(

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «RUEDA»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente E-Bacchus	En vigor (DOUE)
0	19/11/2011	Envío a la Comisión Europea en aplicación del artículo 118 vicies, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007	-	16/12/2011 PDO-ES-A0889	31/12/2011 -
1	17/01/2018	Corrección de errores del apartado 9b), punto 1 (en tramitación)	-	12/02/2018 PDO-ES-A0889-AM02	17/01/2018 (05/07/2019)
2	8/3/2019	Modificación "Normal" del Pliego de condiciones que afecta a los requisitos y apartados siguientes: 1) Eliminación del punto 2. 2) Redefinición de los tipos de vinos y actualización de las características físico-químicas y organolépticas. 3a) Prácticas de cultivo: reducción de densidad de plantación, eliminación del requisito relativo a la formación y sistema de conducción. 3b.1) Condiciones de elaboración del vino: nueva redacción para aclarar determinadas prácticas. 3b.2) Condiciones de envejecimiento: nueva redacción para los vinos Dorado y Pálido. 3c) Restricciones a la vinificación: actualización. 5. Rendimientos: establecimiento de límites para las nuevas variedades y algunas aclaraciones. 6) Variedades autorizadas: Sauvignon Blanc pasa a ser principal y Chardonnay y Viognier como secundarias. 7) Vínculo: revisión de su redacción para coherencia con modificaciones propuestas. 8.b.1) Excepciones a la aplicación de los rendimientos de extracción. 8.b.2) Requisitos de envasado: ampliación justificación embotellado en origen (8.b.2). 8.b.3) Requisitos de etiquetado: unidades geográficas menores. 9.b) Tareas de control: nueva redacción.	29/10/2019	02/12/2019 PDO-ES-A0889-AM03	29/10/2019 (3.3.2020)

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «RUEDA»

1. NOMBRE A PROTEGER.

El nombre geográfico a proteger es «RUEDA».

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida « RUEDA», en adelante, DOP «RUEDA», pertenecen a la categoría 1 “Vino”, Categoría 3 “Vino de Licor” y Categoría 5 “Vino Espumoso de Calidad” de acuerdo con el Anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) nº 1308/2013.

a) Características analíticas.

Las características físico-químicas de los vinos amparados por la DOP «RUEDA» serán las determinadas en el siguiente cuadro:

Tipo de Vino	BLANCO	ESPUMOSO (Vino espumoso de calidad)	DORADO/Pálido (Vino de licor)	ROSADO	TINTO DEL AÑO	TINTO MÁS DE UN AÑO (2)
Grado alcohólico total y adquirido (% Vol)	≥ 11º	≥ 9,5%	≥ 15º(*)	≥ 11º	≥ 12º	≥ 12º
Acidez Total mínima (Tartárico)	≥ 4,7 g/l a. tar	≥ 4,7 g/l a. tar	≥ 4 g/l a. tar	≥ 4,7 g/l a. tar	≥ 4 g/l a. tar	≥ 4 g/l a. tar
Acidez Volátil máxima (Acético)	≤ 0,65 g/l a. ac. (≤ 1 g/l para vinos blancos fermentados y/o envejecidos en barrica)	≤ 0,65 g/l a. ac.	(1)	≤ 0,65 g/l a. ac.	≤ 0,7 g/l a. ac.	≤ 0,8 g/l a. ac. (hasta 10º+ 0,06 g/l por cada º exc 10º)
Dióxido de Azufre Total	≤ 180 mg/l	≤ 180 mg/l	≤ 150 mg/l	≤ 180 mg/l	≤ 150 mg/l	≤ 150 mg/l
Azúcares totales expresados en fructosa y glucosa	(1)	(1)	(1)	(1)	≤ 4 g/l	≤ 4 g/l
Sobrepresión de anhídrido carbónico en bares	—	3,5 (mín)	—	—	—	—

(*) Según excepción contemplada en el Anexo VII, parte II, apartado 3b) del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, los vinos generosos de la DOP Rueda (Pálido y Dorado) figuran en la lista de vinos de licor con denominación de origen protegida cuyo grado alcohólico volumétrico total puede ser inferior a 17,5% vol. sin ser inferior a 15% vol. (Anexo III, Apéndice 2, apartado B del Reglamento Delegado (UE) nº 2019/934).

(1) En aquellos parámetros o limitaciones en los que no haya establecido valor, regirán los fijados por la normativa comunitaria vigente en la materia.

