

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural

Corrección de errores de la Resolución de 29/07/2021, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, por la que se aprueba una modificación normal del pliego de condiciones de los vinos con Denominación de Origen Protegida Almansa y se publican el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado. [2021/10694]

Con fecha 6 de agosto de 2021 se publicó en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha número 150, la Resolución de 29/07/2021, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, por la que se aprueba una modificación normal del pliego de condiciones de los vinos con Denominación de Origen Protegida Almansa y se publican el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado. La solicitud de esta modificación fue publicada en el BOE número 129 de 31 de mayo, a fin de dar publicidad a la misma y al pliego de condiciones con las modificaciones solicitadas, que constan íntegramente en la siguiente dirección web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf

Advertido error material en la publicación final del contenido del apartado 7 del Anexo I, del documento único que figura en la indicada Resolución de 29/07/2021 en el DOCM, se procede a su corrección de conformidad con lo dispuesto en el artículo 109.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común. No obstante razones de seguridad jurídica aconsejan publicar al final de la corrección el Anexo I íntegramente. Así:

Donde dice:

7. Vínculo con la zona geográfica

La zona geográfica es un altiplano pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la vecina población de Fuente La Higuera, a 700 metros en Almansa. El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250 mm anuales.

La tierra, en general es rica en caliza, alternando zonas con poco sustrato y pedregosas, con otras más arenosas y profundas.

El rendimiento por cepa 4.500 Kgr/ha, aumenta la concentración de color, taninos y riqueza aromática que permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color muy altos.

Debe decir:

7. Vínculo con la zona geográfica

Vino

1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

La zona geográfica que abarca la DO Almansa es un altiplano que hace frontera por el Este, a través del llamado «corredor de Almansa», con el antiguo Reino de Valencia. Este paso ha marcado durante siglos la transición desde las tierras de Levante hacia Castilla. La diferenciación principal del territorio que comprende la DO Almansa, comparado con el de Levante, es la diferencia en altitud, pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la vecina población de Fuente La Higuera, a 700 metros en Almansa, distando entre ellas solamente 15 Km. El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250 mm anuales.

La tierra, en general es rica en caliza, alternando zonas con poco sustrato y pedregosas, con otras más arenosas y profundas. En general, no son tierras muy fértiles, dando unos rendimientos por hectárea bajos.

Las poblaciones que componen la DO Almansa están todas comprendidas dentro de la provincia de Albacete. Es una zona eminentemente rural cuyo mayor núcleo urbano es la propia ciudad de Almansa con 26 000 habitantes, siendo la agricultura el más importante recurso de la zona. La DO Almansa fue fundada en 1966.

2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

El clima continental semiárido de la zona de producción de la DO Almansa, unido a un suelo poco fértil, facilita un autocontrol de la producción en las vides, siendo la media por hectárea de 4 500 kg. Este bajo rendimiento por cepa aumenta la concentración de color, taninos y riqueza aromática de los vinos tintos. La altitud sobre el nivel del mar hace que, en la época de maduración, la inversión térmica nocturna sea muy acusada. Este fenómeno es ideal para la producción de uvas de alta calidad.

3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

La zona de producción de la DO Almansa se encuentra en una zona de transición, los viñedos se asientan sobre tierras llanas, caracterizadas por suelos permeables, calizos y pobres en nutrientes, además la precipitación media es escasa, 250 mm/año. La escasa precipitación, la permeabilidad de los suelos y la baja producción, permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color muy altos.

Vino espumoso de calidad

1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

La climatología extrema, con inviernos muy fríos y secos, y veranos muy calurosos, de la zona de producción, así como la altitud media, la riqueza en caliza y la tradición vitícola de la DO Almansa hacen que las condiciones sean las adecuadas para producir uvas con la calidad exigida e idóneas para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

Las escasas precipitaciones y fertilidad de los suelos dan lugar a pocos Kg de uva por ha, caracterizando a los vinos espumosos de calidad de la DO Almansa por ser amplios y equilibrados, con una burbuja fina y persistente.

3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

Las temperaturas extremas y la riqueza del suelo en caliza permiten cultivar las variedades autorizadas, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad, bajos rendimientos y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos espumosos de calidad con las graduaciones alcohólicas definidas.

Anexo I

Documento único

1. Nombre(s)

Almansa (es)

Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

2. Vino espumoso de calidad

3. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos Secos Blancos y Rosados.

Los vinos blancos son ligeros, de moderada graduación alcohólica, de color amarillo más pálido a los amarillos más dorados, dominan las sensaciones de fruta, pero se podrán combinar con aromas de madera y tostados. Buena acidez, sabores frescos y afrutados. Pueden aparecer sabores ligeros de madera y tostados.

