

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural

Corrección de errores de la Resolución de 06/10/2020, 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 La Jaraba y se publican el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado. [2022/6166]

Con fecha 19 de octubre de 2020 se publicó la Resolución de 06/10/2020, 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 La Jaraba y se publican el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado. La solicitud de esta modificación fue publicada en el DOCM número 154 de fecha 4 de agosto de 2020, 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_PLIEGO_LA-JARABA_20200529-II.pdf

Advertido error material en la publicación el contenido de los datos que figuran en el documento único de la indicada resolución de 06/10/2020, publicada en el DOCM nº 210 de 19 de octubre, 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:

En el documento único, en el apartado relativo a la Descripción del (de los) vino(s), Vino Tinto, Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.), el valor en lugar de 11 debe ser 12,5, y el valor de la Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro), en lugar de 15 debe ser 16,7, procediéndose por motivos de seguridad jurídica a la íntegra publicación del documento único consolidado, que figura como Anexo I a la presente corrección.

Anexo I

Documento único

Nombre(s)

La Jaraba (es)

Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

Descripción del (de los) vino(s)

Vino Tinto

Vino de color rojo picota madura de intensidad media-alta, con aromas a frutos rojos y fruta negra, mostrándose en boca amplio y carnoso. Contiene concentraciones de estroncio superiores a las de otros vinos debido a los altos niveles de este elemento en los suelos, que contribuyen a producir estos vinos intensos, con marcadas notas minerales, aromáticos, balsámicos y amplios.

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.):	12,5
Acidez total mínima:	4 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):	130

Vino Blanco

Limpio, brillante, cristalino, de color amarillo pajizo, en la fase olfativa, intenso, pleno, con aromas propios de la variedad entre los que destacan fruta blanca de hueso, toques florales y en la fase gustativa. Fresco, sedoso y equilibrado.

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):	130

Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Fermentación alcohólica del mosto de la uva tinta a una temperatura comprendida entre 15 y 30°C en depósitos de acero inoxidable o tinas de roble francés, y encubado no inferior a 10 días de maceración.

El mosto de la uva blanca obtenido por estrujado y prensado de la vendimia despalillada se desfanga a una temperatura entre 15-20°C durante un tiempo no inferior a 12 horas. Fermentación alcohólica del mosto a temperatura comprendida entre 10-21°C en depósitos de acero inoxidable.

Prensado que no permite obtener más de 70 litros por cada 100 kg de uva.

Se realiza el envejecimiento en barrica de roble de 225 litros de capacidad y posteriormente en botella durante los siguientes períodos:

- Tintos de ensamblaje en proporciones variables de los varietales Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano: se realiza el envejecimiento en barrica de roble de 225 litros de capacidad durante un plazo no inferior a 3 meses y en botella durante un mínimo de 1 mes.
- Tintos de ensamblaje en proporciones variables de los varietales Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot: se realiza el envejecimiento en barrica de roble de 225 litros de capacidad durante un plazo no inferior a 3 meses y en botella durante un mínimo de 1 mes.
- Tinto monovarietal Merlot: se realiza el envejecimiento en barrica de roble de 225 litros de capacidad durante un plazo no inferior a 6 meses y en botella durante un mínimo de 6 meses.

Práctica de cultivo

La recolección de la uva se realiza al alcanzar la maduración fenólica, seleccionando los racimos con la mejor estructura y la mayor concentración de compuestos fenólicos. La única materia orgánica que se utiliza en los viñedos es estiércol de ovino procedente de la propia explotación ganadera.

b. Rendimientos máximos

Tempranillo: 10.500 kg/ha equivalente a 73,5 hl/ha.
Cabernet Sauvignon: 11.000 kg/ha equivalente a 77 hl/ha.
Merlot: 10.000 kg/ha equivalente a 70 hl/ha.
Graciano: 10.000 kg/ha equivalente a 70 hl/ha.
Sauvignon Blanc: 11.000 kg/ha equivalente a 77 hl/ha.

Zona geográfica delimitada

La zona delimitada se encuentra en el término municipal de El Provencio (Cuenca).

Posee la siguiente distribución parcelaria, según el registro vitícola: Polígono 9, parcelas 14b, 14d, 14f, 14h, 26d, 26e, 26h, 26i, 26j, 26k, 26m, 26n, 26v.