(2) Se entenderá por "tintos más de un año" aquellos vinos tintos, con o sin envejecimiento, que se sometan a verificación con posterioridad al 31 de octubre del año siguiente de la vendimia.

2.2.- Características organolépticas

Las características organolépticas de los vinos amparados por la DOP «RUEDA» serán las siguientes:

VINO- Vino Blanco:

- Fase visual: color amarillo pálido a amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Limpio.
- Fase olfativa: Franco. De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta y/o, florales y/o herbáceos.
- Fase gustativa: Franco, fresco y con cuerpo de intensidad media a alta.

En vinos blancos fermentados en barricas o envejecidos las características organolépticas se adecuarán al tipo de elaboración. En la fase visual los colores podrán ser más intensos (intensidad media a alta), en la fase olfativa aparecerán aromas propios de su paso por barrica y en fase gustativa el sabor será intenso, con buena expresión tánica y postgusto con recuerdos de los aromas terciarios.

VINO- Vino Rosado:

- Fase visual: Color rosa fresa a piel de cebolla. Limpio.
- Fase olfativa: De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta roja.
- Fase gustativa: Equilibrio en boca y fresco. Franco, de intensidad leve a alta.

VINO- Vino Tinto del año:

- Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota con tonos violáceos. Limpio.
- Fase olfativa: De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta negra y/o roja.
- Fase gustativa: Franco, intensidad leve a alta.

VINO- Vino Tinto envejecido en barrica de roble:

- Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota. Limpio.
- Fase olfativa: De intensidad media a alta. Pueden aparecer en estos vinos aromas primarios, aromas secundarios (levaduras y/o panadería) y aromas terciarios propios de la crianza en roble.

- Fase gustativa: Franco, postgusto con recuerdos a la crianza en roble.

VINO DE LICOR-Dorado:

- Fase visual: Color amarillo dorado o dorado. Limpio.
- Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios (panadería, levaduras) junto con aromas terciarios aportados por la madera, como los tostados y/o, ahumados y/o especiados y/o frutos secos.
- Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico, (intensidad media a alta) y postgusto con recuerdos de aromas terciarios (frutos secos y/o fondos tostados y/o especiados).

VINO DE LICOR-Pálido:

- Fase visual: Color amarillo pajizo a dorado pálido. Limpio.
- Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios y terciarios aportados por la fase de crianza biológica (almendras y/o levadura de pan y/o especiados).
- Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico y postgusto con recuerdos de aromas propios de la crianza biológica.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD-Blanco y Rosado:

- Fase visual: Limpio. Burbuja fina y con persistencia media a alta.
- Fase olfativa: Dominio de aromas primarios (florales y/o frutales) y secundarios (panadería y/o levaduras). Franco e intensidad media a alta.
- Fase gustativa: Equilibrio en boca. Fresco, con gas carbónico (burbuja) bien integrada, con ligeros recuerdos de los aromas secundarios (panadería y tostados). Franco e intensidad leve a alta.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.

a) Prácticas de cultivo.

Los viñedos con destino a la obtención de uva para la elaboración de vino de la DOP «RUEDA» plantados a partir de 2019 deberán tener una densidad mínima de plantación de 1.100 cepas por hectárea.

b) Prácticas enológicas específicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino.

1.- La vendimia se realizará cuando la uva adquiera el grado de madurez adecuada, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos partidas de uva sana. La graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 12% Vol. para las variedades tintas y 10,5% Vol. para las variedades blancas.

2.- En el caso de partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos espumosos de calidad será admitida una graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de 9,5% Vol. Dichas partidas de uva no podrán ser destinadas a la elaboración de otro tipo de vinos.

3.- La vendimia se realizará recolectando separadamente por variedades.

4.- Para la extracción del mosto solo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo.

5.- En la extracción de mostos se aplicarán presiones adecuadas para su separación de los orujos, de forma que el rendimiento global no sea superior a 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

El exceso que se produzca por encima de dicho rendimiento se considerará no amparado por la denominación, debiendo estar identificado hasta su salida de la bodega como vino sin derecho a la Denominación de Origen Rueda o para la destilación.

6.- En determinadas campañas, el Consejo Regulador podrá modificar el rendimiento antes indicado conforme se recoge en el punto 8 b)1, Excepciones a la aplicación de los rendimientos, de este Pliego de condiciones.

b.2) Condiciones de envejecimiento.