Los vinos rosados tienen color de rosa-fresa al frambuesa o salmón. Son frescos, ligeros y de moderada acidez. En boca son alegres y afrutados.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Vinos Semisecos, Semidulces y Dulces.

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Vino Tinto Seco.

Podrán oscilar entre capa media a intensa, abarcando desde los tonos rojos a violáceos, púrpura, granate, cereza o rubí, podrán presentar a su vez tonalidades rojo teja.

De intensidad media a alta con aromas limpios, admitiéndose también aromas provenientes de la madera y tostados.

De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura, pueden aparecer sabores característicos de la madera con matices tostados.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

** El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino Espumoso de Calidad.

Burbuja fina y persistente, para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, tonos rosados a teja para los rosados. Tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas tendrán aromas intensos. Equilibrados en boca, con estructura de fácil paso en boca.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

4. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Se aplicarán las presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva tinta y no superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva blanca.

Para la elaboración de vinos tintos el tiempo mínimo de maceración deberá ser de 48 horas.

No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas.

Los envases de madera utilizados en los procesos de envejecimiento deberán ser de roble y con una capacidad que se ajuste a los límites de volumen establecidos por la normativa vigente para la utilización de determinadas menciones tradicionales.

Envejecimiento en barricas.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas en vaso
- 7.860 kg/ha y 55 hl/ha.

Variedades tintas en vaso
- 6.430 kg/ha y 47,58 hl/ha.

Variedades blancas en espaldera
- 11.430 kg/ha y 80 hl/ha.

Variedades tintas en espaldera
- 10.000 kg/ha y 74 hl/ha.

5. Zona geográfica delimitada

Se sitúa al Este de la provincia de Albacete. Comprende los municipios de Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuera, Hoya Gonzalo, Pérola y la pedanía de Villar de Chinchilla, zona delimitada por la vía de servicio AB-402 (que va desde Horna hasta la venta de Alhama) y que linda por un lado con los municipios de Pérola y Corral Rubio y por el otro con los municipios de Bonete, Higuera y Hoya Gonzalo..

6. Principales variedades de uva de vinificación

Verdejo

Monastrell
Garnacha Tintorera

7. Vínculo con la zona geográfica

Vino

1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

La zona geográfica que abarca la DO Almansa es un altiplano que hace frontera por el Este, a través del llamado «corredor de Almansa», con el antiguo Reino de Valencia. Este paso ha marcado durante siglos la transición desde las tierras de Levante hacia Castilla. La diferenciación principal del territorio que comprende la DO Almansa, comparado con el de Levante, es la diferencia en altitud, pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la vecina población de Fuente La Higuera, a 700 metros en Almansa, distando entre ellas solamente 15 Km. El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250 mm anuales.

La tierra, en general es rica en caliza, alternando zonas con poco sustrato y pedregosas, con otras más arenosas y profundas. En general, no son tierras muy fértiles, dando unos rendimientos por hectárea bajos.

Las poblaciones que componen la DO Almansa están todas comprendidas dentro de la provincia de Albacete. Es una zona eminentemente rural cuyo mayor núcleo urbano es la propia ciudad de Almansa con 26 000 habitantes, siendo la agricultura el más importante recurso de la zona. La DO Almansa fue fundada en 1966.

2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

El clima continental semiárido de la zona de producción de la DO Almansa, unido a un suelo poco fértil, facilita un autocontrol de la producción en las vides, siendo la media por hectárea de 4 500 kg. Este bajo rendimiento por cepa aumenta la concentración de color, taninos y riqueza aromática de los vinos tintos. La altitud sobre el nivel del mar hace que, en la época de maduración, la inversión térmica nocturna sea muy acusada. Este fenómeno es ideal para la producción de uvas de alta calidad.

3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

La zona de producción de la DO Almansa se encuentra en una zona de transición, los viñedos se asientan sobre tierras llanas, caracterizadas por suelos permeables, calizos y pobres en nutrientes, además la precipitación media es escasa, 250 mm/año. La escasa precipitación, la permeabilidad de los suelos y la baja producción, permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color muy altos.

Vino espumoso de calidad

1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

La climatología extrema, con inviernos muy fríos y secos, y veranos muy calurosos, de la zona de producción, así como la altitud media, la riqueza en caliza y la tradición vitícola de la DO Almansa hacen que las condiciones sean las adecuadas para producir uvas con la calidad exigida e idóneas para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

Las escasas precipitaciones y fertilidad de los suelos dan lugar a pocos Kg de uva por ha, caracterizando a los vinos espumosos de calidad de la DO Almansa por ser amplios y equilibrados, con una burbuja fina y persistente.

3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

Las temperaturas extremas y la riqueza del suelo en caliza permiten cultivar las variedades autorizadas, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad, bajos rendimientos y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos espumosos de calidad con las graduaciones alcohólicas definidas.

8. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 85 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros de bodega.

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf
