

Denominaciones de Origen – V

Evolución y desarrollo de las Denominaciones de Origen de vinos en España

Seguimos en este Capítulo la línea cronológica de las Denominaciones de Origen, lo cual nos permitirá comentar la situación del tema en cada época.

Esta relación cronológica de las D.O. figura en la página web del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, en el apartado de Alimentación, subapartado Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas (www.marm.es), que viene actualizándose periódicamente.

En este primer listado figura la fecha de reconocimiento o antigüedad, la de aprobación del 1er Reglamento inicial, sus modificaciones ulteriores, y la fecha de aprobación y del BOE del Reglamento vigente.

Las 19 primeras Denominaciones de Origen que figuran en dicha relación fueron reconocidas simultáneamente por el artículo 34 del Estatuto del Vino de 1932, elevado a Ley en 1933. Su ordenación es por la fecha efectiva en que fue aprobado su Reglamento inicial, con la constitución de su Consejo Regulador.

De esta relación, que comprende actualmente 82 Denominaciones de Origen protegidas comentaremos las **Denominaciones de Origen** más significativas o relevantes.

Relación cronológica de las Denominaciones de Origen



(Actualizado a 24
de FEBRERO de 2010)

RELACIÓN CRONOLÓGICA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS DE VINOS CUYA APROBACIÓN HA SIDO PUBLICADA EN EL BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO.

DOP		Antigüedad	Reglamento inicial		Reglamento vigente	
Nombre	Nivel de protección		O.M.	B.O.E.	O.M.	B.O.E.
Jerez-Xérès-Sherry	DO	08-09-32	19-01-35	22-01-35	02-05-77 11-04-97 29-10-97 09-09-99 26-12-00	12-05-77 24-04-97 13-11-97 24-09-99 30-12-00
Manzanilla Sanlúcar de Barrameda	DO	08-09-32	19-01-35	22-01-35	02-05-77 11-04-97 29-10-97 09-09-99 26-12-00	12-05-77 24-04-97 13-11-97 24-09-99 30-12-00
Málaga	DO	08-09-32	20-10-37	23-10-37	22-11-01 APA/2436/2005	10-12-01 15-11-02* 27-07-05
Montilla-Moriles	DO	08-09-32	20-10-45	28-10-45	12-12-85 23-11-95	27-12-85 08-02-86* 11-12-95 19-01-96*
Rioja	DOCa	08-09-32	25-03-47	28-04-47	APA/3465/2004 APA/3332/2007 APA/689/2008 ARM/1372/2009	27-10-04 16-11-07 14-03-08 29-05-09
Tarragona	DO	08-09-32	25-03-47	27-04-47	RESOL 8/05/09	6-07-09
Priorat	DOCa	08-09-32	23-07-54	11-08-54	RESOL 8/05/09	6-07-09
Alella	DO	08-09-32	22-12-55	06-01-56	APA/4251/2006	22-01-07
Utiel-Requena	DO	08-09-32	19-02-57	10-04-57	23-11-00	12-12-00
Valencia	DO	08-09-32	19-02-57	10-04-57	19-10-00 APA/1815/2002 APA/2940/2003	03-11-00 16-07-02 23-10-03 06-11-03*
Alicante	DO	08-09-32	21-02-57	11-04-57	19-10-00 APA/301/2007	03-11-00 15-02-07
Ribeiro	DO	08-09-32	31-07-57	05-09-57	RESOL 14/10/09	27-10-09
Cariñena	DO	08-09-32	25-05-60	28-06-60	APA/2351/2002	24-09-02 09-10-02*



DOP		Antigüedad	Reglamento inicial		Reglamento vigente	
Nombre	Nivel de protección		O.M.	B.O.E.	O.M.	B.O.E.
Penedés	DO	08-09-32	25-05-60	28-06-60	RESOL 8/5/09	11-07-09
Condado de Huelva	DO	08-09-32	27-12-63	16-01-64	APA/2967/2002	25-11-02
Valdepeñas	DO	08-09-32	10-08-68	14-09-68	ARM/500/2009	03-03-09
La Mancha	DO	08-09-32	02-03-66	22-03-66	ARM/345/2009 RESOL11/8/2009	19/02/09 8-09-09
Navarra	DO	08-09-32	05-04-67	09-05-67	26-07-75 04-12-90 20-06-91 20-12-93 16-12-94 23-11-95 15-07-97 26-04-00 11-05-01 APA/84/2003 APA/1935/2003 APA/3901 /2004 APA/1762/2006	05-09-75 27-10-75* 13-12-90 24-08-91 29-12-93 27-12-94 11-12-95 22-07-97 11-05-00 26-05-01 27-01-03 11-07-03 29-11-04 06-06-06
Rueda	DO	08-09-32	12-01-80	22-02-80	ARM/560/2009	10-03-09
Valdeorras	DO	27-07-45	31-07-57	29-08-57	24-02-77 09-05-00 APA/2498/2005 RESOL 15/10/09	01-04-77 18-05-00 01-08-05 27-10-09
Jumilla	DO	27-07-61	12-01-66	22-01-66	10-11-95 11-10-96 18-04-01 APA/1633/2003 ARM/859/2009	30-11-95 06-11-96 04-05-01 20-06-03 7-04-09
Almansa	DO	29-01-64	02-03-66	23-03-66	RESOL 7/04/09	20-05-09
Méntrida	DO	29-01-64	02-03-66	22-03-66	ARM/3245/2008	13-11-08
Empordà	DO	10-07-72	19-05-75	27-06-75	RESOL 8/5/09	11-07-09
Yecla	DO	10-07-72	19-05-75	19-06-75	APA/1291/2007	11-05-07
Cava	DO	27-02-86	27-02-86	28-02-86	27-02-86 19-01-87 14-11-91	28-02-86 27-01-87 20-11-91



DOP		Antigüedad	Reglamento inicial		Reglamento vigente	
Nombre	Nivel de protección		O.M.	B.O.E.	O.M.	B.O.E.
					08-07-92 06-05-93 15-09-95 06-02-98 APA/415/2007	16-01-92* 21-07-92 19-05-93 23-09-95 19-02-98 27-02-07
Terra Alta	DO	12-12-72	25-09-85	04-10-85	APA/3714/2006	07-12-06
Campo de Borja	DO	02-05-77	25-02-80	09-04-80	APA/2774/2002	08-11-02
Ribera del Duero	DO	17-11-79	21-07-82	10-08-82	01-12-92 APA/313/2002 APA/312/2007	10-12-92 19-02-02 16-02-07
Somontano	DO	30-04-80	14-06-85	26-06-85	APA/686/2003	28-03-03
Toro	DO	29-05-87	29-05-87	02-06-87	29-05-87 APA/3423/2005 APA/302/2007	02-06-87 03-11-05 15-02-07
Costers del Segre	DO	11-05-88	11-05-88	17-05-88	APA/4026/2006	01-01-07
Rías Baixas	DO	28-07-88	28-07-88	02-08-88	RESOL 14/10/09	27-10-09
Bierzo	DO	11-11-89	11-11-89	12-12-89	11-11-89	12-12-89 03-01-90*
Conca de Barberá	DO	14-12-89	14-12-89	16-12-89	APA/3559/2006	21-11-06
Calatayud	DO	09-02-90	09-02-90	21-02-90	APA/2773/2002	08-11-02
Getariako Txakolina - Chacolí de Getaria	DO	06-04-90	06-04-90	08-05-90	RESOL 30/11/09	02-01-10
Vinos de Madrid	DO	19-11-90	19-11-90	12-12-90	19-11-90 13-09-96 30-05-01 APA/815/2004	12-12-90 28-09-96 09-11-96* 13-06-01 30-03-04
Binissalem	DO	29-01-91	29-01-91	12-02-91	RESOL 8/06/09 RESOL 21/01/10	14-07-09 24-02-10
Cigales	DO	09-03-91	09-03-91	12-03-91	09-03-91 APA/3814/2005	12-03-91 08-12-05
Tacoronte-Acentejo	DO	07-09-92	07-09-92	24-09-92	07-09-92 13-05-98 19-10-00	24-09-92 29-05-98 04-11-00



DOP		Antigüedad	Reglamento inicial		Reglamento vigente	
Nombre	Nivel de protección		O.M.	B.O.E.	O.M.	B.O.E.
					APA/761/2004	25-03-04
Lanzarote	DO	06-06-94	06-06-94	16-06-94	06-06-94 APA/847/2002	16-06-94 18-04-02
La Palma	DO	17-06-94	17-06-94	05-07-94	17-06-94	05-07-94
Ycoden-Daute-I sora	DO	27-06-94	27-06-94	12-07-94	27-06-94 19-10-00	12-07-94 06-08-94* 04-11-00
Bullas	DO	05-09-94	05-09-94	17-09-94	APA/485/2007	6-03-07
Bizkaiko Txakolina - Chacolí de Bizkaia	DO	02-11-94	02-11-94	11-11-94	RESOL 30/11/09	02-01-10
El Hierro	DO	03-05-95	03-05-95	17-05-95	03-05-95	17-05-95
Valle de la Orotava	DO	15-11-95	15-11-95	30-11-95	15-11-95 19-10-00 APA/534/2002	30-11-95 04-11-00 12-03-02
Monterrei	DO	19-01-96	19-01-96	03-02-96	19-01-96 APA/3577/2004 RESOL 8/10/09	03-02-96 04-11-04 9-11-09
Abona	DO	06-09-96	06-09-96	19-09-96	06-09-96 19-10-00 APA/762/2004	19-09-96 04-11-00 25-03-04
Valle de Güímar	DO	27-09-96	27-09-96	12-10-96	27-09-96 19-10-00 APA/995/2002	12-10-96 04-11-00 07-05-02
Mondéjar	DO	11-03-97	11-03-97	24-03-97	RESOL 17/04/09	3-06-09
Pla de Bages	DO	20-06-97	20-06-97	08-07-97	RESOL 8/5/09	11-07-09
Ribeira Sacra	DO	11-09-97	11-09-97	25-09-97	RESOL 2/12/09	24-02-10
Ribera del Guadiana	DO	16-04-99	16-04-99	03-05-99	RESOL 7/09/09	12-10-09
Cataluña	DO	19-02-01	19-02-01	01-03-01	APA/3692/2006	02-12-06
Pla i Llevant	DO	20-03-01	20-03-01	05-04-01	RESOL 8/06/09 RESOL 23/10/09	14-07-09 23-11-09
Sierras de Málaga	DO	22-11-01	22-11-01	10-12-01	22-11-01 APA/2436/2005	10-12-01 15-11-02* 27-07-05
Montsant	DO	03-07-02	APA/1814/2002	16-07-02	APA/4025/2006	01-01-07
Arabako	DO	31-07-02	APA/2109/2002	20-08-02	RESOL 30/11/09	25-12-09

DOP		Antigüedad	Reglamento inicial		Reglamento vigente	
Nombre	Nivel de protección		O.M.	B.O.E.	O.M.	B.O.E.
Txakolina -Txakolí de Álava						
Dominio de Valdepusa	VP	21-02-03	APA/519/2003	11-03-03	RESOL 17/04/09	3-06-09
Ribera del Júcar	DO	09-06-03	APA/1634/2003	20-06-03	RESOL 7/04/09	20-05-09
Manchuela	DO	27-05-04	APA/1773/2004	12-06-04	RESOL 17/04/09	3-06-09
Guijoso	VP	07-04-05	APA/1075/2005	25-04-05	APA/1075/2005	25-04-05
Arlanza	DO	30-06-05	APA/2637/2005	12-08-05	APA/4099/2007	24-01-08
Arribes	DO	30-06-05	APA/2638/2005	12-08-05	ARM/1612/2008	09-06-08
Tierra del Vino de Zamora	DO	30-06-05	APA/2639/2005	12-08-05	APA/4100/2007	24-01-08
Valles de Benavente	VC	30-06-05	APA/2640/2005	12-08-05	APA/2640/2005	12-08-05
Tierra de León	DO	30-06-05	APA/2641/2005	12-08-05	ARM/1602/2008	07-06-08
Uclés	DO	28-07-06	APA/2698/2006	23-08-06	RESOL 7/04/09	20-05-09
Finca Élez	VP	16-03-07	APA/924/2007	10-04-07	ARM/701/2009	21-03-09
Dehesa del Carrizal	VP	20-04-07	APA/1290/2007	11-05-07	ARM/702/2009	21-03-09
Valtiendas	VC	14-06-07	APA/1980/2007	4-07-07	APA/1980/2007	4-07-07
Pago de Arínzano	VP	23/12/2008	ARM/4004/08	24/01/09	ARM/4004/08	24/01/09
Cangas	VC	4/05/2009	RESOL 4/05/09	8-06-09	RESOL 4/05/09	8-06-09
Prado de Irache	VP	10/06/2009	RESOL 8/06/09	14-07-09	RESOL 8/06/09	14-07-09
Pago de Otazu	VP	8/06/2009	RESOL 8/06/09	14-07-09	RESOL 8/06/09	14-07-09
Gran Canaria	DO	31/07/09	RESOL 31/07/09	15-08-09	RESOL 31/07/09	15-08-09
La Gomera	DO	31/07/09	RESOL 31/07/09	15-08-09	RESOL 31/07/09	15-08-09
Campo de La Guardia	VP	31/07/09	RESOL 31/07/09	20-08-09	RESOL 31/07/09	20-08-09
Pago Florentino	VP	31/07/09	RESOL 31/07/09	20-08-09	RESOL 31/07/09	20-08-09
Granada	VC	11/08/09	RESOL 11/08/09	7-09-09	RESOL 11/08/09	7-09-09

(*) Corrección de erratas.

RESUMEN : Denominaciones de Origen Calificadas (DOCa): 2
Denominaciones de Origen (DO): 67
Vinos de Pago: 9
Vinos de Calidad con Indicación Geográfica: 4

TOTAL Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs): 82

Niveles de protección de los vcpd: DOCa: Denominación de origen calificada; DO: Denominación de origen; VP: Vino de Pago; VC: Vino de Calidad con Indicación Geográfica.

Jerez-Xéres-Sherry.-

Como hemos dicho su antigüedad es del año 32 y su Reglamento inicial, conjuntamente con la D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, proviene del mes de enero de 1935.

La primera cuestión que debemos aclarar es el origen del trinomio Jerez-Xérès-Sherry. Normalmente, cuando una D.O. se compone de más de un nombre geográfico es porque existen varias cabeceras o nombres geográficos famosos de áreas vitícolas ligeramente diferenciadas.

En este caso no; los tres nombres Jerez, Xeres y Sherry provienen de la misma zona geográfica y de sus nombres en diferentes etapas históricas.

Durante la dominación árabe esta pequeña zona geográfica de la actual provincia de Cádiz era conocida como **Scherish**, como figura en los mapas de la época, antes y durante los reinos de Taifas. En algunos de los mapas antiguos también figura la denominación **Xera**, que es de origen fenicio. Como los vinos de esta zona han tenido una amplia significación histórica y difusión comercial, y han sido exportados desde hace muchísimo años ... la palabra **Scherish** del árabe derivó entre los productores e importadores de nacionalidad inglesa a la palabra Sherry, que se ha desarrollado mucho en el territorio del actual Reino Unido y en países anglófonos.

Varios escritores de lengua inglesa, y especialmente Shakespeare, habló profusamente en los siglos XVI y XVII en varias de sus obras del Sherry, a través de varios de sus personajes (Falstaff).

En lengua castellana hubo modificaciones semánticas importantes, después de la Reconquista, y en años sucesivos, transformándose el fonema árabe “sch” en la “j” de la lengua castellana, modificándose también el final del vocablo árabe **sh** en **z**. De esta forma surgió la palabra castellana Jerez aplicada al pueblo situado en la frontera castellano-árabe de Jerez de la Frontera.

Sin embargo los franceses eligieron la raíz Xera que tiene origen fenicio, y que también figuraba en los planos antiguos, de donde procede la voz Xeres.

Por consiguiente los nombres de Xérès, Sherry, no son simples adaptaciones fonéticas en francés o inglés, de la palabra castellana **Jerez**, sino derivaciones semánticas directas de los vocablos que antiguamente definieron la misma zona geográfica.

Aunque el Estatuto de 1933 reconocía ambas Denominaciones de Origen de Jerez y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, en el primer Reglamento, que data del año 35, no se diferenciaban claramente, considerándose que la manzanilla era como un tipo dentro de los vinos de Jerez, conjuntamente con el fino, el amontillado y el oloroso.

En una primera época los vinos de Jerez eran vinos fortificados, es decir con adición de alcohol, del tipo oloroso, ya fueran del año o envejecidos por un proceso oxidativo en bodega de roble –botas- que era el envase de conservación y transporte de los vinos, con una capacidad de unas 30 arrobas (500 litros).

En posteriores Reglamentos quedan diferenciadas perfectamente ambas Denominaciones de Origen, con su respectiva identidad, con la particularidad de tener una misma zona de producción y la misma variedad Palomino, pero que se diferencian en la zona de crianza.

Es decir que un vino del año de la zona de producción, puede dar lugar a un **fino** si se cría en Jerez de la Frontera, o en el Puerto de Santa María, o producir una **Manzanilla** si la crianza se realiza en Sanlúcar de Barrameda.

La zona de producción, donde se encuentran los viñedos, está compuesta por los municipios de Jerez de la Frontera, el Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota y Puerto Real de la provincia de Cádiz, así como el municipio de Lebrija de la provincia de Sevilla.

Se llaman **generosos** los vinos de licor que tienen **crianza biológica**, que es un proceso relativamente moderno en la historia del Jerez, en que se desarrolla un velo de levaduras en la superficie del vino, producido por las mismas levaduras de fermentación, que forman pseudópodos que unen las células, formando una película continua ó velo en la superficie del vino.

Sanlúcar de Barrameda tiene un clima diferenciado del de Jerez de la Frontera o el Puerto de Santa María; en particular Sanlúcar y Jerez distan unos 12 ó 15 km., pero Sanlúcar, que está en la costa, tiene además la influencia de los humedales de las marismas del Guadalquivir y del Coto de Doñana, con una humedad mayor y en consecuencia un clima más benigno, con unas temperaturas máximas en verano más suaves, y mínimas en invierno menos rigurosas. Por esta razón la levadura de velo resiste más tiempo trabajando en la superficie del vino en Sanlúcar de Barrameda, que en Jerez.

Esta distinta permanencia del velo hace que en Jerez, al cabo de tres años de crianza se produzca un **Fino** y en Sanlúcar una **Manzanilla**, con mayor proporción de aldehídos que se generan en la crianza del vino bajo velo.

En la **zona de producción** la naturaleza del suelo juega un papel importantísimo en combinación con el clima, pues realmente ambos determinan un ecosistema único. El suelo más característico es el llamado de **albarizas**, de color blanco, constituido por caliza y sílice, de origen orgánico.

Desde antes del Cuaternario –desde el Oligoceno- las tierras que hoy día pertenecen a la cuenca del Guadalquivir estaban cubiertas por un mar o lago poco profundo, donde proliferaron durante milenios colonias de algas diatomeas y foraminíferos, que son organismos unicelulares que cuentan con un caparazón silíceo-calcáreo.

Las sucesivas generaciones de estos protozoos produjo una importante acumulación de caparazones blanquecinos que constituyen los suelos de albariza, que en algunas zonas alcanzan varios metros de espesor, que emergieron por movimientos posteriores de la corteza terrestre.

La acumulación de estos caparazones dio lugar a la formación de una roca sedimentaria, llamada **marga**, compuesta principalmente de sílice y calcio, de color blanco, muy permeable al agua y a las raíces de las cepas. Este suelo de albariza es muy particular, durante el verano cuando se pasea por el viñedo jerezano, se observa en superficie un suelo blanco y seco, como si fuera lunar, en el que vegeta un viñedo pleno de vida y esplendor, porque en profundidad, en los horizontes inferiores, se almacena en la marga suficiente cantidad de agua para asegurar las necesidades hídricas de las cepas.

Las albarizas afloran en los puntos más altos de las suaves colinas, que constituyen el paisaje predominante en Jerez, mientras que los **barros**, con mayor porcentaje de arcilla, situadas en el fondo de los valles entre colinas, que corresponden a tierras más trabajadas.

Otra particularidad de Jerez es el material vitícola, constituido predominantemente por las variedades **Palomino fino**. El conjunto de terrenos de la zona de producción se llama **Marco de Jerez**.

La influencia de estos factores naturales hace que en la zona de producción se distinga una subzona tradicional, que se llama **Jerez Superior** integrada por los pagos de tierras albarizas de los municipios de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, así como los pagos de Rota y Chipiona, lindantes con el de Sanlúcar, que juntos constituyen como el corazón de la zona de producción y que por las condiciones del suelo y sus características climatológicas, los hace especialmente idóneos para la producción de vinos de calidad superior. Dentro de esta subzona se distinguen los diferentes pagos vitícolas, que son terrenos muy homogéneos con microclima particular, como los célebres pagos de Macharnudo, Balbaína, los Tercios, etc.

También hay plantaciones de la variedad Pedro Ximénez, pero en pequeña superficie. Las plantaciones de Moscatel situadas en los terrenos arenosos de la costa, como en la zona de Chipiona y Chiclana, producen excelentes vinos dulces de Moscatel.

La densidad máxima de plantación del Reglamento es de 4.100 cepas por ha. y la poda se ha efectuado tradicionalmente por el sistema de vara y pulgar para la variedad Palomino. La producción máxima por ha., ha sido tradicionalmente de 80 hl. en la zona de Jerez Superior y de 100 hl. en el resto del Marco. Recientemente la conducción del Palomino se hace en espaldera.

El término “generoso” únicamente puede aplicarse según la legislación comunitaria a los vinos con crianza biológica, que es el tipo de crianza característico de los vinos generosos españoles. Por razones históricas se permite el uso del término “gheneroso” en ciertos vinos de Portugal que no tienen crianza biológica.

A continuación hacemos una somera descripción de la elaboración de los tipos fundamentales de vinos de Jerez, que son el **fino, el oloroso, y el amontillado**.

Fino. Partimos de la variedad de uva Palomino fino, con una graduación alcohólica potencial próxima a 11% vol. En realidad la graduación mínima natural ha de ser de 10,5, según el Reglamento. Como hablamos de uva sin tratamiento alguno, la graduación alcohólica potencial coincide con la graduación alcohólica natural.

Ha sido tradición de muchas firmas jerezanas que la fermentación de la uva se realizase en bodegas situadas próximas a la viña, llamadas bodegas de producción. Después este vino joven o mosto, según es llamado en la zona, se transportaba a la bodega de crianza, donde empezaba el ciclo característico de la elaboración del Jerez. Hoy día esta fase de producción o fermentación, a la que se dedica la máxima atención enológica, se realiza en las mismas bodegas principales dedicadas a la crianza.

La crianza se inicia encabezando el mosto ó vino nuevo a 15º, lo que produce una selección natural de las levaduras, destruyendo especies que no pueden sobrevivir ni multiplicarse con esta graduación alcohólica. La selección se hace a favor de variedades filmógenas de saccharomyzes, entre ellas el *S. Beticus*.