La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados y el embotellado de los vinos se realizarán en la bodega ubicada en la zona de producción.

Principales variedades de uva de vinificación

Tempranillo, Cencibel
Merlot

Vínculo con la zona geográfica

Medio (factores naturales y humanos)

La Jaraba es el paraje en el que se encuentra la zona delimitada, según se puede ver en el mapa del actual catastro de rústica de España. Se acepta de forma general que Jaraba es un término de origen árabe que significa agua o bebida abundante.

El antiguo curso de agua, hoy intermitente, denominado la Cañada de Valdelobos, termina por desembocar en el río Záncara, que limita las provincias de Cuenca y Albacete. La Jaraba apenas presenta relieves, puede considerarse completamente llana, y su altitud es de 700 m sobre el nivel del mar.

La situación de los viñedos, en gran parte arropados por 92 ha de monte compuesto por encina y pino, proporciona un microclima particular favorable al buen desarrollo de la vid, lo que, en gran medida, permite liberar a dichos viñedos del estrés hídrico que produce el viento cálido y seco de levante. Esto, a su vez, permite alargar el proceso de maduración de la uva. En consecuencia, el fruto es más rico en aporte de materia colorante, taninos de calidad y aromas respecto a la uva producida por el viñedo situado fuera de la zona delimitada.

Los terrenos pertenecen al Cuaternario y forman la unidad morfoestratigráfica del sistema fluvial del Guadiana. Su composición es variada: cuarcitas, cuarzos y calizas mesozoicas y miocenas, lo que permite mantener la humedad más tiempo y que el terreno se diferencie de otras zonas cercanas, mucho más calcáreas.

Los suelos se clasifican dentro de la categoría de alfisoles, con suelos rojos mediterráneos sobre material calizo. Se caracterizan por un perfil desarrollado, con un pH comprendido entre 7 y 8,5, capacidad de cambio baja, buen drenaje interno, buena penetrabilidad que alcanza hasta los horizontes de costra caliza, situados a unos 60/90 centímetros, y por texturas que van de franco arenosas a arcillosas. Presentan abundancia de elementos de aluvión que los hace más ricos en elementos nutritivos. Además, la morfología del suelo fértil, rico en guijarros gruesos de aluvión, junto con la práctica anual de estercolado, proporciona un perfil aireado y fresco. Este tipo de suelo es idóneo para el cultivo de la vid y, como consecuencia, representa un factor de alta calidad del fruto.

El clima puede clasificarse como mediterráneo templado con características continentales. Los valores medios anuales de las variables climáticas más importantes se sitúan entre 14 y 16°C de temperatura media y 450 mm de precipitación.

Se ha identificado un nivel de estroncio en suelos superiores a la media habitual, con valores por encima de 100 mg/kg en las distintas parcelas. Concretamente, los valores se sitúan entre 111,67 mg/kg y 158,41 mg/kg, muy superiores a los determinados en las zonas colindantes a la zona en cuestión, como los parajes denominados Los Canforrales, con valores de 76,59 mg/kg, y Manteleros, con 20,19 mg/kg. En este último, la cifra es casi ocho veces inferior a la obtenida en La Jaraba.

Este hecho tiene una consecuencia directa en los vinos, en los que se han encontrado concentraciones de estroncio superiores a los 2,2 mg/l, alcanzando en algunos casos los 3,3 mg/l. Estos valores son claramente superiores a los que presentan los vinos procedentes de las zonas cercanas, en los que se han determinado unos valores comprendidos entre 0,95 y 1,6 mg/l. Por tanto, la concentración de estroncio en los vinos puede considerarse como un indicador fiable en relación con la producción vitivinícola de La Jaraba.

En los métodos de producción, la aportación de materia orgánica es exclusivamente estiércol de ovino procedente de la propia explotación ganadera.

En lo que se refiere a los métodos de transformación, la fermentación alcohólica está inducida por la microbiótica autóctona de la uva; con el prensado no se obtienen más de 70 litros por cada 100 kg de uva.

