

# **PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «RUEDA»**

## **1. NOMBRE A PROTEGER.**

1.- El nombre geográfico a proteger es «RUEDA».

2.- El término tradicionalmente utilizado junto al nombre geográfico es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN», de acuerdo a lo establecido en el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

## **2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.**

Los vinos amparados por la D.O.P. «DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA», en adelante, D.O.P. «RUEDA», pertenecen a la categoría 1 “Vino”, Categoría 3 “Vino de Licor” y Categoría 5 “Vino Espumoso de Calidad” de acuerdo con el Anexo XI *ter* del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

### **a) Características analíticas.**

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

Adquirido	> = 11,5°	> = 11°	> = 11,5°	> 15°
Acidez Total (Tartar)	> = 4,7 g/l a. Tartar	> = 4,7 g/l a. Tartar	> = 4,7 g/l a. Tartar	> = 4 g/l a. Tartar
Acidez Volátil (Aceti)	< = 0,65 g/l a. ac	< = 0,65 g/l a. ac	< = 0,65 g/l a. ac	(1)
Dioxido de Azufre Total	< = 180 mg/l	< = 180 mg/l	< = 180 mg/l	< = 150mg/l
Azucres Totales expresados en Fructosa y Glucosa	< = 4 g/l	(1)	(1)	(1)

Parámetros Analíticos	Limitaciones analíticas			
	Rosados	Rueda Espumoso Rosado	Tintos del año	Tintos más de un año (2)
Grado Alcohólico Total y Adquirido	> = 11°	> = 11,5°	> = 12°	> = 12°
Acidez Total (Tartar)	> = 4,7 g/l a. tar	> = 4,7 g/l a. Tar	> = 4 g/l a. tar	> = 4 g/l a. tar
Acidez Volátil (Aceti)	< = 0,65 g/l a. ac	< = 0,65 g/l a. ac	< = 0,7 g/l a. ac	< = 0,8 g/l hasta 10 años + 0,06 g/l por cada año exc 10°
Dioxido de Azufre Total	< = 180 mg/l	< = 180 mg/l	< = 150mg/l	< = 150mg/l
Azucres Totales expresados en Fructosa y Glucosa	(1)	(1)	< = 4g/l	< = 4 g/l

- (1) En aquellos parámetros o limitaciones en los que no se haya establecido valor, regirán los fijados por la legislación general de la materia.
- (2) Se entenderá por "Tintos más de un año" aquellos vinos tintos, con o sin envejecimiento, que se someten a la calificación con posterioridad al 31 de octubre del año siguiente de la vendimia.

En lo referente a sobrepresión de carbónico en los vinos espumosos se estará a lo dispuesto en la legislación general.

## 2.2.- Características organolépticas

Las características organolépticas de los vinos amparados por la D.O.P. «RUEDA» serán las siguientes:

- **«Rueda Verdejo»:** Vino cuya fase visual presenta un color entre amarillo pálido a amarillo verdoso y amarillo pajizo intenso, limpio y brillante. La fase olfativa debe presentar aromas limpios y frutales con tonos herbáceos de intensidad media. La fase gustativa debe transmitir sensaciones frescas junto a un importante cuerpo y estructura con un toque amargo característico de la variedad Verdejo. Este tipo de vino debe tener un marcado carácter varietal.
- **«Rueda»:** Vino cuya fase visual presenta un color amarillo pálido a amarillo pajizo e incluso amarillo verdoso, limpio y brillante. La fase olfativa debe

ser limpia de intensidad media donde predominarán aromas frutales junto a toques florales de intensidad variable. La fase gustativa debe transmitir sensaciones limpias, frescas y suavidad de matices con apreciados tonos a la variedad verdejo.