Una vez encabezado el vino se lleva a la nave que contiene las botas de madera de roble, de 500 litros de capacidad. Estas botas están dispuestas en **andanas** o hileras superpuestas de varios pisos, generalmente de cuatro. Suponiendo que ya está en equilibrio la andana, el mosto encabezado ó vino del año se añade a la criadera última o superior, donde ya existía vino de crianza en flor de la cosecha anterior, para que empiece su proceso de crianza.

Para explicar el funcionamiento de una andana, supongamos que ya ha terminado el proceso de crianza en el vino situado en la escala inferior o solera, llamada así porque está situada a nivel del suelo; como este vino ya está criado, se hace la **saca** del volumen consiguiente, por ejemplo de un cuarto de bota con destino al embotellado, previa clarificación o filtración.

La disminución de líquido que se produce en esta solera se rellena con vino de la escala superior llamada primera criadera, no de una sola bodega, la que está encima, sino de varias bodegas de la primera criadera.

Al hacer el trasiego de este vino de la primera criadera a la solera, se produce a su vez un vacío de $\frac{1}{4}$ del volumen aproximadamente, que se rellena con vino de la segunda criadera; y así sucesivamente hasta llegar a la criadera superior, cuyo vacío se rellena con vino del año ya encabezado.

Este sistema de **criaderas y soleras** es típico de los vinos generosos españoles, que permite una homogeneización muy marcada de los vinos de cada andana. De esta forma se homogeneiza el

nivel de crianza en cada hilera y en la solera concretamente. Cada andana y su solera es característica de una marca determinada (Tío Pepe, La Ina, Viña AB, San Patricio, etc.). En cada bota hay mezcla de diferentes cosechas, desapareciendo por consiguiente en estos vinos generosos el concepto de añada.

La toma de muestras de estas botas para examinar el desarrollo de la crianza y el estado de la levadura de flor, se lleva a cabo mediante un instrumento que se denomina “**venencia**”, que está provista de un tallo ó varilla flexible (de barbas de ballena o similar), de unos 90 cm. de longitud, que termina en una cápsula o vaso metálico, cilíndrico, de 8 cm. de longitud, con un diámetro de unos 2,5 cm.

La venencia es un utensilio de trabajo; su forma permite tomar muestras, dentro de la bota, a distintas profundidades, según la velocidad de entrada de la venencia. La cápsula se llena de vino a la altura en que se detiene el movimiento de la venencia, lo cual permite tomar muestras a distintas profundidades, incluso en superficie para examinar después al microscopio el estado de la levadura de velo. Este movimiento rápido, del manejo de la venencia, permite que no se rompa el velo, y que éste siga trabajando con normalidad.

Esto es independiente de que también se utilice la venencia para el servicio de vino desde la bota a las copas, dando lugar a ese bonito espectáculo, típico de las ferias, del venenciador manejando ó sirviendo muchas copas que mantiene en la mano izquierda.

El proceso de crianza en flor ó en velo es **aerobio**, pues la levadura necesita oxígeno para su metabolismo y multiplicación. Por esta razón las botas no se llenan totalmente, sino que se deja un espacio o volumen de $\frac{1}{4}$ de bota aproximadamente. El proceso de la levadura sobre el vino es de carácter reductor. El velo protege al vino de la oxidación.

Desde que el vino del año entra en la bodega de crianza, se realiza una minuciosa selección de los vinos, cuya historia se escribe con tiza en cada bodega.

Si el vino del año es excepcionalmente bueno, si no tiene defecto alguno y si empieza su proceso de crianza con toda normalidad, entonces se le califica con una palma, que se señala con tiza en la bota, y que se mantiene si el vino conserva estas características. En cuanto aparece cualquier anomalía de tipo organoléptico ó de crianza, esta palma se cruza con uno ó más palos, indicando que el vino debe ser destinado a oloroso, porque no puede progresar como fino. No entramos en mayores detalles sobre el sistema continuo de cata, seguimiento y clasificación de los vinos.

Otro elemento característico del vino de Jerez es la propia bodega. A las bodegas de Jerez se las llama “catedrales del vino” debido a su altura y proporciones. El vino en fase de crianza consume bastante oxígeno, y por consiguiente hay que prever un volumen de aire suficiente y una suave circulación de aire dentro de la bodega.

El descubrimiento del vino **fino** está unido a estas catedrales del vino por las exigencias de volumen de aire para este tipo de crianza. Se supone que se produjo en la segunda mitad del siglo XVIII, perfeccionándose posteriormente.

De otro lado es muy importante la temperatura de la bodega; la importante masa de aire contribuye a la constancia de la temperatura, pero el suelo de la bodega es frecuentemente de tierra de albero, de carácter higroscópico, que permite equilibrar el grado de humedad del ambiente, humedeciendo el suelo si es necesario. Estos dos elementos del volumen de aire y de la humedad del suelo, permiten regular muy bien la temperatura y la humedad del medio ambiente.

Oloroso. Aunque todos los vinos de Jerez tienen una primera fase, más o menos prolongada, de crianza bajo velo, en los olorosos este proceso es corto, bien por la tendencia del propio vino, por sus características organolépticas, o de la flor que se está desarrollando, que aconsejan no dedicar el vino a fino, sino a oloroso.

Para ello se encabeza el vino en fase de crianza hasta 18% vol., con lo cual desaparece ya la levadura de flor, y el vino prosigue su crianza en fase oxidativa, es decir de puro envejecimiento.

El oloroso normalmente se envejece como vino seco, aunque después se puede transformar mediante adición de Pedro Ximénez, en oloroso abocado, o en cream, con alta riqueza en azúcares procedentes de este mosto. El sistema de crianza oxidativa es también por criaderas y soleras para conseguir una perfecta homogeneización en toda la andana, y particularmente en la solera.

Amontillado. Este es un tipo de vino de gran calidad en Jerez. En él la crianza bajo velo ha sido muy prolongada, a veces incluso hasta tres años, que es lo normal en un fino, pero finalmente el velo empieza a degradarse, normalmente por falta de elementos bios para el mantenimiento de la levadura de flor. El velo comienza a disgregarse poco a poco, con el consiguiente peligro de la oxidación del vino, lo cual debe evitarse, modificando la crianza al tipo oxidativo; para ello se encabeza con alcohol de vino hasta 17 ó 18% vol., con lo cual desaparecen definitivamente los restos de la flor y se inicia un segundo proceso oxidativo.

Este es el amontillado, que tiene una fase de crianza biológica y otra de crianza oxidativa, ambas prolongadas.

Parece ser que el nombre de **amontillado**, procede inicialmente de una antigua partida de vino de Montilla, almacenada en botas para embarque en uno de los puertos de expedición. Ante el peligro de que se alterara el vino a la intemperie hizo que se encabezase, continuando después aún el almacenamiento en el puerto y dando lugar finalmente a un tipo de vino de características diferentes que recibió el nombre de amontillado, cuyo procedimiento de elaboración, perfeccionado, se ha seguido después tanto en Jerez como en Montilla-Moriles.

Dentro de los tipos de vinos anteriores, particularmente entre los olorosos, existe el tipo **abocado** y el **cream**; el primero parte de un oloroso seco con adición de mosto o de mosto concentrado de Pedro Ximénez; en el caso del cream la adición es superior, pudiendo rebasar los 100 g/l., es decir los 6% vol. de graduación alcohólica potencial.

Además de esto se elaboran Pedro Ximénez (PX) como vinos dulces y también Moscatel, al que ya hemos hecho referencia.

En algunos mercados tradicionales se han expedido **pale** abocados o dulces, partiendo en este caso de un vino fino con adición de Pedro Ximénez.

Ha habido famosas marcas de vinos en el transcurso del tiempo y actualmente, como el **Bristol cream, As you like it, Canasta cream, La Raza, Río Viejo, Solera 1847, Apóstoles, Dry sack**, etc., **Botaina** entre los amontillados y entre los finos el **Jandilla, Inocente. Fino Imperial, Tío Pepe, La Ina, San Patricio, Tío Mateo, Viña AB**, etc.

En el vino de Jerez ha sido muy importante la participación de apellidos de origen inglés, irlandés, y de otras procedencias, tanto en calidad de importadores, comerciantes instalados en Jerez, o elaboradores y exportadores, e incluso en la creación de bodegas propias (Domecq, Byass, Garvey, Osborne, Terry, Sandeman, William Humbert, Croft, Pemarkin, Lustau, etc.), conjuntamente con apellidos de origen español (González, Díez, Fernández, Caballero, Florido, Hidalgo, Sánchez Romate, Argüeso, Bobadilla, Barbadillo, etc.).

Un tema muy importante fue el de la falsificación del **Jerez** en el Reino Unido y en otros países (Irlanda, Chipre, etc.) usando el vocablo **Sherry**, cuya única calidad era el nombre de Sherry que atrajo al público durante muchos años, en detrimento del mercado del auténtico Jerez o Sherry. En los tipos olorosos dulces y cream era de más fácil la imitación.

El negocio de la exportación de Jerez fue muy importante, especialmente al Reino Unido, aunque en los últimos años ha decrecido.

El llamado **British Sherry** era un producto puramente industrial obtenido por mezclas de diferentes mostos, vinos de distintas procedencias, con adición de azúcar y materias colorantes, y otros productos autorizados como alimentarios, que hacía competencia al auténtico Sherry, figurando en las mismas estanterías o escaparates, a precio muy inferior. Este producto no estaba reconocido como vino por el Reglamento comunitario, aunque lo citaba.

El British Sherry fue objeto de numerosas protestas y recursos por parte del Gobierno y del Consejo Regulador de Jerez. En agosto de 1967 un juez inglés sentenció que el término "Sherry", solo, quedaba reservado exclusivamente al auténtico vino de Jerez, pero permitiendo la comercialización de los falsos sherries con los nombres de South African Sherry, British Sherry, Irish Sherry, Cyprus Sherry, etc., siguiendo la línea de los nombres semigenéricos en USA.

Llegó a tener tanto poder esta falsificación que la propia Comisión Europea, a instancias del Reino Unido, en el artículo 129 del Acta de Adhesión de España, consideró la aceptación del término British Sherry, hasta que se resolviera definitivamente el asunto.

Es increíble que la propia Comisión, garante de la autenticidad de los nombres geográficos, aceptara esta posición de fuerza del Reino Unido contra los intereses legítimos de la auténtica Denominación de Origen española Jerez-Xéres-Sherry. Esto fue un caso único de falsificación consentida de una Denominación de Origen en la historia del a UE.

Finalmente el asunto fue resuelto mediante la preparación por España de un memorandum que se iba a presentar oficialmente a la Comisión, que demostraba la discriminación del Reino Unido en materia de tasas sobre el Jerez en comparación con el British Sherry. El estudio de este memorandum llevó a un acuerdo de la Comisión, Consejo, Reino Unido y España con la supresión inmediata del British Sherry y otras análogas, como el Cyprus Sherry y el Irish Sherry, que se consiguió en enero de 1996. Desde entonces la comercialización con el nombre de British Sherry ha pasado a la historia.

Antes de la solución definitiva del tema, a que se refieren los párrafos anteriores, fueron constantes los roces de la delegación española con la Comisión y la delegación británica. Recuerdo una ocasión, en los años 90, en que durante una sesión del Comité de Gestión de Vinos el delegado español (Sr. Yravedra) protestó ante la Comisión por la discriminación del Reino Unido en el tratamiento fiscal del Jerez frente al British Sherry, y se constituyó una reunión monográfica para tratar de este asunto.

En esta reunión el delegado del Reino Unido (M. Ibotson) dijo que la forma de evitar este problema era que el Jerez español se elaborara a 14,5% vol. como el **British Sherry**. Ante esta propuesta, el delegado español censuró la actitud de pasividad o consentimiento de la Comisión (Sr. Reichardt), que significaba que la D.O. auténtica Jerez-Xeres-Sherry siguiera las prácticas o normas de elaboración del British Sherry que la suplantaba.

Esta propuesta y la postura de la Comisión dio lugar a que el delegado español cortase bruscamente la reunión y de forma airada abandonase la misma.

La zona de producción conjunta de Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda ha sufrido una importante reducción, como consecuencia del descenso de la demanda exterior. A partir de aquí todos los datos o cifras se refieren conjuntamente a ambas Denominaciones de Origen de Jerez y de Manzanilla.

La zona de producción llegó a ser superior a 20.000 ha., pero la baja del consumo obligó a un plan de reconversión, con la consiguiente disminución de la superficie vitícola. Hoy día la superficie es inferior a 10.000 ha. inscritas en las D.O., con un total de unos 2.500 viticultores, dato que corresponde a la campaña 2007/2008. El número de bodegas inscritas alcanza la cifra de 75, de las que 61 son bodegas de crianza y de expedición.

En dicha campaña 2007/2008 el vino calificado de ambas denominaciones ha sido de 622.000 hl. destinados 390.000 a la exportación y 137.000 al mercado interior. El vino exportado en botella alcanza la cifra de 382.000 hl., pero aún se exporta a granel un volumen del orden de 7.000 hl.

Este residuo de exportación a granel, es la causa principal por la que Jerez-Xéres-Sherry no es una D.O. Calificada, ya que es condición necesaria que la totalidad de la expedición del vino al mercado, ya sea de exportación o al mercado interior, se haga exclusivamente en botella.

El principal importador es el Reino Unido con 152.000 hl., seguido de Holanda con 108.000 hl. y a notable distancia Alemania con 58.000. El total de exportación a la Unión Europea es de 353.000 hl. Entre otros países importadores, debemos citar a USA con unos 18.000 hl. y Canadá con 3.700. Son numerosos los países que importan de 1.000 a 2.000 hl., entre ellos Japón, Noruega, Suiza, etc.

Manzanilla Sanlúcar de Barrameda.

Ya hemos señalado los rasgos principales que distinguen a la Manzanilla de un Fino, y que ambas Denominaciones de Origen comparten la misma zona de producción, la misma variedad de uva Palomino, pero se diferencian en la zona de crianza, por razones climáticas.

En el tipo de manzanillas, también existe la Manzanilla pasada con mayor crianza y color más intenso.

Se elaboran famosas marcas de Manzanilla como La Guita, La Gitana, Solear, etc. de razones sociales tradicionales y acreditadas como Hidalgo, Barbadillo, Herederos de Argüeso, etc.

Los intentos de falsificación de este vino también han sido notorios. En varias ocasiones, en viajes de estudios por el extranjero me han ofrecido vinos etiquetados como Manzanilla en diferentes países vitícolas, que resultaban ser falsificaciones groseras y ridículas. Pero una falsificación notable tuvo lugar en España, precisamente dentro del Marco de Jerez.

Un elaborador de Lebrija presentó, en un Concurso internacional, un vino elaborado en Lebrija con la etiqueta de Manzanilla. El vino era de calidad, como la mayor parte de los vinos del Marco de Jerez, pero no podía denominarse Manzanilla de acuerdo con la legislación española. En consecuencia se le retiró el premio que se le había concedido y el elaborador, considerándose discriminado, recurrió al Tribunal Supremo; el Magistrado que decidió este tema, seguramente bicho, ni corto ni perezoso consideró, sin más estudio de antecedentes y consultas sobre el asunto, que el demandante tenía razón y que el nombre de Manzanilla debía considerarse como un nombre genérico, como podía ser el de vino tinto ó el de vino blanco.

Ante tal desaguisado del propio Tribunal Supremo, no hubo otro camino que plantear el tema ante la Comisión de la UE, que finalmente falló que la única “Manzanilla” es la Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda con Denominación de Origen, deshaciendo por consiguiente el entuerto de nuestro Tribunal Supremo, pues un Reglamento de la Comisión que recogió este principio, es superior a toda Ley española y a todo fallo del Tribunal Supremo. A partir de entonces el nombre de **Manzanilla** es sinónimo de Manzanilla Sanlúcar de Barrameda y considerada directamente como D.O.

Málaga y Sierras de Málaga.-

Desde la Orden de 22-11-2001, publicado en el BOE de 10 de diciembre de 2001, están ordenadas bajo un mismo Reglamento las D.O. Málaga y Sierras de Málaga, con una zona de producción común que comprende los municipios con viñedo de la provincia.

En la zona de producción destaca, por su mayor densidad de viñedo, **La Axarquía**, situada en la mitad oriental de la provincia, donde domina la variedad Moscatel, de excelente calidad pero bajo rendimiento, con fuerte inclinación del terreno que dificulta el cultivo. Vélez-Málaga puede considerarse la capital de la Axarquía, que cuenta con municipios tan clásicos como Cómputa.

La parte norte y noreste de la zona de producción cuenta con municipios como Mollina, Antequera y Archidona, que es el área más moderna de viñedo, donde domina la variedad Pedro Ximénez. Al otro extremo de la zona de producción, hacia el oeste de la provincia, se encuentran los municipios de Estepona, Casares y Manilva, donde domina la variedad moscatel.

El portainjerto más extendido era el Rupestris de Lot, aunque poco a poco fue introduciéndose el 161-49 de Couderc, y el 41 B de Millardet en terrenos con caliza activa.

Los vinos de la D.O. Málaga se elaboran con uva de las variedades Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría (de grano grueso), Moscatel morisco (de grano menudo), Lairén y Doradilla, siendo preferentes Pedro Ximénez las dos primeras.

Por el contrario en la **D.O. Sierras de Málaga**, además de las variedades anteriores, se autorizan las blancas Chardonnay, Macabeo y Sauvignon blanc, y entre las tintas el Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Shyrah, además de la Romé, con las que se elaboran vinos tintos y blancos no licorosos.

Entre los vinos de licor de Málaga se destacan el vino de **Lágrima**, producido por fermentación de mosto de lágrima, obtenido sin presión de uva asoleada, de 2 a 5 días; debido a su alta graduación glucométrica la fermentación es incompleta y lenta, que termina con la adición de 5% vol. de alcohol vínico, para apagar todo indicio de fermentación. Suele tener un envejecimiento en madera de dos años.

El **pajarete** también procede de fermentación incompleta, pero menos dulce.

En todos los demás tipos de vinos, según el grado de dulce, el color, y la variedad de uva, intervienen normalmente el **vino maestro**, el **tierno**, y el **arrope**.

El **tierno** proviene de uva Pedro Jiménez muy asoleada, de 7 a 20 días, semipasificada, lo que dificulta la extracción del mosto en la bodega.

Respecto del **vino maestro**, como se encabeza el mosto hasta 7% vol. antes del inicio de la fermentación, este proceso es muy lento, paralizándose de forma natural cuando alcanza los 15% vol. El vino maestro tiene características similares a una mistela, aunque la fermentación alcohólica da lugar a la presencia de glicerina y otros productos secundarios, que la diferencian de aquella.

El **arrope** que es un producto utilizado en la elaboración de vinos de color, se obtiene por concentración o deshidratación del mosto a fuego directo, o mejor en baño maría, con sensible caramelización de los azúcares naturales de la uva. El grado de concentración es de 1/3 del volumen inicial de mosto. El envejecimiento mejora mucho la calidad de este producto con la desaparición del clásico sabor a cocido.

También se emplea el **color ó pantomima**, que es el arrope concentrado hasta ½ de su volumen, de sabor amargo, con gran caramelización de los azúcares, que solo se emplea para dar color a algunos tipos de Málaga dulce.

La superficie inscrita de ambas Denominaciones es de 1.320 ha., con unos 485 viticultores. Cuenta con 32 bodegas, de las cuales 2 no son embotelladoras.

En la cosecha 2007/08 se calificaron 22.000 hl. de ambas Denominaciones. La exportación ha descendido considerablemente en los últimos tiempos, siguiendo la pauta del consumo de vinos dulces, con un total de unos 8.000 hl., destacando los mercados de Francia y Polonia, con 5.000 y 3.000 hl. respectivamente.

Una parte de vino de Málaga aún se exporta a granel, del orden de 5.800 hl. Los vinos de la Sierra de Málaga van destinados exclusivamente al mercado nacional.

El escaso desarrollo de la D.O. Sierras de Málaga, tanto en producción como en exportación no parece justificar la creación de esta nueva Denominación de Origen, aunque existieran solicitudes de personas interesadas; además esta nueva Denominación se presta a confusión para el consumidor, que piensa que la palabra Málaga es sinónimo de vino dulce de licor.

Por el contrario habría que hacer el máximo esfuerzo sobre la tecnología de calidad en la producción, publicidad, acciones de promoción, etc. para mejorar la posición de la clásica D.O. Málaga.

Montilla-Moriles.

Fué de las primeras D.O. de España. Su antigüedad se remonta también al año 1932, con la aprobación del Decreto que dio lugar a la Ley del Estatuto del vino de 1933.

La zona de producción pertenece íntegramente a la provincia de Córdoba, al sur del Guadalquivir, en su margen izquierdo. Destacamos los municipios de Montilla, Aguilar de la Frontera, Montemayor, Lucena, Baena y Moriles. Además pertenecen también otros municipios, no en su totalidad, sino parcialmente

La dualidad del nombre se debe a que Montilla y Moriles son dos municipios característicos de la zona de producción; El primero es el más importante por su extensión vitícola, el más representativo de la D.O.: su vino muy fino, aromático y sutil. El municipio de Moriles es pequeño, aunque la densidad del cultivo de viñedo es notable; Su clima es algo más duro, porque está más alejado del Guadalquivir y su vino tiene una graduación alcohólica natural algo más elevada. En la nariz y boca resulta más enérgico, con más cuerpo, más avellanado. Ambos nombres se mantienen para designar la D.O. desde su creación

Los suelos clásicos de la zona de producción, están formados por tierras de **albero**, constituídos también, como en el caso de Jerez-Xérès-Sherry a que nos hemos referido anteriormente, por caparazones de diatomeas. Los **alberos** son los suelos de más calidad para la elaboración de vinos generosos de esta D.O. Por el contrario Los **Ruedos** son suelos que tienen mayor proporción de arcilla y de sales nitrogenadas, que están preferentemente situados en los alrededores de los municipios, y que están más cultivados.

El marco de plantación preferente es el marco real, aunque en zonas de topografía más suave se va imponiendo la espaldera. El portainjerto dominante es el 41 B de Millardet, que tiene una resistencia aceptable a la caliza activa.

La variedad dominante es la Pedro Ximénez, tanto para la elaboración de vinos generosos secos como abocados y dulces. Suele usarse las siglas P.X. (Pero Ximen), para denominar a los vinos dulces de esta variedad de uva.

Antiguamente la Denominación de Origen estaba restringida exclusivamente a los vinos generosos y de licor, como en el Reglamento de 17 de octubre de 1970, publicado en el BOE de 6 de noviembre. Desde entonces, en concreto desde el Reglamento de 12 de diciembre de 1985, se incluyeron en la D.O., no solamente los vinos generosos clásicos, sino también los vinos de Ruedos, sin crianza, así como los blancos sin envejecimiento procedentes de vidueños de la zona.

En mi opinión esta modificación no ha sido conveniente, pues ha causado confusión entre los consumidores y el comercio, ya que la Denominación de Origen Montilla-Moriles, era sinónima de vinos generosos y de vinos de licor.