Descripción del vino

Los vinos de La Jaraba, condicionados por las características del terruño y clima, que aportan intensidad, estabilidad y elegancia a la fracción fenólica, nos muestran una estructura, mineralidad y volumen importantes. El envejecimiento de estos vinos en bodega y botella afecta a sus características organolépticas, dando lugar a vinos tintos de color rojo picota madura de intensidad media-alta, con aromas a frutos rojos y fruta negra, mostrándose en boca amplios y carnosos, y vinos blancos de color amarillo pajizo, con aromas propios de la variedad entre los que destacan fruta blanca de hueso, toques florales, y en boca se muestra fresco, sedoso y equilibrado, y analíticamente, en ambos casos, contienen concentraciones de estroncio superiores a las de otros vinos producidos fuera de la zona delimitada debido a los altos niveles de este elemento en los suelos de La Jaraba, lo que contribuye a producir estos vinos con marcadas notas minerales, aromáticos, balsámicos y amplios.

Vínculo

La zona delimitada se sitúa en una depresión fluvial rellena de sedimento con una composición variada de cuarcitas, cuarzos y calizas, y con un nivel de estroncio en suelos superior a la media habitual. Todo lo anterior contribuye a producir unos vinos intensos, aromáticos y amplios, con marcadas notas minerales y aromas balsámicos. La cantidad de estroncio otorga a estos vinos sus cualidades singulares.

Aunque la zona está ubicada dentro de la DOP La Mancha, se diferencia de la misma por los factores que se presentan a continuación.

Factores naturales

La delimitación de la zona se basa en un contenido del suelo en estroncio significativamente superior a los del entorno, lo que transmite a los vinos producidos un mayor carácter mineral.

En el estudio del medio que ha aportado el solicitante se observa cómo, fuera de la zona delimitada, los niveles de estroncio se sitúan entre 20 y 80 mg/kg, mientras que dentro de ella alcanzan valores de entre 110 y 160 mg/kg. Esto se traduce en que los vinos de la zona tienen un contenido en estroncio entre 2,5 y 3,3 mg/l, mientras que en vinos de los viñedos de alrededor solo se alcanzan cantidades en torno a 1 mg/l.

Al contenido en estroncio, que es el elemento que determina la singularidad de la zona, se le une el hecho de que, alrededor de esta, se encuentra una gran extensión de encinas y pinos que la protege del viento cálido y seco de levante. Esto conlleva una mayor presencia de humedad, en comparación con las zonas contiguas, que implica un proceso más largo de maduración de la uva, lo que, a su vez, produce más color, taninos y aromas en el fruto y, por tanto, en el vino.

Factores humanos

Las diferencias más notorias entre el modo de elaboración de los vinos de La Jaraba y el de los colindantes de la DOP La Mancha (se toman de estos los tintos envejecidos, pues La Jaraba solo produce de este tipo), son las siguientes:

DOP La Mancha	La Jaraba	Diferencias
> 11,5% vol.	> 12,5% vol.	Mayor grado alcohólico
< 10 meq/l	< 16,7 meq/l	Mayor acidez volátil
< 13 000 kg/ha	< 11 000 kg/ha	Menor producción por hectárea
≤ 1,6 mg/l	≤ 2,2 mg/l	Mayor contenido en estroncio

Una vez delimitada la zona en base al contenido del suelo en estroncio, resulta que, actualmente, solo existe en esta una bodega elaboradora de vino que es propiedad del solicitante.

Hay que destacar que dicho solicitante es propietario de una superficie mayor que la que se incluye en la zona delimitada. Por tanto, esta no se ha delimitado basándose en su propiedad, sino a las condiciones de medio que se han expuesto.

Por otra parte, si en el futuro se establecieran otros productores en la zona geográfica delimitada, estos podrían utilizar el nombre registrado siempre que se cumplan las condiciones fijadas en el pliego de condiciones. De hecho, puesto que dicha zona ocupa unas 75 ha, es perfectamente posible que se instalen más bodegas en la misma.

Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados y el embotellado de los vinos se realizará en la bodega ubicada en la zona de producción, debido a que los vinos tintos se elaboran con un segundo periodo de envejecimiento en botella mínimo de 1 mes, en este periodo se produce un proceso reductivo, mejorando así la calidad de los vinos, redondeándose y alcanzando su momento de consumo cuando se consiguen las características

organolépticas establecidas en el pliego para cada tipo de vino, y con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, para la consecución de las características definidas en el Pliego de Condiciones de los vinos tintos y blancos de la DOP La Jaraba.

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_PLIEGO_LA-JARABA_20200529-II.pdf