1.- En el caso de los vinos con la mención «FERMENTADO EN BARRICA» se utilizarán, tanto para la fermentación como para la crianza con las lías, barricas de roble.

2.- El *Vino Dorado* se someterá a un proceso envejecimiento y crianza oxidativa con una duración mínima de cuatro años, debiendo permanecer el vino en envase de roble durante, al menos, los dos últimos años antes de su comercialización.

3.- El *Vino Pálido* se obtendrá por crianza biológica, debiendo permanecer el vino en barrica de roble durante, al menos, los tres últimos años antes de su comercialización.

c) Restricciones a la vinificación.

En la elaboración de los vinos amparados por la DOP «RUEDA» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- *Vino Blanco:* elaborado con un mínimo del 50% de las variedades blancas consideradas como principales.
- *Vino Espumoso de Calidad:* elaborado con un mínimo del 75% de las variedades consideradas como principales.
- *Vino Dorado*: vino de licor, obtenido a partir de las variedades Palomino Fino y/o Verdejo.
- *Vino Pálido:* vino de licor, seco, obtenido a partir de las variedades Palomino Fino y/o Verdejo.

- *Vino Rosado*: se elaborará a partir de un mínimo del 50% de variedades tintas autorizadas.
- *Vino Tinto*: se elaborará exclusivamente a partir de variedades tintas autorizadas.

4. DELIMITACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.

1.- La zona de producción de la DOP «RUEDA» está situada al Sur de la provincia de Valladolid, adentrándose un poco al oeste de la provincia de Segovia y al norte de Ávila. Los términos municipales que conforman la zona de producción son los siguientes:

Provincia de Valladolid:

Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines, Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, Carpio del Campo, Castrejón, Castronuño, Cervillego de la Cruz, El Campillo, Fresno el Viejo, Fuente el Sol, Fuente Olmedo, Gomeznarro, Hornillos, La Seca, La Zarza, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Medina del Campo, Mojados, Moraleja de las Panaderas, Muriel, Nava del Rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas, Pozaldez, Puras, Ramiro, Rodilana, Rubí de Bracamonte, Rueda, Salvador de Zapardiel, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, Serrada, Sieteiglesias de Trabancos, Tordesillas, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca del Duero, Villanueva del Duero y Villaverde de Medina.

Provincia de Ávila:

Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (polígonos catastrales 1, 2, 4 y 5) y Palacios de Goda (polígonos catastrales 14, 17, 18, 19 y 22).

Provincia de Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polígono 7, correspondiente a la pedanía de Villagonzalo de Coca) Donhierro, Fuentes de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista y Tolocirio.

2.- La zona de envejecimiento de los vinos amparados por la DOP «RUEDA» coincide de manera exacta con la zona de producción.

5. RENDIMIENTOS MÁXIMOS

1.- Los rendimientos máximos admitidos por hectárea en viñedos en plena producción, entendiendo como tal a partir del quinto año de plantación, serán los siguientes:

a) Variedades blancas en espaldera:

- Verdejo: 10.000 kilogramos por hectárea.
- Viura: 12.000 kilogramos por hectárea.
- Sauvignon Blanc: 10.000 kilogramos por hectárea.
- Chardonnay: 10.000 kilogramos por hectárea.
- Viognier: 10.000 kilogramos por hectárea.

b) Variedades Blancas en pie bajo (vaso):

- Verdejo: 8.000 kilogramos por hectárea.
- Viura: 10.000 kilogramos por hectárea.
- Sauvignon Blanc: 8.000 kilogramos por hectárea.
- Palomino fino: 10.000 kilogramos por hectárea.
- Chardonnay: 8.000 kilogramos por hectárea.
- Viognier: 8.000 kilogramos por hectárea.

c) Variedades tintas: 7.000 kilogramos por hectárea.

No pudiendo obtenerse más de:

a) Variedades blancas en espaldera:

- Verdejo: 72,00 hectolitros por hectárea.
- Viura: 86,40 hectolitros por hectárea.
- Sauvignon Blanc: 72,00 hectolitros por hectárea.
- Chardonnay: 72,00 hectolitros por hectárea.
- Viognier: 72,00 hectolitros por hectárea.

b) Variedades Blancas en pie bajo (vaso):

- Verdejo: 57,60 hectolitros por hectárea.
- Viura: 72,00 hectolitros por hectárea.
- Sauvignon Blanc 57,60 hectolitros por hectárea.
- Palomino fino: 72,00 hectolitros por hectárea.
- Chardonnay: 57,60 hectolitros por hectárea.
- Viognier: 57,60 hectolitros por hectárea.

c) Variedades tintas: 50,40 hectolitros por hectárea.