- «Rueda Sauvignon»: Vino con una fase visual limpia y brillante con color amarillo pálido a amarillo verdoso. La fase olfativa es de amplia intensidad con tonos a hierbas junto a frutas tropicales. La fase gustativa es ligera y agradable paso de boca con recuerdos herbáceos que en algunos casos pueden entremezclarse con tonos a frutas tropicales. Este tipo de vino debe tener un marcado carácter varietal.
- «Rueda Verdejo Fermentado en Barrica» y «Rueda Sauvignon Fermentado en Barrica»: Vino cuya fase visual presentan colores más intensos que los tipos de vino joven aportados por su proceso de elaboración, y de igual forma deben ser limpios y brillantes. La fase olfativa debe presentar aromas limpios con tonos ahumados y tostados entremezclados con aromas frutales y florales propios de la variedad de intensidad media. En fase gustativa debe transmitir sensaciones grasas, amplias y complejas con un roble bien ensamblado. Este tipo de vino debe tener un importante componente varietal.
- «Rueda Espumoso» (Blanco/Rosado): Fase visual amarillo verdoso a amarillo dorado, en el caso de ser elaborados con variedades blancas, y de tonos rosa-fresa a piel de cebolla, en los casos de utilizar para su elaboración variedades tintas; limpio y brillante, con burbuja esférica, pequeña y de desprendimiento constante y continuo. En fase olfativa será limpio, intenso, complejo afrutado y varietal. En fase gustativa será amplio con volumen proporcionado por un desprendimiento de carbónico que aporta vivacidad con un final frutal amplio de sabores que en algunos casos en función de su envejecimiento sobre lías, existirán notas tostadas con ligeros recuerdos de levadura.
- «Rueda Dorado»: Vino que en la fase visual presenta un color dorado, limpio y brillante. La fase olfativa denota su alta graduación alcohólica y su crianza oxidativa así como sensaciones aportadas por el roble utilizado en su elaboración con lo que tenemos matices aromáticos de frutos secos y fondos tostados. En la fase gustativa se muestran glicéricos con una

amplia gama de sabores a frutos secos fondos tostados con una importante complejidad aportada por su larga oxidación en madera.

- Vino Tinto joven: Vino cuya fase visual presenta un color entre rojo rubí y rojo picota con tonos violáceos en capa fina que muestran su juventud y frescura. Los aromas son limpios, francos y transmiten un potencial aromático de frutas silvestres. En boca es un vino muy completo, sabroso y estructurado, con un correcto equilibrio de sus componentes, recordando de nuevo las sensaciones experimentadas en la fase olfativa.
- Vino Rosado: Vino cuya fase visual es limpio, brillante y transparente de color rosa-fresa a piel de cebolla. Franco en nariz con intensos aromas frutales de frambuesas, grosellas y mora. En boca es sabroso, redondo, estructurado, vivo y pleno de sabores.
- Tintos envejecidos en barrica de roble: En fase visual es limpio y brillante de color rojo rubí a rojo picota con reflejos ligeramente pardos que denotan su período de envejecimiento en barricas de roble. En nariz muestra aromas frutales propios de la variedad o variedades empleadas, en mayor o menor medida en función del período de envejecimiento, entremezclados con aromas de madera de calidad perfectamente ligados. En boca resalta la complejidad propia de un vino sometido a crianza que entremezcla los sabores frutales entre los tonos vainilla que aporta una madera de gran calidad.

### **3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.**

#### **a) Prácticas de cultivo.**

Para la obtención de la uva utilizada para la elaboración de los vinos de la D.O.P. «RUEDA» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- 1.- Para todas las variedades viníferas la densidad mínima de plantación será de 1.100 cepas por hectárea en plantaciones con formación en vaso y 2.200 cepas por hectárea en plantaciones con formación en espaldera.

2.- La formación de la cepa y su conducción se efectuarán teniendo en cuenta los rendimientos máximos admitidos.

3.- Queda prohibida la plantación, sustitución de marras, injerto in situ y el sobreinjerto con variedades de uva no previstas en el presente Pliego de Condiciones.

## **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, y con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos partidas de uva sana, rechazando cualquier partida que no se encuentre en perfectas condiciones. 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 y que cumplan lo establecido en el tercer párrafo del apartado 5 del presente Pliego de Condiciones, 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 no sea superior a 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

6.- La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino. Cuando se trate de depósitos de obra, estos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares y se encontrarán en perfecto estado de mantenimiento.

## **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 con una capacidad máxima de 600 l.

2.- Todos los vinos de licor amparados por la D.O.P. «RUEDA» se someterán a un proceso de envejecimiento y crianza que tendrá una duración mínima de cuatro años. El vino permanecerá los dos últimos años en barricas de madera de roble de una capacidad máxima de 1.000 litros.