Entre los vinos generosos, con una graduación mínima alcohólica de 15% vol., se distinguen también los finos, olorosos y amontillados. Los olorosos a su vez pueden ser secos, abocados o cream.

Dentro de los vinos protegidos están los vinos de licor PX, de gran calidad, elaborados exclusivamente con la uva Pedro Ximénez.

La superficie inscrita en la campaña 2007/2008 fue de 6.993 ha., con un volumen de vino calificado de 213.700 hl., dedicándose a comercio interior 183.000 hl. y a exportación 25.000 hl., que representa un 12% del total. De este volumen 6.300 hl. son de vino embotellado, con marca, y 18.600 de vino a granel

Los vinos blancos sin crianza se dedican exclusivamente al comercio interior, con un volumen de unos 13.500 hl. y prácticamente a granel, lo que no justifica la ampliación de la D.O. a estos vinos que no son licorosos.

Los principales países importadores de los **vinos generosos** de Montilla-Moriles son Países Bajos (11.300 hl.), y Reino Unido (5.500 hl.), entre los restantes países de la UE destaca la República Checa con 2.200 hl.; Bélgica 1500 hl. y Portugal 1.300. En cuanto a países terceros, se puede destacar el mercado de Canadá y Estados Unidos.

Entre las famosas bodegas de la zona citamos a Cruz Conde, Cobos, Alvear, Víbora, Pérez Barquero, Toro Albalá, Crismona , Carbonell ...

RIOJA

La Denominación de Origen Calificada Rioja es una de las primeras D.O. españolas, no solo en el orden cronológico, sino por la importancia y calidad de su viñedo y de sus vinos, por la amplitud de su mercado en España y en todo el mundo, por el prestigio de sus bodegas y marcas y por la actividad, organización y funcionamiento de su Consejo Regulador.

Antecedentes históricos.-

Los antecedentes del cultivo del viñedo en el valle del Ebro se remontan al siglo VI a.C., desde las primeras incursiones de pueblos de origen griego y fenicio, que cultivaron la vid en forma de parrales. Estas plantaciones, para la producción de uva y vino para el consumo interno, sufrieron todas las vicisitudes de las diferentes invasiones

A esta zona le afectó también la prohibición del emperador Domiciano en el siglo I de no plantar más viñas en las provincias romanas, entre ellas Hispania, e incluso arrancar gran parte de las existentes.

Como sabemos esta medida tan drástica se justificaba para evitar los ataques de los pueblos bárbaros por el atractivo que suponía la existencia de uva y de vinos, pero en realidad era conocida la competencia que los vinos de Hispania ejercían sobre los propios vinos del imperio ante el consumidor romano.

Los monasterios y abadías constituyeron un punto de apoyo muy importante como refugio de plantaciones, del cultivo y elaboración del vino durante la Edad Media y especialmente en épocas de los ataques de los pueblos godos y posteriormente de los musulmanes, como el caso de los monasterios y abadías de San Millán de la Cogolla, Albelda, Valvanera, Yuso, etc. Los monasterios recibieron numerosas donaciones en forma de plantaciones de viña y otros privilegios.

Sin duda el vino de Rioja inspiró a los antiguos autores de los códices, y concretamente a Gonzalo de Berceo, para componer los primeros versículos de la lengua romance que dio lugar al castellano, escritos en San Millán de la Cogolla.

La mayor parte de las órdenes o mandatos sobre la vid y el vino eran de ámbito local y de carácter proteccionista de la producción propia frente a los vinos de otros pueblos o regiones. Por ejemplo no se podían importar vinos de otras áreas hasta que el vino producido en la propia zona hubiera sido ya consumido, para evitar comparaciones y distorsiones.

El Camino de Santiago, con antecedentes del siglo IX pero que realmente se consolidó a partir del siglo XI, constituyó un medio de difusión de los vinos riojanos entre los fieles peregrinos que procedían de toda la Cristiandad, que también contribuyeron a la difusión de las variedades de vid autóctonas de sus países y las de todo el trayecto vitícola del Camino en territorio español; este proceso sin duda afectó a las variedades de uva más clásicas como el Tempranillo, Cariñena y Albariño, aunque no fueran conocidas en los países de destino por sus nombres auténticos.

A este respecto, son curiosos los decretos de Sancho IV el Bravo, y sucesores, en el siglo XIV protegiendo los vinos de Castilla y prohibiendo o dificultando la entrada de vinos procedentes de Navarra o de Rioja, incrementando los derechos de comercio, o alcabalas, o prohibiendo la entrada totalmente; actitudes que levantaban a su vez reacciones locales en cadena que terminaban por distorsionar el comercio.

En el siglo XVI los grandes acontecimientos históricos del Descubrimiento del Nuevo Mundo, y la definitiva expulsión de los musulmanes, entre otros, trajo consigo una época de expectativas y de esplendor. Sin embargo, por otra parte las grandes expediciones a América, muy costosas desde el punto de vista económico y de personas, provocó una crisis de orden económico que afectó a toda España agrícola, aunque el viñedo y el vino resistió mejor esta situación.

En la segunda mitad del siglo XVIII se inicia la invasión de la filoxera en Europa, arruinando el viñedo francés y de otras zonas. Como la filoxera se retrasó en su entrada a España, muchos viticultores franceses de grandes propiedades se trasladaron a la Rioja para buscar nuevos terrenos exentos de filoxera, con lo cual se inicia una gran expansión del viñedo riojano y la introducción en el negocio riojano de apellidos y familias francesas. Además las deficiencias de producción en Francia hicieron resurgir la producción de vinos tintos de la Rioja para satisfacer su demanda.

El mayor contacto con la viticultura francesa y en particular de Burdeos, mejoró la calidad de las elaboraciones y de la conservación del vino, como los consejos del padre Feijoo, importados de Burdeos sobre el empleo racional del anhídrido sulfuroso que entonces se obtenía quemando pajuelas de azufre, la utilización de toneles de madera como medio de transporte y maduración de los vinos, la importancia de los trasiegos para la eliminación de lías, etc.

En los siglos XV a XVII dominaba el vino blanco, pero paulatinamente se inicia una dominancia del vino tinto.

En el siglo XVIII la crisis colonial afectó a la economía española, y en particular a la riojana, pues ya existía una demanda de Cuba y de Filipinas. Había un notable minifundismo en la viña y en las bodegas y se llegó a la conclusión de la necesidad de constituir sociedades económicas como la antigua **Junta de Cosecheros de la Rioja** (fundada en 1790 en la villa de Fuenmayor) para adoptar medidas colectivas de defensa del viñedo y de su producción.

Pasada esta crisis se inició el ataque de la filoxera en Europa, que comenzó por Inglaterra y Francia, como consecuencia de la importación de plantas procedentes de América, con fines de coleccionismo de diferentes géneros de vitis por botánicos ingleses y franceses y para la realización de experiencias. Con la planta se introdujeron larvas de este insecto que paulatinamente invadió el viñedo europeo.

El ataque de la filoxera tuvo consecuencias catastróficas reduciendo el viñedo de Francia a menos de la mitad, con las consecuencias sociales y económicas correspondientes.

Después de múltiples estudios y ensayos el problema fue resuelto mediante la utilización de portainjertos americanos, sobre los que se injertaba la vitis vinífera o vid europea.

Todos estos estudios llevaron a la renovación del viñedo, a la mejora de la tecnología del cultivo, y de la elaboración del vino, que fue trasladándose también a España gracias a los contactos técnicos y comerciales con la zona de Burdeos.

Antes de la filoxera apareció el **oidium**, también procedente de América, plaga que no llegó a alcanzar la gravedad de la filoxera y que se resolvió más fácilmente mediante la aplicación directa sobre las cepas de azufre en polvo.

La crisis francesa del vino dio lugar al incremento de relaciones comerciales entre Burdeos y Rioja. Había empresas que adquirirían las cosechas enteras y las transportaban por ferrocarril a Francia. Este frecuente contacto comercial, también afectó muy positivamente a la tecnología de Rioja.

El período de renovación que exigía la Rioja dio lugar al empuje de pioneros riojanos que se instalaron en el mundo vitivinícola con nuevas bodegas e inversiones, como el Marqués de Murrieta (Haro), el Marqués de Riscal (Elciego), López Heredia (Haro), Federico Paternina (Olláuri), Bodegas Riojanas (Cenicero), Rioja Alta (Haro), CUNE (Haro), Montecillo (Fuenmayor), Martínez Lacuesta (Haro), Azpilicueta (Fuenmayor), Bodegas Bilbaínas (Haro), etc.

Hasta el siglo XX no se logra la recuperación total del viñedo y la normalidad de la economía vitícola riojana

A partir de 1888 se empezaron a crear en España las Estaciones Enológicas, y entre ellas la de Haro, cuyas actividades iniciales fueron realizadas por el ingeniero Víctor Cruz Manso de Zúñiga. La Estación Enológica prestó grandes servicios en la difusión de las técnicas de viticultura (injertos, podas, plantación, plagas, portainjertos, etc. y sobre la nueva tecnología de elaboración de vinos, con base en los descubrimientos científicos de Louis Pasteur sobre la microbiología del vino).

El papel de la Estación fue muy importante durante la época de la filoxera con el estudio y ensayos de portainjertos. A finales del siglo XIX surgió precisamente en la Rioja el portainjerto Rupestris x Aramon, que con el tiempo ha ido desechándose por otros más resistentes contra la filoxera.

La Estación de Haro ha estado estrechamente vinculada a todo el desarrollo vitícola a través de insignes directores como Antonio Larrea, Angel Jaime y Baró, Manuel Ruiz, Pedro Benito, etc.

Zona de producción.

La **zona de producción** va de Noroeste a Sureste, paralelamente a la dirección del Ebro. Se encuentra entre las latitudes Norte de 42º 03' y 42º 39' y longitudes Este- referidas al meridiano de Madrid- de 0º 34' y 2º 0'

La altitud media de la zona está comprendida entre 600 y 300 m. Al oeste se encuentran las altitudes superiores de la Rioja Alta, por ejemplo Haro con 480 m., mientras que en la Rioja Baja, a medida que desciende el Ebro, en Alfaro, la altitud media es de 300 m.

El accidente más destacado respecto a la orografía es la gran depresión del Ebro, con una marcada influencia climatológica en toda la zona de producción.

La superficie inscrita en la campaña 2007/08 fue de 63.600 ha., con 18.200 viticultores y 1.210 bodegas.

En toda la zona de producción existe un excelente nivel de integral heliotérmica, de iluminación, temperaturas, distribución pluviométrica durante el período vegetativo, etc., factores que hacen de Rioja una de las zonas más favorables para el cultivo de la vid, con producciones de vino de alta calidad.

La densidad del cultivo del viñedo también es destacable, con municipios que superan el 60% de viñedo sobre otros cultivos, como Villanueva de Alava ó Elciego. En general en Rioja existe bastante parcelación; las parcelas con superficie inferior a 0,1 ha. representan en total el 4,5% de la totalidad del viñedo y están situadas preferentemente rodeando a los grandes núcleos vitícolas.

La moda de superficie de parcelas, corresponde al entorno de 0,1 a 0,25 ha. que en total representan el 20,3% de la superficie de viñedo. Le sigue el entorno de parcelas entre 0,25 y 0,50, que suman en total el 30% del viñedo.

El marco de plantación dominante es el marco real (más del 60% del viñedo) aunque gradualmente van creciendo las plantaciones en espaldera.

La cuenca del Ebro cuenta además con afluentes importantes como Najerilla, Iregua, Oja, Cidacos, etc., que crean pequeños valles y microclimas dentro de la región.

Los terrenos dominantes son de origen terciario, con aluviones cuaternarios. La mayoría de los **suelos** pertenecen al grupo pardo-calizos, con distintas proporciones de arcilla y óxido de hierro, además de un amplio espectro de suelos, de areniscas, arcillas y margas.

Variedades. La **Tempranillo** es la variedad de mayor extensión y más importante; ocupa unas 19.250 ha. que representan el 52,7 de la superficie vitícola de la zona de producción. Es una variedad de uva de alta calidad, por su graduación glucométrica, por la riqueza y estabilidad de su materia colorante, por la acidez fija de su mosto, etc. Se considera que es la variedad de uva tinta de

mayor calidad originaria de España, que está presente en 116 de los 118 municipios que comprende La Rioja.

La variedad que le sigue en superficie es la **Garnacha**, que ocupa 8.850 ha., que representa el 24,3% de la zona de producción. Se extiende por toda la Denominación de Origen, pero especialmente en la subzona de la Rioja Baja.

La **Mazuela** solamente comprende 1.160 ha., es decir el 3,2% de la zona, seguida de la Graciano, también tinta, que cuenta solamente con 172 ha. que representa menos del 0,5%. Ambas variedades entran frecuentemente en la composición de los vinos de Rioja, aunque también hay elaboraciones monovarietales.

La variedad Calagraño, que también es tinta, no es comparable a las anteriores en calidad, pero es muy rústica, lo que justifica que se haya extendido por ciertos municipios como Alcanadre. El objetivo unánime de la calidad ha hecho que esta variedad se vaya abandonando progresivamente.

Entre las **variedades blancas** destaca la **Macabeo o Viura** con 5.716 ha. (15,7%) que se extiende principalmente por la Rioja Alavesa con un 75,4% del total. La **Malvasía** tiene mucha menor extensión, pues solamente existen 67 ha. (menos del 0,2%).

Las variedades foráneas han tenido muy escasa representación en La Rioja, tanto la Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay, etc.

En cuanto a la distribución municipal del viñedo, destaca en la **Rioja Alta** Cenicero con 1.500 ha., San Vicente de la Sonsierra 1.400 ha., Fuenmayor más de 1.000 ha., Huércanos, San Asensio, Briones, Navarrete, Haro, Nájera, Abalos. etc.

En la **Rioja Baja** destacaremos el municipio de Alfaro con 1.630 ha., seguido de otros como Aldeanueva de Ebro, Autol, Arnedo y Ausejo que tienen una superficie superior a 500 ha.

La subzona de la **Rioja Alavesa** está en el margen izquierdo del Ebro y por consiguiente con gran iluminación de mediodía, donde se encuentran municipios tan importantes como Elciego, Labastida, Laguardia, Lanciego, Oyón, Samaniego, etc.

Respecto a los **portainjertos**, destaca el Couderc 3309 (24.400 ha.), seguido del Millardet 41 B (21.900 ha.), el Richter 110 (17.400 ha. – 47,8%), seguidos del Castell 6736 y el Couderc 161-49. El Rupestris de Lot mantiene aún una superficie importante de 12.700 ha. (equivalente al 35%). Sin embargo, a medida de la aparición de clorosis en las hojas por el exceso de caliza activa va retrayéndose su utilización.

Según el **Reglamento vigente**, la **producción máxima por ha.** es de 65 Qm. de uva para las variedades tintas y de 90 Qm. para las blancas. El Consejo Regulador puede reducir o aumentar estos límites en un pequeño porcentaje en función de la evolución de la cosecha y su calidad.

El **rendimiento máximo** de la uva en mosto es de 70 l. de mosto por cada 100 kg. de vendimia, pudiéndose aumentar este rendimiento hasta 74 l. pero perdiendo en este caso el derecho a empleo de la D.O. Rioja.

El **Reglamento de la Rioja** ha sido como el pionero de los restantes Reglamentos de D.O. En él se introdujeron por primera vez el Registros de productores y el de bodegas, el concepto de separación de bodegas, exigiéndose que toda bodega dedicada a Rioja estuviese separada materialmente de cualquier otro local donde se elaborasen productos vitivinícolas, con una separación como mínimo por vía pública, pauta que han seguido la mayor parte de los Reglamentos de otras D.O.

La implantación de todos estos principios en la D.O. Rioja fue un proceso lento y progresivo, adoptado por el propio sector bodeguero, consciente de la repercusión de estas medidas sobre el futuro de la D.O. Entre ellas podemos citar la tarjeta del viticultor, para registrar las entregas de uva y como medio de control de las bodegas de elaboración.

Todas estas medidas fueron posibles gracias al buen funcionamiento del Consejo que contaba con el número de veedores necesario para el control del viñedo y de las bodegas inscritas.

Denominación de Origen Calificada y embotellado en origen.

Desde 1980 el Consejo Regulador manifestó su interés constante en ir suprimiendo paulatinamente la expedición de vinos a granel. En el año 1993 toda la expedición de vinos, tanto al mercado interior como en el de exportación se hizo ya en botella.

A la vista de esta situación, de expedición exclusiva del vino embotellado, el Ministerio de Agricultura accedió a la petición del Consejo Regulador de considerar la Denominación de Origen como Calificada, de acuerdo con el artículo 86 del Estatuto del Vino de 1970, que imponía este requisito, entre otros.

De esta decisión surgió el litigio de la firma Delhaize-Frères de Bélgica, con la que la firma AGE (de Rioja) tenía tradicionalmente comercio de vinos a granel.

A la vista del acuerdo del Consejo Regulador, aceptado unánimemente por el sector, AGE desistió de esta exportación a granel, y la firma Delhaize levantó un recurso contra este Acuerdo ante la Corte de Justicia europea.

Este litigio se estudió y trató durante varios años, a nivel de Comisión de la UE, del Consejo, y de la delegación española .

En una primera Resolución la Corte de Justicia europea, consideró que esta negativa de la exportación a granel, podía considerarse como una medida de efecto equivalente a una restricción cuantitativa a la exportación, prohibida en el artículo 34 del Tratado de Roma. Esta Resolución consideraba como argumento que si el vino de Rioja podía comercializarse a granel en el interior de la zona de producción, por la misma razón estimaba que podía exportarse a granel en el interior de la Unión Europea.

Entre los muchos argumentos empleados por la delegación española en la discusión de este asunto, señalamos los siguientes:

1º.- La frontera que delimita la zona de producción de Rioja es de carácter jurídico y no es la frontera física que delimita la Unión Europea. Un vino de Rioja puede transportarse a granel entre bodegas inscritas para terminar su proceso de elaboración o de crianza bajo el control constante del Consejo Regulador. Otra cosa muy diferente es la exportación a granel a otros países de la Unión Europea con los riesgos que conlleva de cambios de temperatura y de presión, de agitación del vino, de falta de control del producto, etc. Esta teoría de la sentencia podría ampliarse a la propia uva para ser transportada a granel y elaborarla en otro país de destino de la UE, lo cual está en contradicción evidente con las propias normas de la Unión Europea sobre v.c.p.r.d.

2º.- La elaboración de un vino hasta que alcance la calificación de la D.O., no termina con su fermentación alcohólica, sino después de un proceso de maduración o de envejecimiento en su caso, que debe transcurrir en la propia zona de producción, dada la influencia que sobre la crianza o

envejecimiento del vino, tienen los factores climáticos y los factores humanos de cada zona productora.

Un vino no es un producto absolutamente estable, y sus características organolépticas y de composición están supeditadas a los cambios de temperatura, presión atmosférica, transportes, etc.

Aunque las prácticas enológicas, estén normalizadas en el interior de la UE afectan de diferente forma a la naturaleza del producto, según el momento en que se realicen, la temperatura ambiente, etc.

En una simple práctica enológica, como es el trasiego del vino, o el tratamiento por frío, o una clarificación puede ser determinante el modo de realización de esta práctica y la oportunidad del momento, etc.

3º.- La D.O. debe considerarse como un patrimonio de los viticultores y elaboradores de una determinada región geográfica, cuyo renombre han conseguido en el transcurso de sucesivas generaciones. Esto hace necesario que el producto salga de la zona totalmente terminado, no como simple materia prima (uva, mosto o vino no terminado) , para que otras bodegas o entidades procedan al embotellado sin el control sobre la pureza y garantía de origen y calidad.

Ante esta argumentación el Colegio de Comisarios de la UE reconsideró las graves consecuencias que podía acarrear esta Sentencia de la Corte de Justicia, que finalmente fue sustituida permitiendo la aplicación de normas más estrictas por parte del Consejo Regulador o del órgano rector de cada Denominación de Origen, encaminadas a perfeccionar el control y la garantía de origen de los vinos protegidos, dando la razón al planteamiento del Consejo Regulador y del Ministerio de Agricultura de España.

Esta segunda Sentencia ha tenido un efecto muy positivo sobre la exportación de Rioja en botella y de su garantía ante el consumidor, camino que han seguido otras Denominaciones de Origen extranjeras, como la D.O. Porto.

Durante el transcurso de este litigio los restantes países productores de la UE quedaron al margen de la discusión y concretamente Francia.

En **Francia** existía un régimen de autorización para la elaboración, envejecimiento y embotellado de los vinos fuera de su zona de producción. Este era el régimen de los **négociants** como personas que estaban autorizadas a comprar los vinos en las áreas de producción después de su fermentación alcohólica y transportarlos a sus propias bodegas situadas en el exterior (París, etc.) y terminar en estas bodegas la evolución, maduración y envejecimiento de los vinos hasta el mismo embotellado, quedando autorizados para citar en el etiquetado la Denominación de origen, la añada, etc.

Esta situación está muy difundida en Francia, pero afortunadamente nunca existió en España.

Comercio.

En la campaña 2007/2008 el **comercio interior** absorbió 1.814.000 hl. que representó el 68% de la producción. De este volumen 106.000 hl. correspondieron a vino blanco; 73.000 hl. a vino rosado, y 1.634.000 hl. a vino tinto.

Respecto al **comercio exterior** el volumen total fue de 836.000 hl. (32% de la producción), con la siguiente distribución: 4.200 a vino blanco, 33.700 a vino rosado y 758.400 a vino tinto.

El Reglamento de Rioja tiene especificaciones concretas, como la separación de bodegas por vía pública, la prohibición de uso de virutas o trozos de madera.

La consecución de la D.O. **calificada** fue un largo proceso hasta que se cumplieron todos los requisitos que establece el artículo 86 del anterior Estatuto de 1970, que corresponde a la época en que era Presidente D. Santiago Coello.

Este logro fue conseguido durante la época en que era Presidente D.Santiago Coello.

Concluiremos este Capítulo con alusión a algunos detalles concretos del Reglamento:

La **graduación alcohólica mínima** de los vinos tintos de la Rioja Alta y de la Rioja Alavesa, debe ser de 11,5% vol. y de 12% vol. en la Rioja Baja.

En los vinos tintos de **crianza** este proceso deberá prolongarse como mínimo durante dos años naturales, de los cuales uno en bodega de roble, con capacidad aprox. de 225 l.; en el caso de vinos blancos y rosados este plazo será de seis meses.

La indicación **reserva** está limitada a los vinos tintos de añadas concretas con un proceso de crianza mínimo en bodega de roble de 12 meses, completada con crianza en botella hasta 36 meses.

La indicación **gran reserva** en tintos exigirá una crianza de 24 meses en bodega de roble, completada con un envejecimiento en botella de 36 meses como mínimo.

También pertenecen a la zona de producción, concretamente a la subzona de la Rioja Baja, seis municipios colindantes que pertenecen a Navarra, concretamente, de norte a sur Viana, Mendavia, Sartaguda, Andosilla, San Adrián y Azagra en la orilla izquierda del Ebro, que por las características de los suelos, la climatología y las variedades de vid (Tempranillo y Garnacha) son continuidad de los municipios de esta misma subzona situados en la margen derecha del Ebro.