A los efectos del cálculo del rendimiento, se considera «espaldera» aquel sistema de conducción de la vid formando una estructura vertical de postes y alambres de sujeción, dispuestos estos últimos en al menos tres filas de alambres y con una altura mínima de 150 cm. desde el suelo hasta el extremo del poste.

2.- En los primeros años de implantación del viñedo, la producción máxima autorizada será la siguiente:

- Año 1º: 0% del máximo autorizado (año de plantación).
- Año 2º: 0% del máximo autorizado.
- Año 3º: 50% del máximo autorizado.
- Año 4º: 75% del máximo autorizado.
- Año 5º, y siguientes: 100% del máximo autorizado.

3-. Los rendimientos máximos admitidos por hectárea que figuran en el apartado 1 se incrementarán en un 20% para aquellos viñedos concretos cuya producción sea destinada exclusivamente a la elaboración de vinos espumosos de calidad.

4.- Las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos máximos por hectárea superen los límites máximos citados anteriormente no podrán destinarse a la elaboración de vino protegido de la DOP «RUEDA».

5.- En determinadas campañas el Consejo Regulador podrá modificar los rendimientos antes indicados conforme se recoge en el punto 8.b.1, Excepciones a la aplicación de los rendimientos, de este Pliego de condiciones.

6. VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA.

1.- La elaboración de los vinos protegidos de la DOP «RUEDA» se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes:

a) Variedades de uva blanca autorizadas: Verdejo, Sauvignon Blanc, Viura, Palomino Fino, Chardonnay y Viognier.

En el caso de la variedad Palomino Fino, no se admitirá la inscripción de nuevas plantaciones realizadas con esta variedad.

b) Variedades de uva tinta autorizadas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha Tinta, Syrah.

2.- Tienen la condición de principales, entre las variedades blancas: Verdejo y Sauvignon Blanc y, entre las tintas, la Tempranillo.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Detalles de la zona geográfica

a.1) Factores naturales.

CLIMA

1.- La D.O. Rueda se eleva entre 700 y 870 metros sobre el nivel del mar, con tierras llanas pero altas, que soportan inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calurosos y secos, sólo alterados por inoportunas tormentas. Este factor obliga a las cepas a buscar sus recursos hídricos en lo más hondo del subsuelo, más que en otras zonas de Europa.

En otros tiempos, al final del invierno se hacía una excava alrededor de la cepa para concentrar el agua de la primavera. A principios del verano, se realizaba un "cobijo" acumulando de nuevo la tierra en torno a la cepa y enterrándola muchas veces hasta la mitad para protegerla de la evaporación estival. Hoy, la mejora del cultivo y la incorporación del riego por goteo, compensa estas labores imposibles de poner en práctica en la actualidad.

2.- Por otro lado, la diferencia de temperaturas entre el día y la noche, es el secreto del equilibrio entre el azúcar que la uva gana con el sol y la acidez que no pierde durante la fresca nocturnidad.

3.- Por su latitud, la zona de Rueda queda enclavada en el ámbito mediterráneo. Sin embargo, por su altitud, se declara de influencia continental con influencia de vientos atlánticos de W (ponientes) y del SW (ábregos), que son los que traen los temporales de lluvia en otoño.

- La temperatura media anual es del orden de 11,5º C y hay marcados contrastes térmicos, propios de un clima continental. La oscilación anual es de unos 17º C.
- Las máximas extremas son del orden de los 37º C y las mínimas de -6º C a -10º C. Periodo libre de heladas va desde finales de abril a mediados de octubre, con unos 180 días.
- La precipitación es del orden de 400 a 430 mm. El número medio anual de días de lluvia oscila de 70 a 85. Los inviernos son duros, con niebla en los valles de los ríos y heladas en la meseta. Los veranos son cálidos y secos, con fuente insolación.

GEOGRAFÍA Y GEOLOGÍA

1.- La DOP «RUEDA» se sitúa en el sector central de la Depresión del Duero, formando parte de la Submeseta Norte, se extiende la zona de producción de la DOP «RUEDA» por tierras del Suroeste de la provincia de Valladolid. Incluye, asimismo, algunos municipios vecinos del borde occidental de Segovia, así como una pequeña parte del Norte de la provincia de Ávila, igualmente vecinas.