## **c) Restricciones a la vinificación.**

En la elaboración de los vinos amparados por la D.O.P. «RUEDA» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- El Vino Blanco se elaborará exclusivamente con variedades de uva blanca autorizadas y a su vez se denominarán:
  - «Rueda Verdejo», vino elaborado a partir de un mínimo del 85 por 100 de uvas de la variedad Verdejo.
  - «Rueda Sauvignon», vino elaborado a partir de un mínimo del 85 por 100 de uvas de la variedad Sauvignon Blanc.
  - «Rueda», vino elaborado a partir de un mínimo del 50 por 100 de uvas de la variedad Verdejo.
  - «Rueda Espumoso», vino espumoso obtenido según el método tradicional. El período de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, deberá tener una duración mínima de 9 meses. La composición varietal de estos vinos será:
    - Secos o Semisecos, elaborados con un mínimo del 50 por 100 de uvas de la variedad Verdejo.

- Brut o Brut Nature, elaborados con un mínimo del 85 por 100 de uvas de la variedad Verdejo.
- «Rueda Dorado», vino de licor, seco, obtenido por crianza oxidativa, con una graduación mínima adquirida de 15°, a partir de variedades autorizadas. El proceso de envejecimiento y crianza que tendrá 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.
- El Vino Rosado se elaborará a partir de un mínimo del 50% de variedades tintas autorizadas: Tempranillo, Cabernet - Sauvignon, Merlot y Garnacha Tinta. Se podrán elaborar vinos rosados espumosos obtenidos por el método tradicional y que se denominarán "Rueda Rosado Espumoso", siendo el periodo de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, al menos, de nueve meses.
- El Vino Tinto se elaborará exclusivamente a partir de variedades tintas autorizadas: Tempranillo, Cabernet - Sauvignon, Merlot y Garnacha Tinta.

#### **4. DELIMITACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.**

1.- La zona de producción de la D.O.P. «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 Matababras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (polígonos catastrales 1, 2, 4 y 5) y Palacios de Goda (polígonos catastrales 14, 17, 18, 19 y 20).

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 D.O.P. «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, entendiéndose 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.

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.

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.

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.

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.

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

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

3.- 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 D.O.P. «RUEDA».

4.- Asimismo, las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones en las que se supere el rendimiento máximo de extracción establecido en el apartado 3.b.1) del presente Pliego de Condiciones no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

## **6. VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA.**

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

a) Variedades de uva blanca:

Variedades principales: Verdejo.

Variedades autorizadas: Sauvignon Blanc, Viura y Palomino Fino.

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.

Variedades principales: Tempranillo.

Variedades autorizadas: Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha Tinta.

## **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 800 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 11,5° C y hay marcados contrastes térmicos, propios de un clima continental. La oscilación anual es de unos 17° C.
- Las máximas extremas son del orden de los 37° C y las mínimas de -6° C a -10° 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.

## **GEOGRAFIA Y GEOLOGÍA**

1.- La D.O.P. «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 D.O.P. «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 Avila, 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 800m., 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 D.O.P. «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 (Tortonense) 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 menciono, 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 ente 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 D.O.P. «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, ...tendientes 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.

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 D.O.P. «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 bocas se traslada también a los vinos espumosos.

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

4.- Por último, 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.

### **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 20°C, permite que el equilibrio entre los azúcares 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 un enorme 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 has. De 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 mermarán 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 D.O.P. «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).
- Corrección de errores de la Orden AYG/1405/2008 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador (BOCyL de 15 de agosto de 2008).
- ORDEN AYG/1825/2011, de 2 de junio , por la que se dispone la publicación, para general conocimiento y cumplimiento, en sus propios términos, de los fallos de las Sentencias dictadas por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León, con sede en Valladolid, en los Recursos nº 2673/2008 y nº 2672/2008, seguidos, respectivamente, a instancia del Ayuntamiento de palacios de Goda (Ávila) y del Ayuntamiento de Órbita (Ávila) y se modifica, en consecuencia, la Orden AYG/1405/2008, de 21 de julio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador.
- ORDEN ARM/560/2009, de 12 de febrero, por la que se dispone la publicación de la 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 y su corrección de errores.

- Resolución de 21 de septiembre de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden AYG/825/2011, de 2 de junio, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Comunidad de Castilla y León, por la que se modifica, en ejecución de sentencias, la Orden AYG/1405/2008, de 21 de julio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador.

## **b) Otros requisitos adicionales**

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos con D.O.P. «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.- Los límites máximos de producción en kilogramos por hectárea establecidos en el apartado 5 del presente Pliego de Condiciones podrán ser disminuidos en determinadas campañas, con carácter previo a la vendimia, en función de las condiciones climáticas de cada campaña y de acuerdo con la legislación vigente.