También está incluida en la zona de producción, en la subzona de Rioja Alta, el enclave del Ternerero de la provincia de Rioja, existente en el municipio de Miranda de Ebro (Burgos).

Por otra parte, y al margen de la D.O. Calificada Rioja, debemos recordar que en ciertos municipios de esta área de producción está permitida la elaboración de vinos espumosos con la Denominación Cava que comprende el área de Haro, el área de San Asensio, la zona de Grávalos y las áreas de Oyón y Mendavia.

Denominación de Origen Tarragona

El reconocimiento de esta D.O. se remonta al año 32, es decir al primer Estatuto del Vino, aunque su Reglamento inicial proviene del año 1947.

La zona de producción está situada en la parte central de la provincia de Tarragona, donde se distinguen dos subzonas: **Tarragona campo y Falset**.

A su vez en la primera se pueden distinguir el **Camp**, en la zona norte, como una prolongación de la comarca del Penedés, de relieve muy suave y clima mediterráneo, muy luminoso y con una pluviometría de unos 500 mm. de lluvia. El otro área de esta subzona es la **Ribera**, que comprende terrenos de ambos márgenes del río Ebro, con suelos de alta fertilidad y con menor pluviometría que la anterior, y con mucha iluminación.

El principal afluente del Ebro en esta zona es el río Ciurana. El Ebro atraviesa la zona de producción de oeste a este, desde las estribaciones de las sierras de Prades y de Montsant. Entra en la zona por el municipio de Ascó y sale por el de Miravet.

El suelo de la zona es generalmente pardo-calizo, sobre material no consolidado, generalmente de margas. También existen tierras pardas sobre pizarras a mayor o menor profundidad.

En las zonas llanas del **Camp** los rendimientos son altos; su actividad vitivinícola principal se desarrolla en Reus, contando con municipios vitícolas importantes como Valls, La Secuita, Vilarodona, Ascó, Constantí y García.

La subzona de **Falset**, al sur de la anterior, tiene clima más lluvioso y de mayor pluviometría, con una orografía mucho más variada en que el viñedo llega hasta los 500 metros. Los municipios más destacados son Falset y Guiamets.

La superficie inscrita en la D.O. Tarragona en la campaña 2007-08 fue de 6.250 ha., de las que el 85% corresponden a la subzona de Tarragona Campo y el 15% restante a la de Falset. En dicha campaña los viticultores inscritos fueron 1.560. El volumen de vino calificado fue de 68.000 hl. El número de bodegas no embotelladoras 27 y el de bodegas embotelladoras 28.

La producción máxima por ha. es de 120 Qm. para las variedades blancas y de 100 Qm. para las tintas.

En cuanto a las variedades de vid, la dominante es la Macabeo ó Viura (32%); la segunda variedad es la Parellada (17%) que es más frecuente en la zona nororiental. La tercera variedad es la Garnacha blanca (11%) muy extendida en Cambrils y Ascó.

Respecto de las variedades tintas, destaca la Mazuela (10%), con representación especial en los municipios de Benisanet, García, Guiamets y Mora. La segunda variedad tinta es la Garnacha (5%) que está perdiendo representación en la zona.

En las bodegas inscritas se pueden manipular otros vinos siempre que estén debidamente diferenciados.

En dicha campaña el comercio interior alcanzó la cifra de 83.000 hl. y el exterior 14.500, dominando los vinos tintos seguidos de los blancos y los rosados. El comercio de vinos de licor fue mínimo, de unos 200 hl.

En cuanto a la exportación también destacan los tintos con unos 14.000 hl., básicamente en botella; esto supone un gran adelanto sobre la tradicional exportación a granel de Tarragona.

En esta D.O. se protegen tanto vinos estricto sensu blancos, rosados y tintos, como vinos rancios y vinos de licor (Moscatel de Tarragona y Garnacha de Tarragona).

Podrá utilizarse la indicación **tonel ó roble** en el etiquetado, siempre que se indique el período de tiempo de permanencia en envase de roble, con capacidad máxima de 330 litros.

Denominación de Origen Calificada Priorat.

Priorat o Priorato también pertenece al grupo de las primeras D.O que fueron reconocidas en 1932, con el primer Estatuto del Vino, aunque no se puso en marcha hasta la aprobación de su Reglamento en 1954. El **Reglamento vigente** está publicado en el Boletín Oficial del Estado del día 6 de julio de 2009.

La **zona de producción** esta situada en el centro-oeste de la provincia de Tarragona; desde las estribaciones de la Sierra de Montsant hacia el sur, hasta Falset. Toda la zona queda en el margen izquierdo del Ebro, lejos de su cauce.

La zona coincide básicamente con la demarcación geográfica que en el siglo XIII fue asignada al priorato de la abadía Cartuja de Scala Dei, cuya fundación data del siglo anterior, y comprendía los municipios de Belmont de Ciurana, Gratallops, Lloá, Morera de Montsant y su agregado Scala Dei, Poboleda, Porrera, Torroja y Vilella Alta.

Después, en el Reglamento de 1975, se incorporaron el municipio de Vilella Baja y la zona norte de los municipios de Falset y Molá, dada su continuidad geográfica, climática y vitícola.

La zona de producción tiene una **orografía** muy accidentada, con altitud diversa y numerosas quebradas. La zona está atravesada por los ríos Ciurana, afluente del Ebro, y Cortiella. La altitud a que se encuentra el viñedo está comprendida entre 100 y 700 metros, según los diferentes municipios. El **clima** es de tipo mediterráneo, pero sin influencia marítima, con una alta iluminación y una pluviometría anual de 500 a 600 l.

Las zonas más altas de 400 a 700 m. se encuentran en la Morera de Montsant, y hasta 600 en Torroja, Falset y Vilella Baja. El viñedo asciende hasta 500 m. en el Lloar, Poboleda y Porrera, y en altitud inferior en los tres municipios restantes. Lo normal es que el viñedo se encuentre en laderas de hasta 15% de pendiente, aunque también es posible superar esta cifra, con las consiguientes dificultades para las labores y la vendimia.

Los **suelos** dominantes y característicos de esta comarca son litosuelos sobre pizarras procedentes del carbonífero. También se encuentran, menos frecuentemente, áreas de tierras pardas meridionales. La mayor parte de las zonas, especialmente en las laderas, prácticamente no existe suelo con perfil A con materia orgánica, lo que concede a estos vinos un carácter mineral acusado.

Las variedades **autorizadas** entre las tintas son la Cabernet Sauvignon, la Cabernet Franc, el Tempranillo, Pinot Noir, Merlot, Syrah y Picapoll negra, y como **recomendadas** la Garnacha tinta y la Samsó o Mazuela. Entre las variedades blancas destacan la Garnacha blanca, la Macabeo, la Pedro Jiménez y los Moscateles de grano grueso y de grano menudo.

La **superficie inscrita** en la campaña 2007/08 fue de 1767 ha., con 562 viticultores y 83 bodegas embotelladoras.

La **densidad de plantación** está comprendida entre 9000 y 2.500 cepas ha.

La conducción tradicional es en vaso, con una carga máxima de 12 yemas por cepa y de 30.000 por ha. En caso de espaldera la carga máxima será también de 12 yemas por cepa y 42.000 yemas por ha.

No se autoriza el riego después del envero de la uva. El grado alcohólico natural mínimo es de 12,5% vol. para la uva tinta, con una producción máxima de 60 Qm./ha. y con un grado alcohólico natural mínimo de 12% vol. para las variedades blancas.

El tipo de vino más representativo es el tinto, siendo famosos los vinos de crianza y reserva. Los de crianza tienen una permanencia en envase de roble de al menos 6 meses y el resto hasta 24 meses en botella. En cuanto al reserva el tiempo total es de 36 meses, pero el mínimo en barrica de roble es de 12. También pueden utilizarse en la etiqueta la mención barrica o roble, siempre que se indique el período de tiempo de crianza y que el recipiente de roble tenga una capacidad máxima de 600 litros.

Puede utilizarse la mención barrica siempre que se indique el tiempo de estancia, con una capacidad máxima de 600 litros. También se puede utilizar la mención roble, indicando siempre el período de tiempo en recipiente de roble de esta capacidad máxima.

También se producen **vinos rancios**, no encabezados, criados por el sistema de “sol y serena” exponiendo los envases de roble al sol durante el día y dejándolos también por la noche a la intemperie para activar los fenómenos de oxidación. Los **vinos de licor**, encabezados, se elaboran a partir de uva blanca, como la mistela blanca, que tiene un grado natural de 12% vol. y un grado alcohólico adquirido entre 15 y 20. También está previsto, dentro de la D.O., **vinos de pago** procedentes de fincas determinadas .

En la campaña 2007/2008 el vino calificado fue de 5.156 hl. Sin embargo el comercio interior de vino embotellado fue de 8.842 hl. y el comercio exterior 9.371 hl., también embotellado, como consecuencia de la venta de vinos del año y de cosechas anteriores.

Entre las **marcas** más reconocidas citamos las siguientes Tirant tinto, Scala Dei crianza, Perinet crianza, Rotllan Torra Ariane, Finca Dolfi tinto, Artigas, Els Escurçons, Montsalvat, Gran Clos, Clos Erasmus, Clos Martinet, Clos Mogador, y l’Ermita.

Denominación de Origen Alella.

Esta Denominación de Origen fue reconocida directamente por el Estatuto del Vino de 1932, aunque su puesta en funcionamiento se realizó 30 años después, cuando fue aprobado el Reglamento inicial de 22 de diciembre de 1955. Su Reglamento vigente ha sido aprobado por APA/4251/2006 publicado el 22 de enero de 2007 en el Boletín Oficial del Estado.

La zona de producción está situada en la provincia de Barcelona, en la zona costera, que rodea al municipio de Alella, que se encuentra a unos 15 km. al norte de Barcelona capital.

Los 18 municipios que componen la **zona de producción** son: Alella, Argentona, Cabrils, Martorelles, El Masnou, Mongat, Montornés del Vallés, Órrius, Premiá de Mar, La Roca del Vallés, Sant Fost de Campsentelles, Vilassar de Dalt, Premiá de Dalt, Santa María de Martorelles, Teiá, Tiana, Vallromanes y Vilanova del Vallés.

El **clima** de la zona es mediterráneo, con manifiesta influencia de este mar, con temperaturas suaves, buena insolación y pluviometría de unos 600 mm. por año.

Su relieve es suave, formado por colinas de escasa altitud, de hasta 400 m. que pertenecen a la cordillera litoral o del Maresme.

El viñedo se asienta en laderas orientadas a Levante, que son las de mayor pluviometría y humedad ambiente, o bien orientadas a Poniente, con pendientes mas frecuentes del 5 al 15 %, aunque también en terrazas en caso de mayor inclinación.

La roca madre está integrada por masas de rocas de formación endógena de granito, cuarzo y plagioclasas, que son el origen de suelos muy ligeros, arenosos, con escaso desarrollo del horizonte A, es decir, pobres en materia orgánica, que son condiciones favorables para el desarrollo de un viñedo de calidad.

Las más características **variedades de vid** son el Xarel.lo blanco, la Pansa blanca, que se considera un clon de la Xarel.lo y la Garnacha blanca, además de la Macabeo y Parellada, Picapoll y del Chardonnay. También están autorizadas variedades tintas como la Garnacha, la Ull de Llebre o Tempranillo, la Merlot, Cabernet Sauvignon, etc

En cuanto a los portainjertos, domina la Rupestris de Lot en las plantaciones antiguas, pero en las modernas domina los Richter 110 y 99, el 41 B de Millardet, o el 3309 de Couderc.

Hay que recordar que esta zona de producción está incluida dentro de la región del cava y efectivamente se elaboran muy buenos productos por la firma Parxet que está instalada en el municipio de Tiana.

La zona de producción cuenta con una superficie inscrita de 314 ha. que corresponden a 97 viticultores, datos que corresponden a la campaña 2007-2008. Esta pequeña extensión demuestra que los Estatutos del Vino de 1932 y del 1970, no imponían límite de extensión a las zonas de producción de las D.O., buscando exclusivamente como criterio de delimitación la homogeneidad de los factores naturales del medio geográfico, especialmente clima y suelo, así como la regularidad de la influencia de los factores humanos (elección de variedades de vid, forma de cultivo, elaboración del vino, etc.).

Esta zona es ejemplo manifiesto de fricción entre los intereses vitícolas y el desarrollo turístico, que poco a poco va invadiendo antiguas parcelas de viñedo.

Existen 7 bodegas inscritas, que son embotelladoras. El volumen de vino calificado en dicha campaña fue de 6.950 hl. Al comercio interior se dedicaron 6.000 hl., de diferentes aladas, siempre en botella, y al comercio exterior 3.560, siendo los blancos los vinos más característicos.

Entre las bodegas y sus marcas, debemos citar Alella Vinícola, bodega cooperativa que comercializa las marcas Marfil e Ivori, la firma Roura. También la firma Parxet instalada en Santa Maria de Martorelles se elabora el excelente vino blanco, muy aromático, Marqués de Alella.

Denominación de Origen Utiel Requena.

Utiel- Requena. La Denominación “Utiel”, fue reconocida directamente por el Estatuto del Vino de 1932. Su puesta en funcionamiento data de del 19- 02- 57 con la aprobación de su primer reglamento. Posteriormente fué modificado el nombre por el de “Utiel- Requena”. El Reglamento vigente es de 23-11-00, publicado en el B.O.E. del 12-12-00.

La **zona de producción** está situada en la parte occidental de la provincia de Valencia, en una altiplanicie continuación de la meseta de Castilla-La Mancha. La orografía es bastante accidentada, en contraste con las suaves ondulaciones del resto de la provincia. La zona está regada de oeste a sureste por el río Magro, que corre de Oeste a Sureste entre la sierra de Utiel y la Sierra de Martés hasta su desembocadura en el río Júcar del que es afluente. El río Cabriel, que hace de límite sur de la zona de producción es también afluente del Júcar. En la zona de producción, el relieve es más accidentado que en el resto de la provincia.

Los municipios que comprende la zona son Utiel, Requena, Caudete de las Fuentes, Venta del Moro, Villagordo del Cabriel, Fuenterrobles, Camporrobles, Sinarcas y Siete Aguas. El más importante desde el punto de vista vitícola es Requena, con más de 20.000 ha., seguido de Utiel con 7.500, Venta del Moro 6.700 y Camporrobles 2.600.

Es de destacar que la densidad del cultivo de viñedo sobre la superficie cultivada es muy notable, llegando al 91,6% en Requena, al 70% en Caudete de las Fuentes, al 62% en Venta del Moro, etc.

La variedad más destacada, casi a nivel de monocultivo es la **Bobal**, que se ha mantenido firme en el transcurso del tiempo por su rusticidad y buena producción, razones que justifican la preferencia del viticultor, seguida de las tintas Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Merlot; entre las variedades blancas la Macabeo, Merseguera, Planta Nova y Chardonnay. Como formas de conducción dominan el marco real y el tresbolillo en formas bajas.

La producción máxima por ha. en las variedades tintas es de 75 Qm. y de 80 en las blancas, con un rendimiento en mosto de hasta 74 litros por cada 100 kilos de vendimia. El Reglamento autoriza al Consejo Regulador, a la vista de la marcha de la vegetación y de la maduración, para modificar en un 25% los límites de producción por ha.

El **clima** es mediterráneo, con rasgos de continentalidad porque la zona de Utiel-Requena se encuentra hacia el interior de la provincia, con frecuentes temporales de viento y lluvia, e incluso pedrisco, con una precipitación anual del orden de los 450 mm., con un promedio de 150 días despejados al año y por tanto de alta insolación.

Respecto a la roca madre las arcillas y margas ocupan la parte septentrional de la zona de producción; sin embargo en el norte también aparecen calizas. En esta parte norte son frecuentes suelos de perfil A/C sobre margas calizas y a veces suelos pardo-calizos con depósitos pedregosos.

Aunque la producción mayoritaria es de vinos tintos, ya sean monovarietales de Bobal, o conjuntamente con otras variedades como la Garnacha y el Tempranillo, hay que destacar la notable producción de vinos rosados, a cuyo destino se presta muy especialmente la variedad Bobal.

No hay que olvidar que el municipio de Requena está incluida en la región del Cava, y por consiguiente se elaboran cavas de marcas ya conocidas, con apertura a la posible instalación de otras nuevas empresas.

En la **campaña 2007/08** la superficie inscrita fue de 41.791 ha., con 6.958 viticultores. Este volumen de vendimia lo elaboran un total de 112 bodegas inscritas, de las cuales 49 son embotelladoras y las 63 restantes no.

La uva calificada en esta campaña fue de 345.000 hl., de los cuales un 28% fue destinado a comercio interior y el resto del 72% a comercio exterior. En el comercio interior el volumen principal corresponde a los vinos tintos, con un total de 44.700 hl.

Es destacable que en el comercio exterior, el 73% es decir 109.540 hl. corresponden a vinos embotellados, entre los cuales dominan los tintos. A granel se remitieron 40.000 hl., que representan el 27% de la exportación. Es interesante observar sin embargo, que entre los vinos de exportación la partida dominante corresponde a vinos rosados, por encima de la de tintos.

Es notable este esfuerzo de las bodegas en el cambio progresivo a la elaboración de vinos embotellados sobre los datos de antaños de esta D.O. en que dominaban los vinos a granel.

Entre las bodegas más conocidas podemos citar Coviñas, Murviedro, Vega Alfaro, Cherubino Valsangiacomo, Torre Oria (cava), etc.

Denominación de Origen Valencia.

Valencia pertenece al grupo de los nombres geográficos que fueron reconocidos como Denominaciones de Origen en 1932, con el Estatuto del Vino aunque su primer Reglamento fue aprobado en 1957.

Su Reglamento vigente es del año 2000, aunque tiene modificaciones posteriores que se recogen en el cuadro de la relación cronológica de las D.O.

La densidad de plantación es de 1600 a 3000 cepas /ha. La poda puede ser en vaso, o en forma plana con alambrada, con una producción máxima de 95 Qm. /ha. en variedades blancas y de 80 Qm. en las tintas, con un margen de variación del 25%, cuya aprobación depende del Consejo Regulador

Tomando los **datos de la campaña 2007/2008** Valencia tiene una superficie inscrita de **15.023 ha.**, con 11.800 viticultores. El número de bodegas inscritas embotelladoras fue de **56**, además de 30 no embotelladoras. El volumen de vino calificado fue de 683.400 hl.

La mayor partida de **comercio** corresponde a los vinos tintos (291.000 hl.) seguido de los blancos 197.800 y finalmente los rosados 95.700. También fueron comercializados 49.400 hl. de vinos de licor y 5.600 hl. de vino espumoso.

En dicha campaña el comercio interior alcanzó 181.500 hl. y el comercio exterior 458.100, que representa el 72% del total comercializado.

En cuanto al **comercio interior**, la D.O. Valencia expidió 74.500 hl. de vino blanco, 62.400 de vino tinto, y 16.000 de vino rosado. En vino de licor la cifra fue de 24.500 y de 4.070 de vino espumoso.

Respecto al **comercio exterior** 229.000 hl. corresponden a vinos tintos, 123.300 a vino blanco y 79.600 a vino rosado. También estuvieron representados los vinos de licor 24.900 hl. y los vinos espumosos 1.500.

Hay que subrayar que dentro de estos volúmenes de **exportación**, correspondió el 56% a vinos embotellados que representa una mejora considerable sobre campañas anteriores, y el resto del 44% a vinos a granel. La partida de vinos embotellados más importante corresponde a los vinos tintos, seguida de los blancos y los rosados.

El principal **país importador** fue Alemania con 99.000 hl., seguido del Reino Unido con 97.800 y Francia con 82.000 hl. También se exportaron, aunque en cantidades del orden de 20.000 hl. o inferiores, a Suiza, Bélgica, Dinamarca y Países Bajos. La Unión Europea importó en total 372.400 hl. A otros países europeos, no pertenecientes a la UE, se exportaron 38.600 hl., y a América 19.500.

La zona de producción de la DO Valencia comprende cuatro subzonas, que son **Alto Turia**, **Valentino**, **Moscatel de Valencia** y **Clariano**.

La subzona de producción **Alto Turia** está situada al norte de la provincia, al sur del rincón de Ademuz, enclave que está comprendido entre las provincias de Teruel y Cuenca. Esta subzona parte desde el nacimiento del **Turia**, con el viñedo que se extiende en ambos márgenes de este río. Por su importancia vitícola destacan los municipios de Alpuente 760 ha., Aras de los Olmos 760, Chelva 340 ha., Titaguas 300 ha. y La Yesa 200 ha., en los que domina plenamente la variedad de uva Merseguera de alta calidad; entre los portainjertos más difundidos están el 161-49 de Couderc y el Rupestris de Lot, aunque también hay algún foco de Richter 110.

Esta subzona tiene una superficie vitícola de 1916 ha., donde la variedad Merseguera representa el 83%. Su relieve es accidentado, especialmente en el área del nacimiento del Turia, sierras y roca madre procedentes del **Mioceno**, con suelos pardo calizos de perfiles A/B/C y A/C.

Alto Turia está perfectamente definida con una notable homogeneidad en cuanto al ecosistema clima-suelo y desde el punto de vista varietal.

Valentino. Esta subzona, compuesta de 23 municipios está situada al este de **Alto Turia** y de la D.O. **Utiel Requena**.

Entre los municipios vitícolas más destacados, refiriéndonos a uva para vinificación, son: Villar del Arzobispo 800 ha. (con 600 de Merseguera), Andilla y Alcublas con unas 400 ha. de Merseguera. Aunque tienen mayor superficie Cheste, Chiva y Godelleta, con más de 1000 ha. de viñedo, sin embargo la superficie dedicada a uvas de mesa es preponderante. Estas variedades son la Italia, Moscatel de Alejandría, Alfonso Lavalle, Cardinal, Rosetti, etc.

El total de la superficie de esta subzona es de unas 10.400 ha. con el 35% de Merseguera solamente.

La subzona de **Clariano** está situada en la zona sur de la provincia de Valencia. Comprende 35 municipios, con una superficie de viñedo de 8.965 ha. Sin embargo está mal definida por la diversidad de su viñedo; solamente hay unas 500 ha. de Merseguera, apareciendo una diversidad de variedades como Planta Nova, Bonicaire, Garnacha tintorera, Tortosín, Monastrell, Forcallat tinta y blanca, y multitud de variedades de uva de mesa.

Es un conjunto muy poco homogéneo que debe ser revisado. Entre los municipios más vitícolas está la Poble del Duc, con unas 770 ha. , donde la variedad dominante entre las uvas de mesa es la Alfonso Lavallé.

Fontaneres y La Font de la Figuera tienen más de 1.000 ha., pero con gran diversidad de variedades como la Monastrell, Forcallat tinta, Forcallat blanca y diversas de uva de mesa.