2.- El río Duero constituye el límite septentrional de la zona, con la excepción de los municipios de Tordesillas y Torrecilla de la Abadesa que están al Norte de esta importante arteria fluvial. Además del Duero, la zona está avenada por los ríos Eresma, Adaja, Zapardiel y Trabancos, tributarios del mismo que atraviesan el territorio del Sur a Norte.

Los ríos antes citados, junto con otros de menor entidad transcurren, generalmente, de forma superficial, siendo escasos los encajonamientos y las hoces profundas.

3.- El territorio constituye una altiplanicie de considerable altitud, 700 a 870 m., con un ligero basculamiento de Sur a Norte. Su relieve es sencillo, correspondiendo a series de llanuras de erosión en donde se alzan algunos cerros testigos y glacis de suave pendiente, restos del antiguo nivel de la cobertera original actualmente desmantelada casi completamente por la erosión de la red fluvial.

4.- En el Noroeste de la DOP «RUEDA» el terreno, geológicamente considerado, corresponde a rañas del periodo Plioceno Superior-Cuaternario antiguo, que aparece entremezclado confusamente con arenas y arcillas del Vindoboniense inferior (Mioceno medio). Estos depósitos de rañas están constituidos por cantos de cuarcita redondeados, con arcillas sabulosas rojizas y arenas. Su potencia es variable, oscilando entre 1 y 30 m. En general no constituyen una única superficie de sedimentación, existiendo varios aterrazamientos. Por erosión de las rañas parecen glacis miocénicos cubiertos con materiales semejantes.

Los sedimentos del Vindoboniense inferior (Tortoniense) tienen carácter detrítico y están constituidos por una asociación arcillo-arenosa de color rojo, gris e irisada, en la que aparecen intercaladas hiladas de cantos y arenas, unas veces con

cemento arcilloso y otras con arcillas margosas, en distintos grados de cementación.

Este substrato geológico ha evolucionado en superficie originando suelos pardos sobre depósitos alóctonos pedregosos. Ocupan, como ya se mencionó, el Noroeste de la zona considerada, a partir de, aproximadamente, el término de Medina del Campo, en el territorio de mayor tradición vitícola y corresponde a los pagos de más intenso cultivo de viñedo. El pH de sus tierras oscila entre el 7 y el 8.

5.- Ocupando buena parte del Sureste y Suroeste de la zona se encuentran sedimentos terciarios constituidos por potentes y homogéneas formaciones de arcillas, arenas, margas y calizas del Mioceno Medio (Vindoboniense Inferior), con tosca estratificación de materiales detríticos gruesos y lechos de cantos escasamente cementados por greda o arcilla roja, amarillenta y, en algunos casos, blanca.

Estos materiales han evolucionado en superficie originando suelos pardos no cálcicos.

6.- Entremezclados con todos los anteriores sedimentos aparecen en el Este y Suroeste grandes manchas de arenas continentales procedentes de las areniscas y arcosas cretáceas del Sistema Central. Son depósitos aluviales profundos que conforman suelos, de topografía ondulada, muy arenosos y sin desarrollo en horizonte genéticos.

a.2) Factores humanos.

1.- La estrecha relación entre la variedad de uva principal, Verdejo, reconocida como autóctona de la Denominación de Origen Rueda y su compenetración con el territorio (clima y suelo), nos permiten afirmar que es una variedad adaptada a su entorno y que constituye la razón de ser de los vinos de la DOP «RUEDA», los cuales se basa en la exclusiva adaptación de nuestra variedad al medio, complementada con habituales labores culturales, tales como podas largas y en rastra, aclareos, …tendentes a la consecución de una uva de la máxima calidad. Estas labores culturales se han transmitido de generación en generación, con la consiguiente adaptación a los avances técnicos de cada época. Esta variedad ha

demostrado asimismo grandes cualidades para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

2.- La existencia de otras variedades en la zona, se debe y explica por su adaptación a la elaboración de los históricos vinos generosos de la zona, reconocidos en su momento por su calidad y particularidad

3.- Por su parte, las variedades tintas, aunque de más reciente implantación, también se han adaptado muy bien a las condiciones naturales de la zona y permiten elaborar vinos tintos de gran calidad.

b) Detalles del producto.