2.- Los rendimientos máximos admitidos por hectárea señalados en el apartado anterior se incrementan en un 20% para aquellos viñedos concretos cuya producción sea destinada exclusivamente a la elaboración de vinos espumosos.

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

1.- Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, definidas en este Pliego de Condiciones, deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas en sus instalaciones embotelladoras, ubicadas en la zona delimitada establecida en el apartado 4 del citado Pliego.

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.- Como ya se ha indicado en el apartado 1 del presente Pliego de Condiciones, el término tradicional no geográfico, al que se refiere el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007 es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN». Por tanto, según lo dispuesto en el artículo 118 sexvicies, apartado 3, letra a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

2.- Será obligatoria la indicación del año de la cosecha, en el etiquetado de todos los vinos protegidos, excepto en los tipos «Rueda Dorado», «Rueda Espumoso» y «Rueda Rosado Espumoso». 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.- Los vinos de la D.O.P. «RUEDA» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en aplicación de lo dispuesto en el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, siempre y cuando cumplan con las condiciones de uso establecidas en la legislación vigente y que figuran en la base electrónica E-Bacchus.

4.- Asimismo, los vinos de la D.O.P. «RUEDA» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, en aplicación del artículo 66 del Reglamento (CE) nº 607/2009, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

5.- Finalmente, los vinos de la D.O.P. «RUEDA» podrán hacer uso de la mención «FERMENTADO EN BARRICA» en el etiquetado, en aplicación de los artículo 66 y 70 del Reglamento (CE) nº 607/2009, siempre y cuando su fermentación y transformación mosto-vino haya sido realizada en barricas de roble, permaneciendo en las mismas durante un periodo mínimo no inferior a tres meses.

## **9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.**

### **a) Órgano de control.**

El órgano encargado de la comprobación anual del Pliego de Condiciones (Órgano de control) de los vinos de la D.O.P. «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 317300  
Fax: (34) 983 317303  
Correo electrónico: [controloficial@itacyl.es](mailto:controloficial@itacyl.es)

### **b) Tareas de Control.**

#### **a) Ámbito de aplicación de los controles**

El sistema de control y certificación de los vinos protegidos por la D.O.P. «RUEDA» garantizará el cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones y se aplicará al siguiente ámbito:

- 1) Controles en viñedo. Se realizarán controles para la inscripción y seguimiento de las parcelas. Asimismo, se realizarán controles en lo relativo a las características de la uva, rendimiento, así como cualquier otro aspecto cuyo incumplimiento pueda poner en riesgo el cumplimiento del Pliego de Condiciones.

2) Controles en bodegas. Se realizarán controles en lo relativo a instalaciones, origen, cantidad y sanidad de la uva, mosto o vino recepcionado, tratamientos enológicos, garantía de identificación y trazabilidad del producto, y cualquier otro aspecto que pueda suponer un incumplimiento del Pliego de Condiciones.

En este ámbito, el Órgano de Control podrá establecer para cada campaña condiciones particulares de control de la vendimia.

3) Controles de producto. Se verificará que todas las partidas de vino elaboradas en las bodegas hayan sido objeto de análisis físico-químico y organoléptico.

### **b) Metodología de los controles.**

1.- El Órgano de Control establecerá cada año un Plan de Control en el que establecerá las diferentes tareas de control tendentes al cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones. El Plan de Control comprenderá las siguientes actuaciones:

- **CONTROL DEL VIÑEDO**
  - Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones en relación con las parcelas.
  - Control de rendimientos: El control de los rendimientos máximos de uva por hectárea admitidos se realizará por parcelas vitícolas. A los efectos de este Pliego de Condiciones, se entenderá por parcelas vitícolas la superficie de viñedo con características agronómicas homogéneas en cuanto a edad de plantación, variedad, marco de plantación y sistema de conducción, perteneciente a un solo viticultor.
  - Verificación de registros de autocontrol del viticultor.
- **CONTROL DE BODEGAS**
  - Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones para las bodegas.
  - Seguimiento de trazabilidad en bodega.
  - Control de etiquetado.
- **CONTROL DE VENDIMIA**
  - Control de la recepción de uva en bodega.
  - Control de la calidad de la uva.

- Seguimiento del movimiento de uva-mosto-vino en bodega (trazabilidad uva-vino).
- CALIFICACIÓN DE VINOS
  - Proceso de calificación.
  - Seguimiento de vinos calificados en bodega.

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 en función de una análisis de riesgo.