La **subzona Moscatel de Valencia** está compuesta por 9 municipios, que en parte se solapa con la subzona de Valentino en los municipios de Cheste, Chiva, Godelleta, Montroi, Monserrat, Real de Montroi y Turís. Esta subzona cuenta con 2.110 ha. de Moscatel, y los viñedos se encuentran en zonas relativamente bajas con una altitud de unos 100 a 300 m., siendo los municipios más representativos Godelleta, con 600 ha. de moscatel, Chiva 460, Montserrat 350, Turís 310, y Cheste 283 de esta variedades.

El **moscatel de Valencia** es un vino muy estimado, tanto en el mercado interior como en el de exportación, con un conjunto de bodegas y marcas famosas. El producto se elabora como vino de licor, con una escasa fermentación seguida de encabezamiento con alcohol de vino, hasta alcanzar o superar ligeramente los 15% vol.

Comentarios.-

La Orden APA/1815/2002, de 4 de julio, que modifica el Reglamento de la D.O. Valencia y de su Consejo Regulador, autoriza al Consejo Regulador para solicitar de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación, la ampliación de la zona de producción para incluir municipios de zonas limítrofes de la D.O. Utiel-Requena y de la D.O. Alicante.

Consideramos que esta supuesta ampliación a las zonas de Bobal de municipios que pertenecen actualmente a la D.O. Utiel-Requena o a municipios con la variedad Monastrell, que actualmente pertenecen a la D.O. Alicante, no es procedente, pues crearía una confusión en ambas Denominaciones de Origen, también sobre la vinculación de los viticultores a los correspondientes Consejos Reguladores, etc., que no redundaría en beneficio de ninguna de estas Denominaciones.

Denominación de Origen Alicante.

Su reconocimiento oficial como D.O. proviene del artículo 34 del Estatuto del Vino de 1932, aunque su primer Reglamento data de 1957.

Su Reglamento vigente fue aprobado por Orden de 19 de octubre de 2000, pero modificado por la Orden APA/301/2007 de 22 de enero (BOE de 15 de febrero de 2007), como se indica en la tabla general.

El grueso de la **zona de producción** está concentrada en la parte central oeste de la provincia, con un apéndice que se extiende hasta la costa comprendiendo al municipio de Alicante.

La **pluviometría** de la zona es escasa e irregular, entre 300 a 400 mm. por año, que se concentran en los meses de abril, septiembre y octubre.

La **temperatura media** anual es relativamente alta en las zonas bajas de la costa, que se dulcifica hacia el interior de la provincia. La iluminación es muy elevada.

En el núcleo de la zona de producción el perfil es bastante accidentado, a partir de la línea de Sax a Salinas hacia el interior, alcanzándose alturas de más de 500 metros en el municipio de Villena y hasta de 700 en Pinoso.

En el área de Castalla hay una gran depresión llamada “la olla de Castalla”, rodeada de montañas abruptas.

El **río Vinalopó** riega la zona de producción, de noroeste a sureste, con cultivo denso de viñedo en sus dos márgenes.

En el núcleo interior dominan la Monastrell y la Garnacha y en mucha menor proporción la Bobal y la Forcallat tinta. En la subzona de la Marina, hacia la costa, la variedad dominante es la Moscatel, con la que se elaboran excelentes vino de licor.

Los vinos tintos son robustos, de alto extracto seco; el Fondillon es un vino de licor viejo, rancio, de gran intensidad aromática y tradicional de esta zona.

En la subzona del interior destacan los municipios de **Villena**, que supera las 4.000 ha. de viñedo, con unas 2.500 ha. de Monastrell y unas 400 de Garnacha tintorera. Este es el primer municipio de la zona de producción.

En segundo lugar, por su importancia vitícola, **Pinoso** que alcanza prácticamente las 4.000 ha., con 2.800 dedicadas a la variedad Monastrell. En este municipio también debe citarse que la Messeguera tiene unas 900 ha.

Le siguen **Monóvar** con 2.100 ha., de las que 1.320 están dedicadas a la Monastrell y unas 400 a la variedad Messeguera, aunque también aparece alguna plantación para uva de mesa (Italia, etc.).

Otro municipio destacado es **La Romana**, con unas 1.000 ha., de las que 390 corresponden a Monastrell, pero tiene unas 500 ha. dedicadas a la variedad Aledo.

También es de destacar el municipio de **Hondón de las Nieves** de unas 1.200 ha., con 480 de Monastrell, e importante presencia de variedades de uva de mesa como Italia y Aledo.

Asimismo subrayamos el municipio de Algueña, con unas 500 ha. dedicadas especialmente a la Monastrell.

La subzona de **La Marina**, hacia la costa, comprende municipios como Benissa, Denia, Teulada, etc., con una superficie total de viñedo de unas 2.700 ha. de las que la Moscatel de Alejandría ocupa una posición preferente, con cerca de 1.800 ha. También aparecen núcleos de la variedad Garnacha.

Según los datos de la **cosecha 2007/2008** la superficie inscrita de viñedo en la zona de producción fue de 13.120 ha., que correspondieron a 3.070 viticultores.

Hay 14 bodegas embotelladoras inscritas y 37 elaboradoras a granel.

En esta campaña el comercio total fue de 129.000 hl., dedicándose unos 72.000 hl. de vino tinto a comercio interior, y unos 29.500 a exportación.

Debemos destacar cómo Alicante va creciendo en embotellados, pues se exportaron 26.200 hl. en botella, frente a 5.400 a granel.

Por destino de la exportación destaca la Unión Europea, con unos 20.200 hl. destacando como países importadores Holanda 7.400 hl., Alemania 6.200, Suiza 4.650, Dinamarca 2.800 y Francia 1.700.

El total mundial de exportación fue de 31.600 hl.

Denominación de Origen Ribeiro.

La **zona de producción** está situada al oeste de la provincia de Orense, entre latitudes norte de 42º 11' a 42º 24' y entre longitudes de 4º 10' a 4º 37' oeste referidas estas al meridiano de Madrid.

Parcialmente está incluida en la depresión de Orense con influencia atlántica, temperaturas suaves, con media anual próxima a 13º. Las precipitaciones son del orden de 800 a 1000 mm. y buena insolación, próxima a 1.800 horas al año.

Los ríos **Miño, Avia, y Arnoya** riegan la zona, que tiene topografía ondulada, con una altitud normal de 100 a 300 m. sobre el nivel del mar.

Pendientes moderadas, aunque también existen bancales artificiales. El viñedo no ocupa una extensión continua, sino en pequeñas parcelas adaptadas necesariamente al relieve, en laderas y en el valle de los ríos.

El subsuelo está formado por rocas de origen Paleozoico, y el suelo está constituido por tierras pardas-húmedas, con perfil A, B, C, muy permeables y pedregosas, con presencia de arena y arcilla, y suficiente porcentaje de materia orgánica. La facilidad de drenaje es compatible con una capacidad de campo suficiente. Son suelos ligeramente ácidos.

Datos de la campaña 2007/08.

Superficie inscrita: 2.730 ha., correspondiente a 6.023 viticultores. La explotación media que resulta de estas cifras es de 0,45 ha. Existen 119 bodegas embotelladoras, no existiendo otras bodegas de elaboración.

El minifundismo no solamente afecta a la viticultura, sino también a las bodegas, dado el elevado número de estas.

En la campaña 2007/2008, el vino calificado fue de 55.000 hl., con tendencia descendente respecto a campañas anteriores, en que la media fue de 63.500 hl. en las cinco últimas. Al comercio interior se dedicaron 51.810 hl., de vino embotellado, preferentemente blanco; en cuanto al comercio exterior alcanzó la cifra de 1.070 hl., que representa solo el 2% del total comercializado. También vino blanco y en botella.

A la Unión Europea se exportaron 583 hl., destacando Bélgica y Alemania. Es curioso que Argentina no es prácticamente país importador, a pesar de los núcleos importantes y organizados de inmigrantes gallegos que allí existen.

Las variedades tintas son el Caíño, la Garnacha tintorera, Ferrón, Sousón, Mencía, Tempranillo y Brancellao.

Las variedades blancas autorizadas son la Treixadura, Palomino, turrón, Godello, Viura y Loureira.

Entre los municipios vitícolas, destacan Castrelo do Miño y Cenlle, inmediatamente seguido de Rivadavia.

Aunque la **Treixadura** es variedad preferente, sin embargo su presencia es poco significativa, ganándola en importancia la Palomino, mucho más generalizada. Esto es debido a que la Palomino es una variedad rústica, más productiva, que proporciona un vino muy plano y apto para las mezclas con vinos de otras variedades.

Por el contrario la Treixadura es de menor producción y de más difícil cultivo; sin embargo considero que se deberían estimular las plantaciones de esta variedad porque constituyen un patrimonio de esta zona y proporcionan vinos de gran finura y calidad.

Aunque Orense es un municipio vitícola de cierta importancia, pues tiene 450 ha., sin embargo solamente están incluidos en esta zona de producción los lugares de Santa Cruz de Arrabaldo y Untés.

Los vinos tintos son de alto color y extracto, al gusto del consumidor gallego que aprecia mucho la Garnacha tintorera. En esta zona los vinos tintos suelen consumirse en tazas blancas para destacar más su intenso color.

En las nuevas plantaciones la densidad máxima que acepta el Reglamento es de 7.000 cepas por ha. y la conducción en alambrada, o con tutores. La producción máxima es de 300 Qm./ha., con un rendimiento de 70 litros de vino por quintal de vendimia.

Además de los vinos tintos y blancos debemos citar los **tostados**, que se elaboran a partir de uva de las variedades Treixadura, Loureiro, Turrón, Godello y Albariño, o de Caíño, Ferrón, Sousón, Brancellao y Mencía, de parcelas con una producción máxima de 120 Qm/ha. para alcanzar una alta graduación potencial. Los tostados se elaboran de uvas sobremaduras por pasificación natural, en locales destinados a este fin.

El proceso de pasificación debe durar como mínimo tres meses; una vez fermentada la uva, que lógicamente es una fermentación parcial, el vino debe mantenerse seis meses en envase de roble de capacidad máxima de 10 hl. y después en botella durante un mínimo de tres meses. Normalmente los vinos tostados conservan azúcares residuales por encima de 70 g/l.

En cuanto a comercialización las bodegas y marcas de mayor difusión son Adega do Moucho, Reboreda, Bodegas Campante S.A., Casal de Armán, Viña Costeira, Señorío de Beade, Viña mein, y Docampo.

Denominación de Origen Cariñena.

Su reconocimiento como D.O. data de 1.932. El primer Consejo Regulador fue constituido en el año 1956, que elaboró el proyecto de Reglamento; sin embargo el primer Reglamento fue aprobado en 1960. El Reglamento vigente data de 2.002, de la APA 2351/2002, publicado en el BOE del 24 de septiembre.

La **zona de producción** es un área compacta, con forma casi circular, de unos 30 a 35 km. de diámetro, que está situada a unos 15 km. de distancia en línea recta de Zaragoza capital hacia el suroeste; el municipio de Cariñena ocupa aproximadamente el centro geográfico de la zona.

La zona está incluida en la cuenca del Ebro, donde desembocan su afluente, el **Huerva**, que riega la zona y pasa por los pueblos de Tosos, Villanueva del Huerva, Mezalocha y Muel. El río Jalón deja ya la zona a su margen derecha.

En la parte central de la zona dominan los **suelos pardo-calizos** sobre depósitos alóctonos, es decir transportados, con horizonte A muy poco desarrollado, y pobres en materia orgánica. En diferentes horizontes domina la caliza.

Al oeste y suroeste (desde Alpartir a Encinacorba) los suelos son **pardo-meridionales** sobre estratos de pizarras, muy erosionados, casi litosuelos, ligeramente ácidos.

Del norte hacia el este (Alfamén, Mezalocha y Villanueva) aparecen terrenos con **terrazas aluviales** de origen fluvial, con suelos pardo-calizos muy pedregosos, sobre depósitos alóctonos, sin horizonte A o muy poco desarrollado.

Las temperaturas medias anuales oscilan alrededor de 13º C. Por consiguiente el clima es seco, bajo la acción del cierzo, que es un viento seco del norte.

Es un medio austero, de alta iluminación en el que vegeta bien el viñedo.

La variedad tinta dominante fue la Mazuela, también llamada Cariñena. Sin embargo su escasa resistencia ante el Oidium, su pequeña producción y otras dificultades de cultivo, hizo que fuera sustituyéndose paulatinamente por la **Garnacha**, más rústica y más productiva.

Ha ido abandonándose con el tiempo el nombre de Cariñena, para designar a esta variedad, para evitar los problemas que han surgido con la utilización de esta variedad en el extranjero y la utilización de su nombre, que daba lugar a confusión con la D.O. Cariñena.

No obstante la Garnacha tiene oxidasas en su hollejo que facilitan la rápida oxidación del vino, que por sí solo no es especialmente recomendable para la crianza.

La **superficie inscrita** en la campaña 2007/08 fue de 15.925 ha., con 2.083 viticultores; las bodegas embotelladoras eran 32, frente a 24 no embotelladoras.

El **vino calificado** en esta campaña fue de 414.700 hl. Sin embargo en ese año, el comercio total solamente llegó a 282.000 hl., dedicándose al mercado interior el 39% y el 61% al mercado exterior, todo embotellado y dominando el vino tinto.

La **Unión Europea** importó 132.900 hl., siendo el primer país importador Alemania con 73.000 hl., seguido del Reino Unido con 13.600. Es interesante también observar la exportación a Canadá que alcanzó los 11.000 hl.

Los **municipios más vitícolas** son Cariñena, con cerca de 4.200 ha., seguido de Longares, con 2.000, Paniza 1.600, Almonacid de la Sierra 1.500, Alfamén 1.500, y Aguarón 1.450.

La variedad Garnacha supera las 6.900 ha. de superficie (el 27% de la zona), seguida de la Viura 6.000 (23%), y de la Tempranillo 1.300 (5%).

Anteriormente tuvo cierta importancia la Garnacha blanca, que hoy prácticamente ha desaparecido y ha sido sustituida por la Viura, aunque quedan todavía algunos focos residuales. También quedan núcleos de Mazuela y también hay algún foco de Tinto basto.

Respecto a **portainjertos**, sigue siendo el dominante el Rupestris de Lot, aunque en algunos municipios ha adquirido mayor extensión el Richter 110; por ejemplo en Alfamén y Almonacid de la Sierra.

El Reglamento no exige envejecimiento en madera para el empleo del término **crianza**, bastando 24 meses en botella.

Para **reservas y grandes reservas**, el tiempo en envase de madera será como mínimo de 12 ó 24 meses respectivamente, con un tiempo total de madera y botella de 36 o de 60 meses respectivamente. En todos los casos el tipo de envase de roble tendrá como volumen máximo 10 hl. Además de los blancos y tintos, están los **vinos añejos** que solamente tienen envejecimiento en madera de 24 meses.

Entre las bodegas con mayor difusión de sus vinos, citemos el Monasterio de las Viñas, San Valero y el Solar de Urbezo.

Denominación de Origen Penedes.-

El reconocimiento de la D.O. Penedés proviene también del artículo 34 del Estatuto del Vino de 1932, que define su antigüedad. El Reglamento inicial fue aprobado en el año 1960. El Reglamento vigente fue aprobado por APA/2967/2002, publicado en el BOE del 25 de noviembre de 2002.

Desde un principio, a partir de su Reglamento inicial del año 60, comenzó a difundirse más este vino blanco en el mercado nacional, elaborado con la trilogía clásica de variedades Macabeo, Xarel-lo y Parellada. Era sin duda el vino blanco de más calidad en España; después han surgido otros vinos blancos que le disputan la preferencia del consumidor. Respecto de los tintos, esta zona adoleció siempre de variedades de uva tinta en relación con su comercialización.

La tecnología enológica en la zona era sin duda puntera, unido al establecimiento de bodegas importantes con el objetivo determinante de obtener vinos de alta calidad.

La **zona de producción** se encuentra a caballo entre las provincias de Barcelona y de Tarragona, y se compone de 60 municipios con un total de 23.940 ha. de viñedo según los datos del Registro Vitícola, cuyos trabajos de campo se realizaron en el periodo 92-94.

En la **subzona de Barcelona**, con 42 municipios y una superficie total de viñedo de 15.446 ha., que representa el 64,5% de la Zona. destacan los de Fontrubí con 1.514 ha., Castellví de la Marca 1.219, Castellet i la Gornal 1.171, Aiguamurcia 1.096, y Piera con 1.043 ha.

En la **subzona de Tarragona**, entre los 18 municipios con un total de 8.494 ha. de viñedo (el 35,5 % del total de la Zona), según las citadas fuentes, destacan San Martí Sarroca 1.504 ha., y Vilafranca del Penedés que con 957 ha. es el centro neurálgico y comercial del Penedés.

Sin embargo los datos oficiales de **superficie inscrita en la D.O.** arrojan la cifra de 26.080 ha., lo cual demuestra que ha habido plantaciones durante los años siguientes a la elaboración del Registro Vitícola (1992-94), hasta el año 2007.

La **topografía** es bastante accidentada, salvo en la estrecha y plana franja costera, pero las ondulaciones van creciendo hacia el norte con la Cordillera prelitoral y al sur con la Cordillera Costera, alcanzándose hacia el interior perfiles accidentados y quebrados, con alturas hasta de 900 m.

Los suelos más frecuentes son pardo calizos sobre rocas consolidadas o no, que generalmente provienen de terrenos sedimentarios del Mioceno, con abundante caliza en sus diferentes horizontes, ligeramente alcalinos, que exigen una adecuada elección del portainjerto

La zona de producción está situada entre las latitudes Norte de 41º 09' y 41º 31' y longitudes Este de 4º 60' y 5º 41' referidas al meridiano de Madrid. Evidentemente es de clima mediterráneo, con suficiente integral heliotérmica y humedad ambiente, bajo la influencia de los vientos de Levante, con una precipitación media de unos 600 mm. por año.

Siguiendo con los datos estadísticos referentes a la **campaña 2007/2008**, el número total de bodegas inscritas es de 209, de las cuales 154 son embotelladoras y marquistas, y las 55 restantes solamente elaboradoras y expendedoras de vinos a granel.

El volumen de vino calificado en esta cosecha fue de 243.504 hl., con trayectoria decreciente desde la campaña 2002/2003, aunque es posible que haya influido la irrupción de la D.O. Cataluña, de la que tendremos ocasión de hablar posteriormente.

Es interesante observar la evolución de la comercialización, que alcanzó la cifra total de 253.138 hl., con un reparto de 182.644 para el **comercio interior** (76%) y de 70.494 para la **exportación** (28%).

De los vinos comercializados destacan los **blancos**, con 124.650 hl. frente a los **tintos** 100.580 hl. El porcentaje de rosados es relativamente pequeño; también hay un pequeño capítulo de comercialización de vino de aguja,

Para el **comercio interior** se expidieron 95.339 hl. de blancos y 63.310 de tintos, de un total de 182.644 hl.

Se **exportaron** 29.310 hl. de vino blanco, frente a 37.271 de vino tinto. Los rosados significaron 3.045 hl., además de los 577 de aguja. Todo en botella. En dicha campaña el principal país **importador** fue Alemania, con 12.575 hl., seguido de Rusia 6.550 Dinamarca 4.870 hl., Países Bajos 4.321, Bélgica, y Finlandia. En total la UE importó 42.500 hl., y otros 8.000 de países europeos no perteneciente a la U.E.

Los países americanos importaron en total 13.400 hl., destacando Canadá con 4.100, seguida de Estados Unidos.

En lo que respecta a las **variedades de uva blanca**, la que ocupa mayor superficie es la Xarel-lo con 7.773 ha., seguida de la Macabeo 5.721 y de la Parellada 5.662. Por la extensión de la variedad Xarel-lo podemos destacar Castellet y la Gornal 500 ha., seguido de Avinyonet del Penedés con 486 y Olérdola 423. Sin embargo destacan varios municipios Aiguamurcia, Castellet y la Gornal, Fontrubí, Castellví de la Marca y Piera, con más de 1.000 ha. de la variedad Macabeo. En cuanto a la Parellada destaca el municipio de Aiguamurcia con 778 ha., seguido de Fontrubí con 708 de esta misma variedad.

Respecto a las **variedades de uva tinta**, la superficie total es de 2.552 ha., dominando la Cabernet Sauvignon (758 ha.) seguida de la Tempranillo, llamada también Ull de Llebre con 615, la

Mazuela 375, la Merlot con 263, y finalmente la Sumoll con 224. También destacan Piera, que tiene 60 ha. de Cabernet, 144 de Tempranillo, 25 de Merlot y 27 de Pinot Noir, y San Pere de Ribas, con 136 ha. de Mazuela, 51 de Sumoll y 53 de Tempranillo.

Respecto de la Pinot noir sobresale el municipio de Santa María de Miralles con 41 ha. y 27 en Piera. El municipio de Mediona destaca con 129 ha. de Cabernet S. y cuenta también con 45 ha. de Merlot.

Denominación de Origen Condado de Huelva

El reconocimiento de la D.O. proviene del artículo 34 del Estatuto del Vino de 1932, aunque realmente su primer Reglamento se aprobó en el año 63. Su Reglamento vigente está publicado en el BOE 25/11/2002, que regula también la D.O. Vinagre del Condado de Huelva.

La **zona de producción** está compuesta por 18 municipios, entre los que destacan por su importancia vitícola Almonte con 2.796 ha., Bollullos Par del Condado 2.196, y Rociana del Condado con 1.231 ha, que forman su núcleo principal. Todos los municipios se encuentran abigarrados en el Sureste de la provincia de Huelva, salvo el municipio de Niebla, que se encuentra aislado al Oeste de la provincia, y que también pertenece a la zona de producción.

Desde el punto de vista edafológico son frecuentes las margas y areniscas y arenas en depósitos aluviales y terrazas fluviales. El río Tinto recorre la zona desde su nacimiento en la provincia de Sevilla, hasta la desembocadura en el Atlántico, cerca de Huelva capital.

Su clima es mediterráneo con influencia atlántica, con pluviometría anual algo superior a 500 mm., con veranos secos. El centro geográfico de la zona lo ocupan los municipios de Bollullos y de Rociana.

La variedad de vid principal, que domina de forma absoluta en toda la Zona, es la Zalema, generalmente injertada sobre Rupestris de Lot.

A continuación damos los datos oficiales del Ministerio competente referidos a la campaña 2007/2008.

Aunque de los datos del Registro Vitícola, cuyos trabajos de campo se realizaron en los años 1.989 a 1.992, resulta que la zona tiene una superficie de viñedo de unas 9.450 ha., sin embargo la superficie inscrita en la D.O. es de 3.190 ha., es decir casi la tercera parte de la superficie real, según las fuentes citadas.

Esta superficie inscrita de 3.190 ha. corresponde a 2.054 viticultores. Asimismo el número total de bodegas inscritas es de 35, de las que 21 son embotelladoras y 14 elaboradoras con expedición a granel.

El volumen de vino calificado en dicha campaña fue de 77.886 hl. en línea decreciente desde la campaña 2003/2004.

Sin embargo el total comercializado en dicha campaña fue de 130.086 hl., correspondiendo el 98% a comercio interior, y el resto de 2.304 hl. a exportación.