1.- Los vinos de la DOP «RUEDA» van desde los vinos blancos en sus diferentes tipos y elaboraciones, hasta los vinos rosados y tintos. Los vinos blancos son los más significativos y representativos de la zona: jóvenes, alegres, frescos y afrutados, con gran presencia en boca.

2.- Estas características de frescura, carácter afrutado y presencia en boca se traslada también a los vinos espumosos de calidad.

3.- Los vinos tintos presentan colores vivos, una gama aromática de pequeños frutos muy característica y en boca son potentes, sabrosos y equilibrados.

4.- los «dorados» presentan las características propias de las crianzas oxidativas prolongadas: matices aromáticos de frutos secos y tostados, en boca son potentes, glicéricos y complejos.

5.- Por último, los “pálidos” presentan las características propias de las crianzas biológicas: matices aromáticos de frutos secos, levaduras y/o especiados. En boca glicéricos.

c) Descripción del nexo casual.

1.- El terruño y la climatología son la clave, junto con la variedad autóctona, para conseguir la personalidad propia que caracteriza a los vinos de la esta comarca. Todo ello, junto el factor humano que ha ido moldeando las características de los vinos de la zona hasta los actuales. Desde los vinos generosos y añejados, elaborados y fermentados en bodegas subterráneas, excavadas debajo de las casas o en las afueras de los pueblos en grandes toneles y cubas, y envejecidos para conseguir el color, aroma y sabor de aquellos vinos reconocidos internacionalmente como los vinos de la Tierra de Medina, hasta los actuales vinos de la Denominación de Origen: jóvenes, alegres, frescos y afrutados, símbolo del gran cambio de los vinos blancos de España.

2.- Los terrenos típicamente “cascajosos” o pedregosos son debidos a depósitos de rañas constituidos por cantos de cuarcitas redondeados, típicos de esta comarca son factor clave en la calidad de la uva, evitando la evapotranspiración en el periodo estival y reflejando los rayos solares sobre la planta, de manera que la maduración de la uva se ve favorecida y se permite un adecuado equilibrio analítico de los mostos. Si a ello se une las diferencias de temperaturas existente entre el día y la noche en el periodo de maduración, en ocasiones de más de 20ºC, permite que el equilibrio entre los azucares y la acidez sea el excepcional, dando como resultado vinos muy bien estructurados, con frescor y acidez adecuada, así como una adecuada intensidad aromática.

3.- La participación de la variedad autóctona verdejo les aporta los caracteres diferenciales respecto a los vinos blancos de otras zonas. En particular, la frescura, intensidad aromática y presencia en boca.

4.- Asimismo, la integración de suelo y clima a la que se hace referencia en el punto 2, permite la excelente maduración de las variedades tintas y, como consecuencia, vinos tintos aromáticos, equilibrados y bien estructurados.

5.- Los vinos de crianzas oxidativas son el último vestigio de la forma tradicional de elaboración y por su singularidad y calidad deben ser conservados.

d) Interacción informal.

d.1) Referencias históricas.

1.- A finales del siglo XIV se remontan los primeros datos que especulan con la posibilidad de que el vino que se consumía en las tabernas bilbaínas era precedente del actual blanco de rueda.

En el siglo XV comienzan a popularizarse los vinos de la zona bajo el apelativo “vinos de Tierra de Medina”.

En 1.494 aparecen las primeras ordenanzas tendentes a la protección de viñedo del área de Rueda.

Isabel la Católica favoreció muy especialmente el vino de la Tierra de Medina y en 1.498 dictó unas ordenanzas claramente proteccionistas con el viñedo. Años más tarde, su nieto Carlos V las completaría.

El siglo XVI va a ser fundamental en la consolidación del vino de la Tierra de Medina. Gracias al auge que adquieren las ferias de la ciudad de Medina del Campo, el radio de consumo de vino de La Tierra de Medina se amplía cada vez más y el norte de España se erige como consumidor principal. Al ser el vino una materia fácil de transportar se convierte en producto de cambio de importantes transacciones comerciales.

En 1564 se hace necesario elaborar una Ordenanza para luchar contra el fraude del vino, surgido como consecuencia del desarrollo acelerado que había tenido con motivo de las ferias y que llevaba a los cosecheros adulteraciones y otras malas artes a fin de garantizar el suministro.

