/1773/2004, de 27 de mayo, por la que se dispone la publicación de 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 Agricultura Pesca y Alimentación la certificación de la Orden de 01/04/2004, de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Manchuela», cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. *Publicación.*

Se ordena la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la Orden de 01/04/2004, de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Manchuela», que figuran como anexo a la presente disposición, a los efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

Madrid, 27 de mayo de 2004.

ESPINOSA MANGANA

ANEXO

Orden de 01/04/2004, de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Manchuela»

Vista la propuesta del Director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha de aprobación de las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Manchuela», elaborada con base en el proyecto presentado por su Consejo Regulador, de conformidad con lo previsto en el apartado 1 de la disposición transitoria de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, dispongo:

Artículo único.

Como anexo de la presente Orden se establecen las normas de producción aplicables en la evaluación de la conformidad de los vinos de la Denominación de Origen «Manchuela».

Disposición transitoria primera.

De conformidad con lo previsto en el apartado 2 de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, la obligación de recurrir a organismos de control independientes autorizados para la toma de muestras de los vcprd en el caso de la Denominación de Origen «Manchuela», comenzará a regir el 1 de agosto de 2005, correspondiendo entre tanto a la Delegación provincial de Agricultura correspondiente a la situación de la bodega la verificación del cumplimiento de los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que los productores soliciten la calificación.

Disposición transitoria segunda.

No obstante lo establecido en la disposición derogatoria de la presente Orden, los artículos 29 a 34, ambos inclusive, de la Orden de 19 de julio de 2000, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Manchuela y de su Consejo Regulador, conservarán su vigor hasta el 8 de mayo de 2005, a menos que con anterioridad se produzca el reconocimiento de una agrupación de productores de vinos de esta denominación de origen, en cuyo caso se entenderán derogados a partir de la fecha del mismo.

Disposición derogatoria.

Queda derogada la Orden de 19 de julio de 2000, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Manchuela y de su Consejo Regulador.

Disposición final.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 1 de abril de 2004.—La Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez Rodríguez.

ANEXO

Norma de producción de los vinos de la denominación de origen «Manchuela»

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: Albacete, Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá del Júcar, Balsa de Ves, Carcelén, 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 Villaviente.

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, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villanueva de la Jara, Villarta, Villora y Yémeda.

2. Variedades de vid.

Blancas: Albillo, Chardonnay, Macabeo (o Viura), Sauvignon Blanc y Verdejo.

Tintas: Bobal, Cabernet Sauvignon, Cencibel (o Tempranillo), Garnacha, Merlot, Monastrell, Moravia dulce y Syrah.

3. Prácticas culturales.

La densidad de plantación está comprendida entre 1.100 y 3.100 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 30.000 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:

- 11% vol. para los vinos blancos.
- 11,5% 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 estático. 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 estático 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).

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, bien despalillado, estrujado y maceración, 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.

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 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 11% vol. para los vinos blancos, 11,5% vol. para los rosados y de 12% vol. para los tintos. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5 g/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 6 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 g/l (60 meq/l). Acidez volátil real no superior a 0,80 g/l (13,3 meq/l). En los vinos tintos este límite podrá superarse en 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol. y año de envejecimiento, con un máximo de 1 g/l (16,7 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).

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.

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.

10. Elementos característicos a determinar mediante un análisis organoléptico.

Vinos blancos:

Fase visual: Color amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos o acezados, limpios, brillantes y transparentes.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales).

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

Vinos blancos fermentados en bodega:

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 bodega.

Fase gustativa: equilibrados, posgusto que recuerda los aromas primarios y de bodega.

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, posgusto persistente.

Vinos tintos fermentados en bodega:

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, posgusto 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, posgusto frutal.

Vinos tintos de Crianza:

Fase visual: color rojo granate, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media, frutales, y de bodega.

Fase gustativa: tanicidad 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: tanicidad alta, posgusto 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, tanicidad alta, posgusto persistente y armónico.