La mayor parte del vino comercializado fue vino blanco (el 70,3%), aunque también tiene representación el vino de licor (29,7%) con un volumen de 38.571 hl.

En cuanto al comercio exterior solamente se exportaron 14 hl. de vino blanco en botella, y 2.290 hl. de vinos de licor a granel. El principal país importador fue Países Bajos; este vino a granel, ó se embotella en destino para consumo, o bien se dedica a mezclas.

Comentarios.-

La variedad **Zalema** tiene el inconveniente de la presencia de enzimas en la uva, que produce la tendencia de estos vinos a la oxidación y a la formación de flor, que conduce a la producción de vino que, con envejecimiento, adquieren un perfil propio de en vino oloroso.

En los primeros tiempos, después del Estatuto de 1932, en que el concepto de D.O. no se aplicaba con rigidez, la tolerancia de mezclas de vinos de diferentes procedencias, dio lugar a que muchos de los productores de Jerez importasen vinos de la zona vecina del Condado de Huelva, para mezclas y elaboración de vinos olorosos.

Como este comercio era fácil, los elaboradores del Condado se acomodaron a esta situación, en vez de tratar de abrirse camino autónomo en el comercio nacional y en el exterior, comercializando directamente su vino, esforzándose en encontrar canales de distribución específicos y en la creación de marcas de las firmas existentes.

Cuando se aprobó el Estatuto de 1970 y se reforzaron los principios básicos de la Denominación de Origen y su cumplimiento, prohibiéndose taxativamente el trasvase de uva o vinos entre diferentes zonas de producción, entonces de una forma rápida se les cerró a los elaboradores del Condado de Huelva la citada vía de mercado.

Tanto es así que en pocas campañas sucesivas se formó un stock importante de vinos del Condado de Huelva sin posible salida, con la consiguiente depreciación del vino y situación crítica del sector bodeguero.

En esta tesitura se pensó dedicar el terreno vitícola a otras actividades agrarias, como el cultivo del fresón, que en aquel momento estaba en auge, con el consiguiente arranque previo de la variedad de uva Zalema.

Antes de tomar esta medida, me consultaron personalmente sobre la decisión a tomar, estimando que antes de arrancar la variedad Zalema, que por la antigüedad de cultivo suponía un patrimonio de la zona, había que explorar otras posibilidades.

Expuse un plan de acutación a la Junta de Andalucía, que constituyó un grupo de trabajo con el nombre de CEVICON, dirigido por mí y compuesto de colaboradores técnicos como José Serrano y Rafael Ruiz.

Contamos también con el apoyo de una bodega de la zona para hacer las vinificaciones adecuadas y examinar la posibilidad de obtener un tipo de vino distinto.

Seleccionamos varias parcelas representativas de la Zona, de la variedad Zalema, e hicimos microvinificaciones utilizando como material una colección de damajuanas de vidrio para la fermentación y la evolución del vino.

Así lo hicimos, con los análisis previos de la uva, su grado de maduración, acidez tártrica, pH, etc., y utilizando levadura seleccionada, hicimos un seguimiento y un control suficiente de las fermentaciones, sus temperaturas, análisis de los productos, y uso racional de metabisulfito potásico.

Con estos medios elementales, propios de una enología primitiva, después de las clarificaciones y filtraciones necesarias, se embotelló el vino de esta experiencia, que evolucionó correctamente, que se cerró con una cata dirigida a los miembros del Consejo Regulador del Condado de Huelva y a elaboradores y viticultores de la zona interesados en el proyecto.

La cata resultó muy positiva, considerando que se trataba de un vino blanco nunca producido en la Zona, con graduación alcohólica moderada, seco y suavemente aromático; este resultado favorable se achacó a las buenas características de la uva de esa campaña y al factor “suerte”.

A la vista de ello me comprometí a hacer una segunda prueba en el siguiente año, para tratar de obtener resultados definitivos.

Así se hizo, y este segundo año se obtuvo un vino de caracteres aún mejores, convenciendo totalmente a los asistentes de que era posible obtener con facilidad un buen vino blanco para mesa. Recuerdo que en esta segunda campaña también colaboró con nosotros el Sr. Freire, químico al que yo conocía de la Estación de Viticultura y Enología de Jerez.

Convencida también la Consejería de Agricultura se constituyó una cooperativa para elaborar a nivel industrial dicho vino, al que se bautizó con la marca Viña Odiel, que aún se mantiene actualmente.

Comentarios.

También recuerdo que cuando se hizo el Catastro Vitivinícola de la zona, y se publicó el tomo correspondiente, hubo protestas de cooperativas y elaboradores porque estimaban que en esta zona de producción había mayor proporción de Palomino Fino. Hubo que constituir una Comisión formada por estos viticultores y por técnicos de nuestro Catastro Vitivinícola para que, conjuntamente, comprobaran sobre el terreno las parcelas elegidas por los viticultores de Huelva. Hecha la comprobación se demostró que el Catastro estaba correcto, porque efectivamente aparecían plantas de Palomino Fino, de Garrido y de Listán que estaban dispersas en el interior de parcelas que mayoritariamente estaban ocupadas por la variedad Zalema y que no era posible una vendimia separada.

Por consiguiente se confirmaron los resultados que publicó el Catastro Vitivinícola.

Otra cuestión particular de esta Denominación de Origen, es que el pueblo de Manzanilla que pertenece a la zona de producción no puede estar protegido en el ámbito de esta D.O., puesto que Manzanilla por sí misma es una D.O. como ya hemos explicado anteriormente.

Denominación de Origen Navarra

La Denominación de Origen Navarra también fue reconocida por el artículo 34 de la Ley del Estatuto del Vino de 1932, si bien la primera reglamentación data de 1967.

El Reglamento vigente de base es de 26 de junio de 1975, aunque tiene 12 modificaciones posteriores, que hacen difícil agrupar todos los preceptos de la legislación vigente; sería conveniente realizar una codificación actualizada por parte del Consejo Regulador, para facilitar la consulta del Reglamento.

En la modificación del año 2008, por la Orden APA 1762/2008 fue suprimido el registro de bodegas de exportación, por considerarse innecesario. Esta misma Orden ha ampliado el registro de bodegas embotelladoras a las incluidas en las comarcas de Pamplona, Ansoáin, etc., comarcas que no aparecen delimitadas estrictamente en el Reglamento.

La modificación del 2003 se refiere a cuestiones prácticas de etiquetado, el tamaño del logo de la D.O. etc. En esta misma modificación se establece un rendimiento máximo en 8.000 kg. de uva por ha. La modificación del año 1995 contiene importantes precisiones sobre definición de vinos rosados y del vino de Moscatel de grano menudo.

La modificación de 1993 se refiere a los municipios que componen cada una de las diferentes subzonas, teniendo en cuenta que en 1991 ya fueron suprimidos los municipios de Ares y Bargota de la subzona “tierra de Estella”.

Vamos a examinar la parte básica de la tradicional zona de producción, que se compone de cinco subzonas: la Ribera Baja, regada por el Ebro; la Ribera Alta regada por los afluentes del Ebro, La Tierra de Estella, Valdizarbe y Baja Montaña.

La **Ribera Baja** es una zona llana, formada por terrenos sedimentarios procedentes de la era Terciaria. En la **Ribera Alta** ya aparecen elevaciones que dan al paisaje un carácter ondulado. Ambas riberas están cruzadas y regadas por afluentes del Ebro como el Ega, Arga y Aragón.

En el resto de las subzonas citadas la roca madre es de orígenes variables, dominando las procedentes del Mioceno. En la **Tierra de Estella** aparecen terrenos predominantemente calcáreos, de origen marino.

En el conjunto de la zona de producción dominan los suelos pardos sobre depósitos alóctonos que provienen de amplias terrazas fluviales, aunque es notable la diversidad de suelos, con aparición de margas yesíferas, sobre material pedregoso y alóctono.

Como una característica general abunda la caliza, con escasa presencia de arcilla y horizonte superficial muy pobre en materia orgánica, suelos que son favorables para el cultivo de la vid, siempre que se preste atención al portainjerto.

A continuación vamos a examinar el aspecto vitícola de las distintas subzonas.

La **Ribera Baja** ocupa el 36% del total del viñedo de la D.O. Es una zona muy vitícola, con municipios de la importancia de Corella, con 1.140 ha., seguida de Cascante con 931 ha., de Cintruénigo con 741, que son municipios de gran tradición vitícola y cooperativa.

En esta subzona la Garnacha es la variedad principal con más de 2.000 ha., seguida de la Tempranillo con 860 ha. Hay una cierta presión de plantaciones de nuevas variedades foráneas y prueba de ello es que la Cabernet Sauvignon supera las 225 ha., sin olvidar los intentos de penetración de la Merlot con 72 ha. En esta subzona también es destacada la variedad blanca Viura, con 469 ha.

Respecto de las restantes variedades tintas, quedan focos de la Mazuela, de la Monastrell con 108 ha., e incluso de la Graciano con 22.

Cuando se ha conocido bien esta subzona de producción ya no se olvidan las viejas cepas de Fitero, Murchante, etc. que quedan para siempre en el recuerdo.

La **Ribera Alta** es la segunda subzona en extensión, con el 27,75% del total de viñedo. Por su importancia vitícola debemos destacar el municipio de Olite con 877 ha., donde está enclavada la Estación de Viticultura y Enología (EVENA) y en un escalón inferior los municipios de Tafalla con 412, y de Lerín con 310 ha.

La primera variedad de uva en esta subzona es la Garnacha (43%) y la segunda es la Tempranillo (17%). Excepcionalmente en algún municipio, como Funes, la extensión de ambas variedades es equivalente, e incluso supera la Tempranillo, como en Miranda de Arga con 36,5 ha. de Garnacha y 57,8 ha. de Tempranillo.

En el citado municipio de Funes, hay que destacar la penetración de la Cabernet Sauvignon, con 146 ha., con una muestra interesante e importante de Merlot con 26 ha. La Cabernet Sauvignon también es destacable en Olite con 44 ha. y en Villafranca con 45,6.

La Merlot es también destacable en Miranda de Arga, con 50 ha. La Mazuela también presenta focos aislados, con una superficie total de 89 ha. Respecto al municipio de La Raga que tiene 131 ha. de viñedo, hay que destacar que tiene una gran superficie dedicada a viveros, por lo cual queda muy reducido el viñedo de vinificación.

Valdizarbe, subzona situada al norte de la Ribera Alta, e incluida entre Tierra de Estella y Baja Montaña, tiene una superficie de viñedo, según el Registro Vitícola de 1054 ha., dominando la

Garnacha (448 ha.) seguida del Tempranillo 284 ha., tiene una presencia significativa la Cabernet Sauvignon con 140 ha. y un principio de desarrollo de la Merlot con 40 ha. La Viura es también significativa 79 ha., e incluso la Chardonnay con 29, y focos residuales de otras variedades como la Mazuela, etc., de escasa presencia. El municipio más destacado desde el punto de vista vitícola es Añorbe 173 ha., seguido de municipios muy importantes, como Cirauqui con 161, Puente la Reina 143, Mañeru 115, etc.

La subzona de **Baja Montaña** cuenta con 1.875 ha. de viñedo, de las cuales 1.522 corresponden a Garnacha, es decir el 81,2% del total. La Tempranillo está menos representada (10%). Entre los municipios de mayor superficie vitícola, destacamos San Martín de Unx, con 873 ha., seguido de Aibar 461, y de Eslava con 238.

La subzona **Tierra de Estella** cuenta con 1.730 ha., con la característica de que la Garnacha (10,8%) es la segunda variedad, después de la Tempranillo (43%), diferencia que está especialmente marcada en los municipios de Aberín (2 ha. de Garnacha y 79 de Tempranillo, donde también existen 25 ha. de Merlot), así como en Arróniz (167 ha. de Tempranillo frente a 85 ha. de Garnacha).

Según el **Registro Vitícola**, la zona de producción alcanza una superficie de 12.850 ha. distribuidas de la forma siguiente: Ribera Baja 36%, Ribera Alta 27,75%, Tierra de Estella 13,5%, Baja Montaña 14,6%, y Valdizarbe 8,2%.

Los **datos del Consejo Regulador** referentes a la **campaña 2007/2008** la superficie inscrita fue de 17.526 ha. (no deber chocar esta cifra superior en casi 5.000 ha. a la superficie total de viñedo de las cinco subzonas de Navarra porque se trata de fechas diferentes; esto demuestra que después de la realización del Registro Vitícola se han realizado nuevas plantaciones con una extensión de casi 5.000 ha.) Esta superficie corresponde a **4.930 viticultores**. Las **bodegas inscritas** eran 120, de las cuales 102 eran embotelladoras.

El **vino calificado** en esta cosecha fue de 631.971 hl., algo inferior a la media de las cinco campañas anteriores. El volumen de comercialización en dicha campaña fue de 480.360 hl. dedicándose al comercio interior el 69% y al comercio exterior el 31%.

El reparto del **comercio interior** fue del 58% de vino tinto, el 34,5% de vino rosado, el 7,4% de vino blanco y 0,3% de vino de licor.

En cuanto a **comercio exterior**, el 87% era de vino embotellado y el 13% restante de vino a granel, dominando siempre el vino tinto 73,4% sobre el rosado 17,9% y el blanco 8,6%.

La exportación de vino de Navarra a la **UE**, alcanzó la cifra de 109.000 hl., destacando como países importadores Países Bajos 28% y Alemania 26,6%; Reino Unido es el tercer importador con 18,2%, y finalmente Francia 6,7%.

De fuera de la Unión Europea, hay que destacar la importancia de Suiza que importó 17.000 hl. y también la URSS con más de 11.000 hl.

En Navarra ha habido muy importantes bodegas, como la Vinícola de Navarra, S.A., de Valdizarbe, Beamonte en Cascante, que persisten, y bodegas actuales muy notables como Julián Chivite, con vinos excelentes, como la famosa colección 125, y Gran Feudo, Castillo de Monjardin S.A., bodegas Guelbenzu, Irache, Piedemonte, Camilo Castilla, Ochoa con su Moscatel de Grano Menudo, Bodegas Corellanas, etc., y una pléyade de bodegas cooperativas de alto nivel.

Denominación de Origen Rueda.

Esta D.O. es la última del grupo de las 19 que fueron reconocidas directamente en el artículo 34 del Estatuto del Vino de 1932. El primer Reglamento de esta D.O. fue publicado en el BOE de 22 de febrero de 1980, después de la revisión que el antiguo INDO había realizado de las distintas Denominaciones de Origen. El Reglamento vigente ha sido aprobado por ARM 560/2009, publicado el 10 de marzo de 2009.

La **zona de producción** de Rueda se extiende por el suroeste de la provincia de Valladolid, con 53 municipios, alcanzando también a 17 municipios de la provincia de Segovia y a 2 de la provincia de Avila, lindantes con los anteriores.

En su conjunto está comprendida entre las latitudes 0º 43' a 1º 39' y longitudes 0. de 41º 0' a 41º 33' referidas al meridiano de Madrid.

El río Duero bordea el norte de la zona de producción en la provincia de Valladolid, y a él pertenecen los afluentes Trabancos, Zapardiel, Adaja y Eresma que riegan esta subzona de sur a norte.

El clima es continental con influencia atlántica, por los vientos de poniente que alcanzan al viñedo. Las temperaturas máximas en verano son del orden de 38º C y las mínimas, según los años oscilan entre -6º y -10º.

Las precipitaciones anuales oscilan entre 400 y 430 mm. El viñedo está sometido a una alta insolación de unas 2.500 horas al año, con unos 100 días despejados por año y una notable evapotranspiración.

La zona está situada en la altiplanicie de la meseta de Castilla y León, con una altitud media de 700 a 800 m. sobre el nivel del mar, con suaves ondulaciones.

Los suelos son generalmente pardos sobre material alóctono pedregoso, de baja fertilidad, aptos para el cultivo de la vid, también se presentan suelos más arenosos al este de la zona.

En toda la zona de producción la intensidad media de viñedo es del 3,6% sobre la superficie labrada, aunque hay municipios muy vitícolas, como Villanueva del Duero, con una intensidad del 55,3%, Serrada con 30,4% ó La Seca con 30,3%.

Las variedades autorizadas son la Verdejo, la Sauvignon Blanc, la Viura y Palomino Fino, y en cuanto a las variedades tintas, la Tempranillo, la Cabernet Sauvignon, la Merlot y la Garnacha. La graduación alcohólica potencial de la uva blanca, debe ser como mínimo de 10,5% vol. y la de las tintas el 12%. Según el porcentaje de las variedades se llama Rueda Verdejo el vino elaborado con un mínimo del 85% de esta variedad y también Rueda Sauvignon si cumple dicho porcentaje de esta variedad. En todos los casos, en la prensa, el rendimiento máximo de mosto por cada Qm. de uva es de 72 litros.

El vino de Rueda debe estar elaborado con un mínimo del 50% de Verdejo. Otros tipos de vino son el Rueda espumoso, que solo puede denominarse brut o brut nature si cumple la condición respecto del contenido de azúcares y ha sido elaborado con un 85% de Verdejo. El Rueda Dorado es un vino de licor con una graduación alcohólica adquirida mínima de 15% vol. En esta clasificación ya se ha perdido la mención de vino pálido o fino.

El Consejo Regulador es el órgano rector y representativo de la Denominación de Origen, vinculado administrativamente a la Junta de Castilla y León, que cuenta con otros órganos de apoyo como el Organismo de Control y el Comité de Calificación.

Según el Registro Vitícola, cuyos datos de campo se tomaron entre 1992 y 1994, el viñedo de la zona de producción, con 7.058 ha., se reparte entre las tres subzonas que lo componen, de la forma siguiente: Valladolid 89,7%, Segovia 9,3%, y Avila 1%.

La parte de la zona de producción que corresponde a **Valladolid**, cuenta con 6.332 ha. de viñedo, de las que el 37,2% son de la variedad Verdejo, el 26,1% de Palomino, el 17% de Viura, el 8,7% de Tempranillo, el 5,1% de Sauvignon blanc, y restantes variedades en porcentajes inferiores, como Tinta de Toro, Albillo, Tinto Basto, además del correspondiente porcentaje de plantaciones aún sin injertar. La alta proporción de Palomino es consecuencia de las antiguas tendencias de que hablaremos en los comentarios y que se mantiene por su rusticidad en el cultivo y la plasticidad para las mezclas.

En esta subzona, el principal municipio vitícola es La Seca, con 1.975 ha., de las que 803 son de Verdejo, 584 de Viura, 334 de la variedad Palomino, 101 de Tempranillo, y 80 de Sauvignon blanc.

Le sigue el municipio de Rueda, con 731 ha. de viñedo, de las que 429 son Verdejo, 143 Sauvignon, 65 Tempranillo y 40 ha. de Viura. También destacamos los términos de Serrada (759 ha.), Villanueva del Duero (461 ha.), Medina del Campo 447 ha. y Torrecilla de la Abadesa con 311 ha. Serrada y Villanueva tienen un alto porcentaje de Palomino.

En cuanto a la subzona de **Segovia**, cuenta con 655 ha. de viñedo, de las que 518 son de Verdejo. Los municipios más importantes, con un centenar de ha. de viña cada uno, son Santiuste, Nieva, y Aldeanueva del Codonal. En esta subzona hay que destacar el alto porcentaje de Verdejo, con la única excepción de Montejo de Arévalo que tiene 90 ha., de las que 84 son tempranillo.

Finalmente la subzona que se encuentra en **Avila** consta de dos municipios Madrigal de las Altas Torres, con 54 ha., totalmente de Verdejo y Blasconuño de Matababras con 18 ha., de las que 15 son de Verdejo.

Según datos del **Consejo Regulador** el volumen de vino calificado en la campaña 2007-2008 fue de 320.922 hl.; el comercio total fué de 353,45 hl., porque se comercializó algo de vino de la campaña anterior. Al mercado nacional se dedicó el 84%, y el 16% restante (57.717 hl.) al mercado exterior. Toda la comercialización fue de vino blanco embotellado, salvo una partida de unos 3.300 hl. de vino espumoso de la D.O. Rueda.

El mayor **importador** fue Alemania con 16.000 hl., seguida de Países Bajos (8.000) Reino Unido (6.000) y Bélgica con 4.000. Fuera de la U.E. debe destacarse a USA con 8.600hl. y Suiza que importó 4.400hl.

Entre las **bodegas** más conocidas de Rueda, debemos citar a los Herederos del Marqués de Riscal, Belondrade y Lurton, José Pariente, Bodegas Sanz, Palacio de Bornos, Bodegas Antaño (Viña Mocén), y al Grupo Yllera con Cantosán.

Comentarios.-

Recuerdo que cuando el INDO hizo la revisión de esta D.O. (hacia 1977), con la visita de viñedos y de bodegas de la zona de producción, nos encontramos con una situación bastante anticuada respecto de los criterios de elaboración, y las bodegas prestaban un especial interés hacia los vinos tipo “finos” de crianza bajo flor, de los que estaban muy orgullosos, porque los vendían muy fácilmente a las bodegas jerezanas.

Efectivamente el velo de levadura se desarrollaba perfectamente en los envases de vino y la elaboración también se prestaba a ello porque no empleaban el anhídrido sulfuroso, encabezaban el vino a 15% vol., con lo cual se llevaba a cabo la correspondiente selección de levaduras filmógenas y hacían la crianza siguiendo los usos y tradiciones de Jerez, es decir por el método de criaderas y soleras en botas de roble. En el viñedo también se notaba un peso muy importante de la variedad Palomino Fino, importada de Jerez.

Sin embargo, cuando hicimos la revisión de las bodegas y catamos los vinos, llegamos a la conclusión de que el gran porvenir de Rueda estaba en los vinos blancos para mesa, de la variedad Verdejo, y que por el contrario debían abandonarse estas viejas reminiscencias de considerar como objetivo fundamental la elaboración de vinos generosos.

Al principio, la mayor parte de las bodegas hicieron caso omiso, pero hubo bodegas pioneras que siguieron la línea que aconsejaba el INDO, con óptimos resultados; poco a poco se fue difundiendo la nueva técnica para la elaboración de vinos y otras bodegas iniciaron la misma aventura de producir estos vinos de Verdejo para mesa. Paulatinamente fueron venciendo las resistencias y todas las bodegas terminaron de forma unánime en esta misma dirección.

Se trataba de que Rueda pasase de producir vinos para ser utilizados como mezcla en la elaboración de otros de diferente Denominación, a cubrir el gran espacio existente en la viticultura española de elaboración de grandes vinos blancos para mesa.

Sin embargo, aún el Reglamento de 1980 mantenía los tipos de vinos generosos con los nombres de pálido y de dorado, porque la transición de criterios tenía que ser progresiva. En el Reglamento vigente de 2009 tales vinos generosos pasaron a la historia ante la evidencia del éxito de los grandes vinos blancos de Rueda, de Verdejo fundamentalmente, y en algún caso de Sauvignon blanc.