A mediados del siglo XVI, las ferias de Medina entran en declive y se hace necesario que en 1.626 los miembros de la Corporación de Viñedos impongan unas medidas muy restrictivas y prohíban la entrada de vino nuevo que no perteneciera a los miembros de la Corporación. A raíz de esto una nueva Ordenanza distinguirá entre los buenos vinos de la ciudad de Medina y los corrientes del resto de La Tierra de Medina.

A finales del XVI, Medina del Campo y Alaejos comparten fama y comercio vinícola y el “blanco de Medina-Alaejos” se encumbra de tal modo que unas Ordenanzas Municipales obligarán, durante un tiempo a los comerciantes de la Corte de Madrid a comprar el vino de La Tierra de Medina en sólo estos dos municipios.

Una Real Provisión de 1.634 que obligaba a pedir autorización para plantar viñedos nuevos, sirvió de arma defensiva a los ganaderos, que aferraron a ella para luchar contra el viñedo e ir ganando privilegios.

El declive de las ferias y el aumento del comercio con el norte va trasladando la actividad vinícola a poblaciones mejor situadas en la ruta, es por esto que el siglo XVII, La Nava, La Seca y Rueda tomarán el relevo vitivinícola a Medina.

En el siglo XVIII supone un nuevo esplendor para el vino de la Vieja Castilla. Le toca el turno al blanco de La Nava, que gozará de une norme auge hasta 1.798 en el que las Ordenanzas reflejan el franco retroceso que estaba experimentando el vino de la zona. Mientras tanto, el vino de Rueda sigue una suerte parecida de gloria inicial y retroceso progresivo según el siglo se iba acabando.

El avance del viñedo en La Seca fue también de tal magnitud que dio lugar a una Sentencia para tratar de frenarlo y de restituir las tierras a su función original de pastos comunales. Ante la ineficacia de esta medida, se procedió en 1.763 a la destrucción de 409 hade viña en el término municipal; pese a todo, La Seca entró en el siglo XIX en pleno apogeo vitivinícola.

El siglo XIX es un período fructífero para el vino de La Nava, La Seca y Rueda. El comercio tradicional con el norte sigue ocupando un primer plano y se comienza a exportar a Francia, Inglaterra y Cuba. La llega del ferrocarril favorecerá enormemente el comercio del vino. Por otra parte el despegue de los viñedos de Castilla la Nueva y Levante mermará la preponderancia de los vinos de La Tierra de Medina y la llegada de la filoxera, en 1.884, marcará el final de un largo periodo en la historia de los vinos de Rueda.

2.- El primer Reglamento de la DOP «RUEDA» y de su Consejo Regulador fue aprobado mediante Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 12 de enero de 1980, siendo la primera Denominación de Origen reconocida en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

8. OTROS REQUISITOS APLICABLES.

a) Marco Legal.

- ORDEN AYG/1405/2008 de 21 de julio, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador (BOCyL de 4 de agosto de 2008).

b) Otros requisitos adicionales

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos con DOP «RUEDA» se realizará en bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción indicada en el apartado 4 del presente Pliego de condiciones.

b.1) Excepciones a la aplicación de los rendimientos.

1.- No obstante lo dispuesto en el apartado 3.b.1, punto 5, en función de las circunstancias de la denominación de origen, en determinadas campañas, el Consejo Regulador podrá reducir hasta 2 puntos porcentuales el rendimiento máximo de extracción.
El exceso que se produzca por encima del criterio adoptado para el rendimiento global se considerará no amparado por la denominación de origen, debiendo estar identificado hasta su salida de la bodega como vino sin derecho a uso del nombre protegido DOP «RUEDA» o para la destilación.

2.- Los límites de rendimiento por hectárea establecidos en el apartado 5.1) de este Pliego de condiciones podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por iniciativa propia o a petición de los operadores inscritos, después de los asesoramientos y comprobaciones que se realicen y previo informe técnico favorable, dentro de los siguientes límites:

- Aumento de hasta el 15% de los rendimientos establecidos, antes del inicio de la vendimia.
- Reducción de hasta el 15% de los rendimientos establecidos, antes del 30 de junio de la campaña en curso.

3.- La reducción del rendimiento máximo de extracción estará directamente vinculada y en proporción a la reducción del rendimiento máximo de uva por hectárea, y a la inversa. Esto es, no se podrán llevar a cabo de forma separada y, de efectuarse, los porcentajes de reducción de uno y otro se calcularán de forma proporcional.

b.2) Disposiciones respecto al envasado y el embotellado.

1.- El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tienen lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP «RUEDA» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

2.- Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Las botellas deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Unión Europea. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho, tapón sintético o tapón de rosca. No obstante, en casos especialmente justificados podrán utilizarse otro tipo de envase y/o cierres, siempre que el sistema garantice el mantenimiento de las características físico-químicas y organolépticas establecidas en el apartado 2 del presente Pliego de condiciones.

b.3) Disposiciones respecto al etiquetado.

1.- En las etiquetas de vinos embotellados figurarán como indicaciones obligatorias, y de forma destacada, el nombre geográfico «RUEDA», junto con la mención «Denominación de Origen Protegida» y/o sus siglas «DOP» o bien, el término tradicional «Denominación de Origen», en sustitución de DOP (Denominación de Origen Protegida), además del resto de menciones obligatorias que se dispongan en la normativa y regulación específica, así como en la legislación general aplicable.

2.- Será obligatoria la indicación del año de la cosecha, en el etiquetado de todos los vinos protegidos, excepto en los tipos de vino: Dorado, Pálido y Espumoso de Calidad. Cuando la etiqueta que contiene las indicaciones obligatorias, sea de menor tamaño que la contraetiqueta de la bodega, la indicación del año de la cosecha deberá figurar obligatoriamente en ambas. Esta indicación se aplicará a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino procedente de uvas de otras cosechas. No obstante, a efectos de corregir las características de los vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de vino de la cosecha a que se refiera la indicación entre a formar parte en el producto resultante en una proporción mínima del 85%.

3.- Asimismo, los vinos espumosos de calidad deberán hacer referencia en el etiquetado al método de elaboración.

4.- Además, los vinos amparados por la DOP «RUEDA» podrán hacer uso en el etiquetado de las indicaciones facultativas que se relacionan en los siguientes apartados:

- Los vinos de la DOP «RUEDA» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

- Podrán utilizar las menciones «ROBLE» y «FERMENTADO EN BARRICA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.

- Asimismo, podrán indicarse los términos tradicionales «DORADO» y «PÁLIDO» solo para los tipos de vinos definidos como tal, respectivamente, en el presente Pliego de condiciones, y de acuerdo con las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.

- Finalmente, en aplicación del artículo 120, apartado 1, letra g) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor de las que figuran en el apartado 4 de este Pliego de condiciones (términos municipales), junto con la mención «Vino de Pueblo», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho término municipal.

9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

a) Autoridad competente.

El órgano encargado de la comprobación anual del Pliego de condiciones (órgano de control) de los vinos de la DOP «RUEDA», tanto durante la elaboración del vino como en el momento del envasado y después de esta operación, será la Autoridad competente:

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN
Ctra. de Burgos Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071-VALLADOLID
Teléfono: (34) 983 410360/64
Fax: (34) 983 317303
Correo electrónico: controloficial@itacyl.es

b) Tareas de Control.

b.1) Ámbito de aplicación de los controles

La comprobación anual a que se hace referencia en el artículo 90, apartado 3, del Reglamento (UE) 1306/2013, consistirá en lo siguiente:

- Un examen organoléptico y analítico de los vinos acogidos de la DOP «RUEDA»
- Un control del cumplimiento de las demás condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

b.2) Metodología de los controles.

1.- El órgano de control elaborará cada año un plan de control en el que establecerá las diferentes tareas de control tendentes a verificar el cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de condiciones, su carácter y frecuencia, todo ello sin perjuicio de los controles derivados de la existencia de indicios de irregularidad.

El plan de control comprenderá las siguientes actuaciones:

- Control in situ en las instalaciones de los operadores para cerciorarse de que estos son realmente capaces de cumplir las condiciones fijadas en el Pliego de condiciones.
- Control de los productos en cualquier fase del proceso de producción y en la fase de envasado, cuando proceda, sobre la base de un plan de inspección que cubra todas las fases de producción del producto y del cual se haya informado a los operadores.

2.- Para cada una de estas actividades el órgano de control definirá en cada plan el número de unidades a controlar (tamaño de la muestra), garantizando la representatividad respecto al universo de control, así como los criterios a aplicar para hacer la selección de la muestra, que se llevará a cabo mediante uno o varios de los siguientes métodos:

a) Controles aleatorios basados en un análisis de riesgo.
b) Muestreo.
c) Controles sistemáticos.