A partir de esta D.O., con que se concluye el bloque inicial de las primeras 19 Denominaciones de Origen, iremos eligiendo diferentes Denominaciones en que personalmente, o a través del INDO, hayamos intervenido más directamente, e iremos entrando más a fondo en distintos temas relacionados con las materias que vayamos tratando.

Denominación de Origen Valdeorras.

La D.O. Valdeorras fue reconocida el 27 de julio de 1945, aunque su Reglamento inicial fue aprobado el 31 de julio de 1957 y publicado en el BOE del 29 de agosto del mismo año.

Su Reglamento básico fue aprobado por Orden del Ministerio de Agricultura del 24 de febrero de 1977, publicado el 1 de abril, aunque tiene diversas modificaciones posteriores relativas a las exacciones parafiscales, a las variedades de vid autorizadas (Orden de 7 de marzo de 2005) y una modificación del artículo 37, por Resolución publicada en el BOE de 27 de octubre de 2009.

La **Zona de Producción** de la D.O. Valdeorras está situada en el noreste de la provincia de Orense, lindando con las provincias de Lugo y de León. El centro de la zona está regado de este a oeste por el río Sil, procedente de León, que discurre en zonas llanas como el valle de Valdeorras, o por áreas más accidentadas.

El viñedo se extiende por el valle o por las laderas, generalmente poco pronunciadas, con inclinación preferente hacia mediodía.

La altitud del viñedo se encuentra entre 300 y 500 m. sobre el nivel del mar. Los suelos predominantes pertenecen al grupo de Tierras Pardas Húmedas, de escasa profundidad, de constitución franca, de buen drenaje, pero buena capacidad de campo, que reposan sobre sustratos silíceos.

Respecto a la composición química de los suelos, los abonos deben prestar especial atención al contenido en potasio y fósforo, y menos frecuentemente al de nitrógeno.

El principal afluente del Sil, que proviene del norte, de zonas de 500 a 1.000 metros de altitud, es el río Entono. El río Jares, también afluente del Sil, tiene un curso paralelo a este, en el tramo que atraviesa el Sur de la zona de producción.

Las **variedades** de uva blanca recomendadas son la Godello y la Doña Blanca (Valenciana), estando autorizada la Palomino. Respecto a las variedades de uva tinta están recomendadas la Brancellao, la Mencía, la Merenzao (María Ardoña o Bastarda) y la Sousón, y están autorizadas la Garnacha tintorera, la Gran Negro y la Tempranillo.

La densidad máxima de plantación es de 4.000 cepas por ha. y el **rendimiento máximo** que establece el Consejo Regulador es de 80 Qm./ha. en ladera y hasta 200 Qm en llano.

Respecto de los vinos de crianza, la norma es de hasta 12 meses en barrica para vinos tintos y de hasta seis meses para vinos blancos.

Según el **Registro Vitícola**, cuyos trabajos de campo se hicieron en el bienio 95/96, la superficie de viñedo de los municipios que componen la zona de producción es de 2.500 ha., con el siguiente

reparto de variedades: 46,2% de **Garnacha tintorera**, 30,8% de **Palomino**, 9,1% de **Godello**, el 7,85% de **Mencía**, y el 2,1% de Mouraton. La variedad Gran Negro cuenta con 36 ha, que representa el 1,4% Prácticamente no existe la variedad Merenzao, solamente 1,6 ha. en el municipio de Villamartín.

El principal municipio vitícola de la Zona es **El Barco de Valdeorras** con 424 ha., de las que 208 son de Palomino y 111 de Garnacha tintorera. La **Mencía** está representada por 47 ha. El siguiente municipio en importancia vitícola es **La Rúa** con 402,5 ha., de las que 313 son de Garnacha tintorera, y 51 de Palomino. La **Mencía** solamente cuenta con 5,6 ha.

El tercer municipio es **Villamartín** con 395 ha., con la distribución de 200 de Garnacha tintorera, 96 de Palomino y 33 de **Mencía** El municipio siguiente es **Laroco** con 318 ha., de las que 181 son de Garnacha tintorera, 58 de Palomino y 19 de **Mencía**. También citamos el municipio de El Bollo que supera las 300 ha. (306) y que cuenta con 108 de Garnacha tintorera, 112 de Palomino y 23 de **Mencía**

Hacemos un breve examen del tema del minifundio, que es muy importante en Galicia. Citaremos como ejemplo los municipios de El Barco y La Rúa .

En El Barco, con 424 ha., la moda del reparto de la superficie según el tamaño de las parcelas, corresponde al entorno de 0,01-0,1 ha., con 154 ha., es decir con el 36% de la superficie vitícola del término. En resumen, en El Barco el 88,2% de la superficie vitícola está distribuida entre parcelas de menos de 0,5 ha. En La Rúa, la situación de la parcelación es similar, o algo menos acusada. En el primer entorno de 0,01 a 0,1 ha. hay una superficie total de 158,4 ha. y el porcentaje de superficie de menos de 0,5 ha. es del 83,5% del viñedo municipal.

Según los datos del **Consejo Regulador** respecto de la campaña 2007/2008, que hasta ahora han sido los últimos publicados, la superficie inscrita en la D.O. Valdeorras, es de 1.342 ha., y el número de viticultores 1961. El número de bodegas inscritas era de 41, todas ellas embotelladoras.

El volumen de vino calificado fue de 35.320 hl., ligeramente mayor que en campañas anteriores. El volumen de **vino comercializado** en total fue de 35.267 hl., de los que 20.866 de vino tinto y el resto de 14.381 fueron de vino blanco, que representaron respectivamente el 59,2% y el 40,8% del volumen total De este volumen, el 95,7% fue a **mercado interior** y solamente el 4,3% a exportación, es decir 1.516 hl. en su mayor parte de vino blanco, de los que la UE importó 340 hl.

Comentarios.-

Estimo que la variedad **Mencía**, la de mayor calidad entre las tintas , exige la mayor atención, tanto en el aspecto vitícola, como en el vinícola. Las plantaciones deberían limitarse a los terrenos de ladera y con menor producción de la autorizada.

En la bodega hay que tener las máximas precauciones respecto a la temperatura de fermentación y tiempo de maceración, con el objetivo exclusivo de obtener la máxima calidad y no el máximo de color. Debe mejorarse la elaboración y la conservación de este vino, sensible a la oxidación.

El éxito de la **Garnacha tintorera**, que cubre el 46% de la zona de producción se debe a la particularidad del consumidor gallego, que aprecia mucho los vinos de alto color y extracto, que lo toma en taza blanca para apreciar mejor estos caracteres.

Creo que debería hacerse una promoción de la **Mencía**, para que el consumo tire del precio y por consiguiente de la apetencia del viticultor por su plantación. También prestar más atención a la Brancellao y la Souson, que prácticamente están ausentes de la zona.

Respecto de los **vinos blancos**, es evidente que el antiguo proyecto Revival no consiguió activar a la Godello. Esta variedad, de singular calidad, merece un plan de promoción de suficiente duración y medios, dirigida por la Administración Autonómica, que contemple la selección varietal y la presencia de viveros que garanticen la calidad del material de multiplicación y su origen genético.

La **Godello** puede ser origen de un patrimonio vitícola notable en Galicia, como ha sido la Albariño. Se puede elaborar como vino seco (hasta de 5 g/l de azúcares residuales) o como semisecco ó semidulce, con mayor residuo. La elaboración delicada, evitando siempre toda manipulación excesiva –como forzar la floculación, clarificaciones y filtraciones, trasiegos, circulación forzada por bombas, tuberías, etc. Creo que los aromas primarios de esta variedad están ligados a los azúcares y pectinas.

En todo caso si se hace crianza en roble, debe ser muy moderada, para evitar todo conato de oxidación y que se mantengan y exalten los aromas primarios de la variedad.

Por el contrario se ha extendido la **Palomino**, variedad más rústica, de fácil cultivo y gran producción en esta zona, que no aporta calidad ni prestigio a Valdeorras. que por su ausencia de carácter se utiliza para dar volumen en la mezcla de vinos.

Otro tema importante es el minifundismo, que afecta a la productividad ,pero esto es de más difícil corrección, pues depende de muchos factores, y de la economía general

Denominación de Origen Jumilla.

La D.O. Jumilla fue reconocida el 27/07/45, aunque reglamentada posteriormente por O.M. del 12 de enero de 1966, publicada en el BOE del 22 de enero del mismo año.

El reglamento vigente parte de la Orden de 10 de noviembre de 1995 publicada en el BOE del 30 de noviembre del mismo mes, con modificaciones parciales posteriores, en particular la que faculta al Consejo Regulador para autorizar el riego en la zona de producción (OM de 11 de noviembre de 1966), que establece los tipos y características de los vinos amparados; la modificación de 18 de abril de 2001, estableciendo las variedades de vid autorizadas, además de fijar la fecha para el cómputo del proceso de crianza y la constitución de la Comisión Permanente del Consejo Regulador, y la modificación de 5 de junio de 2003 sobre variedades autorizadas, fijando la densidad en las nuevas plantaciones y el sistema de poda. Asimismo la Orden de 7 de abril de 2009, que modifica los artículos 29 y 41 sobre diversos trámites del Reglamento.

La **zona de producción** comprende el municipio de **Jumilla**, de la provincia de **Murcia**, y los municipios de Fuente Alamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra y Montealegre situados al sur de la provincia de **Albacete**.

En su parte meridional presenta una altimetría relativamente llana, a unos 350 m. de altitud media, que va aumentando hacia el norte hasta llegar a 900 metros en la zona más septentrional, aunque se registran también esta misma altitud en las áreas más accidentadas de Hellín y otros municipios.

El municipio de Jumilla está surcado por diferentes sierras y cerros.

El origen orográfico de los terrenos es bastante variado, aunque en su mayor parte pertenecen al Cuaternario. Los suelos dominantes son de perfil A/(B)/C, con horizonte A muy poco desarrollado. Generalmente son suelos pardo-calizos, de consistencia arenosa o limosa, poco profundos, ligeramente alcalinos, con pH del orden de 8, con elevado porcentaje de caliza, que a veces aflora a la superficie en forma de costra de caliza.

Los cursos fluviales son pobres e irregulares, como el río Mundo que es afluente del Segura, río que bordea parcialmente el sur de la zona de producción.

Según el **Registro Vitícola**, cuyos trabajos de campo en esta zona concluyeron en 1994 la superficie total vitícola de los municipios que componen la zona de producción es de 42.116 ha., repartidas entre el municipio de Jumilla (21.175 ha.) y los seis municipios de Albacete, cuyas superficies vitícolas suman 20.942 ha.

El municipio de Jumilla es el más importante, con una superficie algo superior al 50% de toda la zona de producción. En orden de importancia le siguen los demás municipios por el orden siguiente:

Montealegre con 5.900 ha., Tobarra 4.700 ha., Fuente Alamo 4.500 ha., Hellín 3.240 ha., Ontur y Albatana.

En todos los municipios la variedad de uva Monastrell es la dominante y la que caracteriza la Zona. La superficie total de Monastrell es de 34.780 ha., es decir del orden del 83%. Esta variedad está perfectamente adaptada a la zona, muy seca, con alto nivel de polifenoles y de graduación alcohólica potencial de la uva. Sin embargo, no tiene resistencia alguna frente a la filoxera, y ataques criptogámicos.

En los municipios de la provincia de Albacete, en que la Monastrell es también dominante, con el 83% del viñedo, está seguida de la variedad Airen que cuenta con 1.800 ha., que supone algo menos del 9% del viñedo total de la Zona. La Monastrell es casi monocultivo, aunque hay cierta presencia de Garnacha tintorera, especialmente en los municipios de Albacete, con un total de 580 ha. La Cencibel, en la subzona de Albacete, solo tiene 5 ha. en el término de Montealegre, pero sí está más presente en Jumilla, con 385 ha.

De las demás variedades de que habla el Reglamento, únicamente citar las 50 ha. de Viura o Macabeo, del municipio de Jumilla, y las 20 ha. de Merlot de este mismo municipio.

Es interesante analizar el portainjerto porque las plantaciones de pie franco representan el 75,3% en la subzona de Albacete y el 60,5% en el municipio de Jumilla; este alto porcentaje demuestra la consistencia arenosa, poco conglomerada del suelo, que no facilita la circulación de las larvas radicícolas de la filoxera.

En **Jumilla**, después del pie franco, el portainjerto dominante es el Richter 110, con 4.640 ha. que significa el 21,9% de la superficie, y en 2º lugar está el Couderc 161-49 que ocupa el 13,5%. El 41 B apenas tiene presencia (0,8%) y los residuos de Rupestris de Lot no son significativos.

En los municipios de la subzona de Albacete, después del pie Franco, a considerable distancia, está el Couderc 161-49 que ocupa el 14,2%, y en segundo lugar el Richter 110 con el 9%.

La consistencia arenosa del terreno se confirma aún más en estos municipios de la subzona albaceteña. El menor porcentaje de Pie Franco en Jumilla, respecto del resto de la Zona, se compensa con la mayor presencia de Richter 110.

La intensidad de viñedo en el municipio de Jumilla es del 33,8%, variable en la subzona de Albacete según los municipios; los de mayor intensidad son Montealegre (48%), Fuente Alamo (47%), y Ontur (40%).

Observando la distribución de la superficie de parcelas, vemos que en Jumilla la moda del tamaño de parcela está entre 1 y 2 ha., que corresponde a la media nacional, donde cuenta con el 20,8% de la superficie total. Otro 51% pertenece a las parcelas que se encuentran entre 2 y 10 ha., e incluso existen parcelas superiores, de 10 a 30 ha.

En lo que respecta al principal municipio de la subzona de Albacete, que es Montealegre, la moda se encuentra también entre 1 y 2 ha., con el 25,6% de la superficie. Otro 47% corresponde a las parcelas entre 2 y 10.

Según datos del Consejo Regulador, referentes a la campaña 2007/2008, la superficie inscrita de viñedo fue de 27.897 ha., con 2.987 viticultores. Asimismo el número de bodegas inscritas eran 42, de las que 37 embotelladoras.

El vino calificado ascendió a 235.780 hl., algo menos que en la campaña anterior. El vino comercializado ascendió a 153.300 hl. de los que el 45% se destinó a comercio interior y el 55% restante a exportación. De este volumen de exportación, el 55% fue vino embotellado y el 45% restante a granel, en su mayoría tintos.

El mayor importador de la Unión Europea fue Alemania con 17.000 hl., seguido de Dinamarca con 6.600 hl., el Reino Unido 4.300 hl., y Francia 3.300.

El total importado por países de la Unión Europea fue de 37.400. Fuera de la UE, hay que destacar las relaciones comerciales de Jumilla con Suiza, que importó 26.900 hl. en dicha campaña, sin duda el primer importador.

Respecto de América, es también notable la exportación a Estados Unidos con 14.500 hl. El total mundial de exportación alcanzó la cifra de 83.700 hl.

Comentarios.

1.- Es oportuno recordar que la zona está seguramente filoxerada, aunque actualmente parece que aún están protegidas las plantaciones de pie franco; la filoxera permanece en el terreno como larvas resistentes o parasitando otras plantas, aunque de forma menos aparente que en la vid. La protección actual es una posición de equilibrio inestable que puede cambiar a causa de una mayor aglomeración granular de las arenas, bien por pequeños cambios climáticos -mayor humedad- o por una mayor proporción de arcilla en el proceso de sedimentación del suelo. Creo que debería iniciarse una reestructuración, injertando la Monastrell sobre un pie de garantía, como se ha iniciado parcialmente en el término de Jumilla con la Richter 110. El patrimonio vitícola de la Zona no debe permanecer expuesto a esta contingencia filoxérica.

2.- Jumilla tuvo una especial actualidad el año 1970 con motivo del Tratado Preferencial del Mercado Común con España, por el que se concedieron contingentes arancelarios a cuatro vinos tintos españoles con D.O., entre los que se encontraba el Jumilla, además de Rioja, Valdepeñas y Priorato.

Como por parte de la Comisión Europea desconocían el vino de Jumilla, se organizó una visita a la Zona, de la que aún conservo fotografías. Vino de Bruselas el Sr. Bertin, que entonces era el jefe del sector Vinos, y también asistieron, yo mismo en representación del Ministerio de Agricultura, los vocales del Consejo Regulador de Jumilla y antiguos amigos, como Juan Carcelén, etc.

Visitamos algunos viñedos para conocer la Monastrell, así como la bodega Cooperativa de San Isidro en Jumilla, donde catamos varios vinos, y el Sr. Bertin quedó admirado de su calidad y características de extracto, color y frutuosidad.

Denominación de Cava.

Antecedentes históricos.-

La primera elaboración de vinos espumosos en botella se atribuye al monje Dom Pierre Perignon, de la abadía benedictina de Hautvilliers, cerca de Reims en la region de Champagne, de Francia a finales de siglo XVII. Había observado que en primavera los vinos se enturbiaban y al ser servidos desprendían burbujas, con una sensación en boca picante y agradable, fenómeno debido exclusivamente a la entrada en actividad de la levadura, con la refermentación consiguiente de los azúcares residuales de la primera fermentación alcohólica, y por efecto de la subida de temperatura. Pero estos vinos perdían dicha cualidad de forma inmediata, desapareciendo su efervescencia.

Para conservar la presión de gas carbónico y la continuidad del desprendimiento de burbujas era necesario un cierre hermético de las botellas, que los monjes benedictinos perfeccionaron al conocer las cualidades del corcho en una visita al convento benedictino de San Felú de Guixols en Gerona.

La sustitución del material utilizado inicialmente para el cierre de botellas, consistente en tacos de madera recubiertos de esparto, por el **corcho** representó un avance necesario en la elaboración del vino espumoso, tapón que fue perfeccionándose en el transcurso del tiempo. Estos comienzos de elaboración también fueron mejorándose en etapas sucesivas, hasta llegar a una tecnología precisa, teniendo como base las experiencias realizadas y difundidas por el Dr. L.Pasteur.

Dado el éxito creciente de este vino en Europa, un importante elaborador de vinos de San Sadurní de Noia, del Penedés, y hombre muy emprendedor D. José Raventos Fatjó, de la Casa Codorníu quiso ensayar este procedimiento de elaboración de vinos espumosos en España, en el último tercio del siglo XIX, precisamente en **San Sadurní de Noia**. Después de realizar varios ensayos y resolver dificultades técnicas, José Raventós Fatjó, consiguió en 1872 elaborar un primer lote de 300 botellas en una pequeña bodega subterránea de Codorníu, celebrándose allí mismo el descorche del primer vino espumoso elaborado en España.

Después del éxito de estos ensayos, otros viticultores extendieron la producción de vino espumoso en San Sadurní de Noia y en otras localidades del Penedés. Dado el aumento de la demanda, en la primera mitad del siglo XX, se ensayaron otros procedimientos de elaboración de vinos espumosos, como la utilización de grandes depósitos cerrados, eliminando las lías de fermentación por el método más directo de filtración y envasado isobárico ulterior. También surgió la producción de vinos efervescentes por gasificación directa con CO₂.

Esta primera fase de elaboración coincidió con los primeros ataques de la filoxera en Cataluña en 1.887, que provocó la pérdida de varios miles de ha. de viñedo; se calcula que hacia el año 1.892 el 90% del viñedo de San Sadurni había sido destruido por la **filoxera**.

En la lucha sin cuartel contra la **filoxera** se siguieron los pasos de las experiencias realizadas en Francia con poco éxito, hasta que llegó la solución definitiva con el empleo de portainjertos de vides americanas. Lógicamente, el ataque de la filoxera, que exigió la aportación del máximo esfuerzo en ensayos e inversiones por parte de los viticultores, supuso un retraso de las experiencias de elaboración del vino espumoso.

Al iniciarse la oferta en el mercado de diferentes tipos de vinos espumosos y gasificados fue necesario iniciar la reglamentación de la elaboración y etiquetado de estos productos.

Evolución de la reglamentación española.-

Aunque el **Estatuto del Vino de 1.933**, ya diferenciaba los **vinos espumosos**, o espumosos naturales, cuyo contenido en anhídrido carbónico, es efecto de una segunda fermentación alcohólica en botella o envase cerrado, de los **vinos gasificados**, cuyo gas carbónico es externo o exógeno, es decir incorporado de forma directa en el momento del embotellado. Sin embargo esta diferenciación de la Ley no había llegado plenamente en la práctica a la producción y al mercado

Para evitar los fraudes, en defensa de los productores y del consumidor, fué necesario diferenciar la presentación y etiquetado de los vinos espumosos naturales de los vinos gasificados, y dentro del primer grupo los elaborados por el método tradicional de segunda fermentación en botella y crianza en bodega subterránea, de los obtenidos por fermentación en grandes depósitos o envases. La Orden del Ministerio de Agricultura de 2 de julio de 1.959 contemplaba esta diferenciación. De aquí surgieron las menciones diferenciadas de **criado o elaborado en cava**” del **“elaborado en tanques o cubas de fermentación cerrada”**, encomendando la inspección del etiquetado y en el mercado al Servicio de Defensa contra Fraudes, que dependía de la Dirección General de Agricultura.

Además la Orden exigía que en las instalaciones de elaboración por el sistema **cava** existiesen los **pupitres** característicos para hacer el removido de las botellas hasta la decantación de las lías en su cuello. En los establecimientos que elaborasen diferentes tipos de vinos espumosos y vinos gasificados, se impuso la separación de las elaboraciones para facilitar el control por el Servicio de Defensa contra Fraudes.

El nombre de **cava**, , se fue imponiendo para denominar al producto porque todo el proceso de producción se realizaba en cuevas o locales subterráneos de temperatura constante o suficientemente estable, con el fin de que las botellas pudiesen resistir el aumento de presión por la producción de gas

carbónico de la segunda fermentación. Esta Orden fue el primer paso para la protección inicial del nombre “**criado en cava**”.

El crecimiento del sector, así como las lagunas o defectos que se habían observado en la anterior legislación, aconsejó al Ministerio de Agricultura dar un paso adelante, dictando la **Orden de 12 de enero de 1.966**, que exigía la separación por vía pública de los locales dedicados a la elaboración de vinos espumosos por diferentes métodos, con el fin de facilitar el control y evitar el fraude en el mercado.

Otro perfeccionamiento importante fué la **Orden de 23 de abril de 1.969**, que estableció los **Registros de Bodegas** de cada una de las modalidades de elaboración de vinos espumosos naturales (cava, granvás y fermentación en botella), fijando los requisitos de inscripción en los diferentes registros, así como las normas de etiquetado. Esta Orden instituyó la **Junta de Vinos Espumosos** como órgano de control, con sede en Vilafranca del Penedés, pero de competencia nacional, con un funcionamiento similar al de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, para la vigilancia del cumplimiento de las condiciones de los registros de bodegas, así como del etiquetado de los productos.

La inscripción en el Registro de **cava**, con todas las comprobaciones previas, meticulosas y necesarias por parte del Consejo Regulador, daba derecho a las empresas inscritas al uso de esta denominación.

Para conocimiento del lector damos una breve explicación de estos diferentes métodos de elaboración:

Método tradicional o método clásico.- Esta es la nueva indicación que prescribe la Comunidad Europea y que se corresponde con el antiguo méthode champenoise. Este metodo coincide con el proceso de elaboración de cava que se describe posteriormente

Fermentación en botella.- En este método- tambien llamado **transfer** -la fermentación y crianza transcurre en la misma botella del tiraje, pero después el vino es trasvasado a la botella definitiva, eliminando las lias mediante filtración isobárica,. Este procedimiento prescinde del proceso de remoción y del degüelle. La duración de la presencia del vino sobre lías debe ser como mínimo de 60 días.

Fermentación en cuba cerrada (Método Charmat o cuve close). El tiraje se realiza en grandes depósitos , donde tiene lugar la segunda fermentación procediéndose después a filtración para la eliminación de lias, y embotellado isobárico. Este método tambien se denomina en España **Granvas**. La duración de la fermentación y presencia sobre lías debe ser de 80 días como mínimo, o de 30 si el depósito dispone de agitador.

Vinos espumosos de calidad de tipo aromático.- Proceden de uva de variedades especiales (Aleático, Gamay, Gewurztraminer, Macabeo, Malvasías, Moscateles, Parellada, Müller-Thurgau, etc.). La graduación alcohólica adquirida no puede ser inferior a 6% vol. y la total no puede ser inferior a 10% vol. El control del proceso fermentativo para que el vino quede dulce debe ser efectuado por refrigeración u otros procedimientos físicos. La duración del proceso de elaboración no puede ser inferior a un mes. La sobrepresión debe ser igual o superior a 3 bar, y en estos vinos está prohibida la adición de licor de expedición

Durante todo este tiempo no estaba prohibido el uso de la palabra “Champaña” en el etiquetado de los vinos nacionales, elaborados por el método champenoise. Debe tenerse en cuenta que la Administración española no suscribió el Acuerdo de Lisboa de 1.958 sobre Denominaciones de Origen, porque consideró que aún no estaba preparado el sector profesional para la protección de las D.O. extranjeras, ni tampoco el consumidor.

El cava como denominación específica.-

Verdaderamente, la protección del término “cava” se consolida con el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes (Ley 25/70 y Decreto 835/72). El artículo 96 de este Estatuto creó el nuevo concepto de **denominación específica**, señalando que podían ser protegidas y reglamentadas como denominaciones específicas o D.E., las relativas a la calidad, al método o lugar de producción o de elaboración, o a determinados caracteres de productos, cuando esta protección fuera de interés general. En su aplicación se seguirían los mismos trámites que los establecidos para el tema de las Denominaciones de Origen. Resaltamos que esta fue una gran innovación del Estatuto, que permitió proteger a productos nacionales de gran prestigio y renombre como el Cava

Era un sistema paralelo al de Denominaciones de Origen aplicable a nombres de prestigio, cuando los productos no cumpliesen todos los requisitos que exigía el régimen de Denominación de Origen.

La mención **cava** se refería exclusivamente al producto obtenido según el llamado méthode champenoise, y fue reconocido, siguiendo la tradición de este nombre, aceptada por los elaboradores y por el consumidor, y de acuerdo con la evolución de la legislación española que hemos examinado anteriormente.

Hasta 1970 no era viable en España proteger el término Cava, puesto que no se trataba del nombre de un área geográfica, y porque la zona vitícola de producción era discontinua y se componía de diferentes áreas, condiciones que no correspondían a las Denominaciones de Origen; además el sector elaborador, que contaba con una amplia zona vitícola para la producción de los vinos base, no

estimó viable en aquel momento la delimitación geográfica, considerando que no respondía a la realidad de la situación, y que por el contrario podría perjudicar la expansión del cava y el equilibrio de los precios.

El sistema de protección de las D.E. que instituye la ley para el mercado nacional, fue similar al de las Denominaciones de Origen. La figura jurídica de “denominación específica” y su protección fué fundamental para el desarrollo del sector del vino y de los productos agrarios.

Con el nuevo régimen que instaura el Estatuto del Vino se dictó la **O.M. de 27 de julio de 1.972** que constituye la primera reglamentación completa del cava. Se establecía como definición de “**vinos espumosos naturales**”, los procedentes de uvas de variedades adecuadas que contienen, como consecuencia de su especial elaboración, gas carbónico de origen endógeno o interno, que al ser descorchada la botella y escanciado el vino, forma espuma de sensible persistencia, seguida de un desprendimiento continuo de burbujas. Esta definición incluía tanto los vinos de **cava** como los de **fermentación en botella**, y también los de **cuba cerrada** o **granvas**, sin perjuicio de su posterior diferenciación.

En los vinos espumosos naturales el gas carbónico debe proceder exclusivamente de una segunda fermentación, realizada en envase herméticamente cerrado, de azúcares naturales del vino base o azúcares agregados, debiendo tener el producto terminado una presión mínima de 4 atmósferas medidas a 20º C.

Las variedades de uva autorizadas eran la Viura o Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Monastrell, Garnacha y la Malvasía riojana o Subirat, facultando al INDO para autorizar otras variedades a propuesta del Consejo Regulador, considerando como variedades principales las tres primeras.

Se establecía un rendimiento máximo de producción de uva de 120 Qm/ha. y asimismo se limitaba la prensada con un rendimiento máximo de 1 hl. de mosto por cada 150 kilos de uva. La Orden también establecía las condiciones analíticas de los vinos base. La dosis máxima de sacarosa en el licor de tiraje para la segunda fermentación, es de 25 gramos por litro como máximo.

En el **cava** el tiempo mínimo desde el **tiraje** hasta la eliminación de lías por **degüelle** debe ser de nueve meses, sumando la duración de las distintas fases de **tiraje**, **botella en rima**, **botella en punta**, **degüelle** y finalmente la adición del **licor de expedición**. Todo el proceso tiene lugar en la misma botella inicial en que se hizo el tiraje del vino base.

La Orden transformó la antigua Junta de Vinos Espumosos en **Consejo Regulador**, con una composición y funciones similares a los Consejos Reguladores de Denominación de Origen, atribuyendo tasas parafiscales con base en el Estatuto del Vino, e instituyendo los Registros oficiales de las bodegas dedicadas a los diferentes tipos de elaboración. El Consejo Regulador también era competente para el control de los vinos gasificados.

La Orden no solamente establecía la separación de los locales de elaboración por vía pública, sino que además obligaba a cada empresa a elaborar por uno solo de los procedimientos citados, con el fin de evitar interferencias en la publicidad de las razones sociales y marcas. El Reglamento establecía las prácticas permitidas y prohibidas en el proceso de elaboración y el correspondiente régimen sancionador.

El afianzamiento progresivo de la denominación “cava” en el mercado interior, después de este proceso preparatorio de quince años, hizo posible el **Acuerdo Bilateral con Francia** en el año 1.973 sobre respeto mutuo de Denominaciones de Origen y de otros nombres de productos.

Por este Acuerdo el **Estado español** se comprometió a la protección de las Denominaciones francesas, y entre ellas el nombre “champagne”. El **Estado francés** se comprometió a respetar las D.O. y otros nombres protegidos de España, y el **cava** en particular.

El artículo 5 del Acuerdo Bilateral reconoció el derecho de los elaboradores españoles para el uso en las etiquetas de la mención “**méthode champenoise**”, en tanto siguiese utilizándose esta mención en regiones francesas distintas del Champagne (Alsacia, Loira, etc.) y que de hecho fue utilizado como mención complementaria en la exportación del cava.

Después de este Tratado se firmaron sucesivamente otros Acuerdos Bilaterales con otros países como Alemania, Suiza, Italia, Austria y Hungría incluyendo en todos ellos la protección del Cava.

En el año 1.985, estando ya próximo el ingreso de España en la Comunidad Europea, Francia consiguió una modificación de la legislación comunitaria para impedir la utilización del nombre “**méthode champenoise**” empezando por la propia legislación francesa y dando un plazo transitorio a este respecto. Esta prohibición puso una vez más de manifiesto la oportunidad del proceso español en la regulación y protección del cava.

Reglamento del cava como v.e.c.p.r.d.

El ingreso de España en la Comunidad Económica Europea el 1 de enero de 1.986 hizo necesario transformar la reglamentación del Cava, ya que entonces en la CEE no existía el sistema de **denominaciones específicas**, y el único procedimiento aplicable de protección era el de v.c.p.r.d. (vino de calidad producido en región determinada). Por consiguiente fue necesario realizar una delimitación geográfica, teniendo en cuenta la realidad del desarrollo del Cava en España. Después de las negociaciones correspondientes fué reconocido el Cava como v.e.c.p.r.d.(vino espumoso de calidad producido en región determinada) en el seno de la Comunidad, lo que supuso el remate de un largo proceso que vino desarrollándose de forma armónica y constante desde el año 1.959.

Es curioso observar en lo que concierne a otros productos agrícolas y alimenticios, distintos de los vinos, que el Reglamento (CEE) 2081/92 abre el concepto de Denominación de Origen a ciertas denominaciones tradicionales no geográficas, y también crea la “indicación geográfica” equivalente en cierto modo a lo que existía en España desde 1.970 bajo el nombre de “denominación específica” aplicable también a los nombres geográficos.

El Reglamento vigente del Cava, que ha sido aprobado por O.M. de 14 de noviembre de 1.991 regula entre otros los siguientes aspectos:

Variedades de vid.

Las **variedades de vid** autorizadas actualmente son las blancas Macabeo (Viura), Xarel-lo, Parellada, Subirat (Malvasía riojana) y Chardonnay. Entre las tintas la Garnacha tinta, la Monastrell y la Pinot noir. Para la elaboración de cavas rosados puede partirse de las citadas variedades tintas o de la variedad de uva tinta Trepát, que es específica de este fin.

Vino Base

La uva debe provenir de viñedos inscritos en el Registro de explotaciones vitícolas del C.R. La elaboración de los vinos base debe realizarse en el interior de la zona del cava, en bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Vino Base, debiendo obtenerse un rendimiento máximo de 1 hl. de mosto o vino por cada 150 kilos de uva. El vino base deberá tener una graduación alcohólica adquirida entre 9,5 y 11,5% vol. Todo aumento del grado alcohólico de los vinos base para el cava puede hacerse exclusivamente con mosto concentrado rectificado (m.c.r.).

La acidez total mínima del vino base debe ser de 5,5 g/l. El extracto seco, no reductor, debe estar comprendido entre 14 y 22 g/l. y el pH entre 2,8 y 3,3. El **licor de tiraje** únicamente podrá componerse de vino base, levadura y sacarosa ó m.c.r., pudiendo también agregarse bentonita para facilitar en el degüelle el arrastre de las lías o clarificación final. En este caso la adición de azúcares, que es la norma tradicional y universal, no se considera como chaptalización.

Zona de producción.

La zona de producción del viñedo comprende en total 156 municipios, pertenecientes a las provincias de Barcelona (62), Tarragona (52), La Rioja (18), Lérida (12), Gerona (5), Alava (3), Navarra (2), Zaragoza (2), Valencia (1) y Badajoz (1). Entre todos debe destacarse el municipio de San Sadurní de Noya donde se elabora del orden del 75% del Cava; En la zona del Penedés se produce más del 90%.

En la **zona del cava**, así delimitada están integradas las zonas de producción de las Denominaciones de Origen de **Penedés, Conca de Barberá y Alella**, además de una serie de otras pequeñas áreas vitícolas y municipios aislados, que en conjunto se agrupan en las 18 áreas vitícolas de la siguiente relación:

Area de Odena	Ainzón
Artés	Municipio Cariñena
Rubí	Area de Haro
Area de Valls	Area de San Asensio
Vilaseca de Solcina	Grávalos
Area de Verdú	Area de Oyón
Municipio de Lérida	Area de Mendavia
Area de Perelada	Municipio de Requena
Blanes	Municipio de Almendralejo

Utilizando los datos del Registro Vitícola de los municipios que componen la zona de producción, resulta que la superficie vitícola de las variedades autorizadas para la producción del cava, de las provincias que forman parte de de esta zona son:

Barcelona, que cuenta con 61 municipios en la zona, tiene 7.188 ha. de Xarel-lo; 5.670 de Macabeo, 4.532 de Parellada, 677 de Chardonnay y 90 de Malvasía, es decir que el total de variedades blancas asciende a 18.158 ha. En cuanto a las variedades tintas, la superficie es muy inferior, con 186 ha., con la distribución siguiente: Pinot noir 110, Garnacha 58, y Monastrell 19.

Respecto a **Tarragona**, sumando los municipios de esta provincia incluídos en la zona del Cava, resultan 14.876 ha. de variedades blancas y 1.187 de variedades de uva tinta, con la siguiente distribución: Macabeo 6.820, Parellada 5.404, Xarel.lo 2.295, Chardonnay 228, Malvasía 130. y en cuanto a las tintas: Trepát 603, Garnacha 510, Pinot noir 62, y Monastrell 11.

De la provincia de **La Rioja** pertenecen a la zona del cava 18 municipios, con un total aproximado de 3.000 ha., 2079 ha. de variedades blancas y 922 de tintas, de las autorizadas para elaborar el cava, con la siguiente distribución: Macabeo o Viura 2.053 ha, Malvasía 26, y de Garnacha 922.

En la provincia de **Lérida** el total de variedades blancas, ocupa 2.043 ha., y el de las tintas 313, con la siguiente distribución: Macabeo 1074 ha., Parellada 386, Xarel-lo 120. En cuanto a las tintas Pinot noir 141, Monastrell 136, Trepát 28, y Garnacha 8.

Los cinco municipios de la provincia de **Gerona** que están integrados en la zona del Cava, la superficie total de variedades autorizadas es de 117, de las que 65 son de Macabeo y 47 de Garnacha. Las demás variedades no son significativas.

La provincia de **Álava** cuenta con tres municipios y una superficie total de 674 ha. La Viura o Macabeo ocupa 582 ha. y le sigue la Malvasía, a gran distancia, con 22. La Garnacha es la más representativa de las tintas con 61 ha.

Navarra tiene dos municipios dentro de la zona del Cava y con una superficie total de variedades autorizadas de 481 ha. Destaca la Macabeo con 262, y la Garnacha con 167.

De la provincia de **Zaragoza**, que cuenta solo con dos municipios donde se produce Cava, resulta que la superficie total es de 3.780 ha., destacando la Viura o Macabeo, con 1.466 y la Garnacha 2297.

En cuanto a **Valencia** solamente tiene el municipio de Requena con 880 ha., destacando la Viura con 634 y la Garnacha con 235.

Finalmente el municipio de Almendralejo, de **Badajoz**, tiene 14 ha. de Macabeo y 10 ha. de Garnacha. La presencia de Xarel-lo no es significativa.

En resumen la suma del viñedo de los municipios pertenecientes a la región del cava, arroja el siguiente resultado:

Superficie total 45.720 ha., con 40.234 de var. blancas y 5.487 de tintas, con la distribución siguiente:

Macabeo	18.640
Parellada	10.335
Xarel-lo	9.606
Chardonnay	1.383
Malvasía	270
Garnacha	4.345
Trepat	632
Pinot noir	316
Monastrell	193

La superficie inscrita en la campaña 2008/2009 fue de 32.518 ha., que representa el 71,12% de la superficie total de la zona del cava de variedades autorizadas.

Proceso de elaboración.

La primera operación consiste en la preparación del vino base, generalmente por mezcla de diferentes variedades o tipos de vino, con la adición de azúcar (25 g/l.) y la levadura. Efectuado el tiraje, es decir llenadas las botellas y cerradas con tapón corona, se colocan en los locales de crianza en posición horizontal (**botella en rima**) a una temperatura próxima a 14º, efectuándose en esta fase la fermentación y toma de espuma, y posterior crianza sobre las lías (residuos de las levaduras que han producido la fermentación).

Los tapones de tiraje, que generalmente son del tipo “corona”, deben llevar impreso el número del registro del elaborador y un número de identificación con la fecha del tiraje.

Concluida la segunda fermentación, que suele realizarse en cuatro semanas, el vino alcanza una presión de gas carbónico de unas seis atmósferas, con un incremento del grado alcohólico adquirido del orden de un grado, además de la fracción correspondiente de productos secundarios, comenzando después la crianza sobre lías, cuyo proceso es de suma importancia para la calidad del producto.

Durante la crianza van pasando al vino aminoácidos procedentes del protoplasma de las levaduras, que lo enriquecen, y que disminuyen el índice de tensión superficial o cohesión entre sus moléculas. Este fenómeno hace que las burbujas sean muy pequeñas y rompan de forma inmediata al alcanzar la superficie del líquido en la copa, por el choque con la presión atmosférica, formando espuma. Esta fase de crianza puede durar varios meses, y en casos determinados años.

En un buen cava las burbujas deben ser mínimas, desprendiéndose del fondo de la copa y ascendiendo como un polvo impalpable, hasta romper en una fina espuma.

Removido.

Después de la **fase de rima** la botella es sometida a un proceso periódico de removido en pupitres, o por medios mecánicos, hasta conseguir que todo el sedimento de lías quede perfectamente aglomerado en el cuello de la botella, manteniéndose después en posición vertical invertida (**botella en punta**) hasta el momento del degüelle.

Degüelle.

El **degüelle** consiste en la apertura de las botellas para la eliminación de las lías depositadas en el cuello, debiendo quedar el vino, después de la operación, límpido, sin restos de sedimento alguno. Normalmente para facilitar la efectividad del degüelle los cuellos de las botella de punta se someten a congelación para que se forme un émbolo de hielo que englobe las impurezas y lías. En el momento del degüelle se produce la expulsión del émbolo o conjunto de lías por efecto de la presión interior, debiendo restablecerse el volumen inicial con adición del **licor de expedición**, compuesto del mismo vino espumoso, que puede llevar disuelto, o no, azúcares o m.c.r. y, en su caso, una pequeña dosis de vino viejo o de destilado de vino. Inmediatamente se cierra la botella con el tapón de corcho definitivo, llamado también tapón de expedición, que se asegura con un morrión ó bozal de alambre o con un agrafe.

Todo el proceso desde el **tiraje** hasta el **degüelle**, ambos incluidos, con una duración mínima de nueve meses, debe transcurrir en la misma botella que se expide al consumo. Únicamente puede hacerse transvase isobárico en el caso de utilización de botellas especiales (botellín, y otros tamaños distintos del standard y el magnum).

El producto terminado debe tener una graduación alcohólica adquirida entre 10,8 y 12,8% vol., acidez total mínima de 5,5 g/l., un extracto seco no reductor (excluidos los azúcares) de 14 a 22 gramos, una acidez volátil inferior a 0,6 g/l. y un contenido de anhídrido sulfuroso total inferior a 160 mg/l., límite que resulta excesivo y en la realidad no se alcanza.

El cava deberá tener una presión mínima de 4,5 bar. a 20º C, es decir una sobrepresión mínima de 3,5 bar. En los botellines la sobrepresión debe ser superior a 3 bar.

Anteriormente todas las operaciones de este complejo proceso se realizaban manualmente, pero hoy día están robotizadas, especialmente en las grandes empresas

Según su contenido en azúcares se denominan:

Brut nature	hasta 3 g/l. de azúcares residuales, sin azúcares añadidos en el licor de expedición
Extra brut	hasta 6 g/l.
Brut	hasta 15 g/l.
Extra seco	entre 12 y 20 g/l.
Seco	entre 17 y 35 g/l.
Semi seco	entre 35 y 50 g/l.
Dulce	más de 50 g/l.

La botella standard del cava tiene una capacidad de 75 cl. El magnum 1,5 litros. La media botella 37,5 cl. y lo botellines de 20 ó 18,75 cl. Estos últimos se utilizan en los aviones, barcos y trenes, así como en tiendas libres de impuestos.

El tapón de expedición debe ser de corcho (salvo los botellines), que al abrir la botella y dilatarse el corcho, en la parte del cuello de botella, adquiere la forma de seta; el tapón, sujeto con morrión, debe ir cubierto por una placa, además de una hoja o cápsula. También puede utilizarse en lugar del morrión un agrafe metálico, sin placa. En el tapón de expedición debe figurar la denominación Cava y el número del registro del embotellador.

El Consejo Regulador.

Se compone del Presidente y Vicepresidente, cinco Vocales en representación del sector vitícola y de los elaboradores de vino base, cinco Vocales de bodegas elaboradoras de cava, representantes de las Comunidades Autónomas que forman parte de la zona de producción, y dos técnicos, uno designado por el MARM y otro por la Generalitat. Estos técnicos tienen voz, pero no voto.

Las funciones de este Consejo Regulador son particularmente complejas dada la amplitud y dispersión de la zona geográfica, que supone una dificultad adicional para la actualización del Registro de viñedos y para el control de la viticultura, la existencia de diferentes sectores que confluyen en el cava (viticultura, vinos base, elaboración del cava, marquistas, etc.), el control de las condiciones de elaboración y del tiempo de crianza, la coordinación con otros Consejos Reguladores de Denominación de Origen, la competencia de las Comunidades Autónomas, y otras particularidades reglamentarias.

El Consejo Regulador del Cava depende del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, y puede establecer comunicación directa con las diferentes Comunidades Autónomas y Consejos Reguladores relacionados con la zona de producción.

La Ley del Vino 24/2003 considera a todos los efectos al cava como Denominación de Origen.

Datos sobre el cava .

Según la fuente del Consejo Regulador respecto de la cosecha 2008/2009, la superficie inscrita es de 32.516 ha., que corresponde a 7.379 viticultores. El número de bodegas inscritas es de 430, de las cuales 164 no son embotelladoras (elaboradoras de vinos base) y 266 embotelladoras.

El volumen total de vino de cava comercializado fue de 1.645.785 hl., destinado el 40% al mercado interior y el 60% a exportación. En cuanto al mercado interior de todos los vinos con D.O., el cava ocupa el 2º lugar, después del Rioja, con el 11,2% del total comercializado. En cuanto al

volumen de exportación el Cava ocupa el primer lugar de todas las Denominaciones de Origen, seguido del Rioja.

Respecto de los principales mercados de exportación, en la citada campaña 2008/2009, figura Alemania con 288.945 hl. como primer país importador, seguido de cerca por el Reino Unido, con 246.907 hl. El tercer lugar lo ocupa Bélgica con 93.755 hl. El total de importación de países de la UE fue de 744.943 hl.

La importación de los países europeos, no pertenecientes a la UE, fue algo superior a 40.000 hl., destacando la regularidad del mercado suizo, con unos 24.000 hl. de importación. Debe tenerse en cuenta que 1 hl. son 133,3 botellas estándar de cava.

La importación total de los países americanos fue de 142.656 hl., destacando Estados Unidos con 109.473.

La importación de países asiáticos fue de 48.234 hl., que corresponden casi en su totalidad a Japón con 40.729 hl.

Respecto al valor, la comercialización total fue de 724,5 millones de euros, que correspondieron 425,7 a mercado nacional (59%) y 298,8 millones de euros al mercado exterior (41%).

En dicha campaña el comercio total de todas las Denominaciones de Origen, tuvo un valor de 1.802 millones de euros, con una participación del cava del 40%, en primer lugar.

El crecimiento de la producción del Cava ha sido constante y se refleja en el siguiente cuadro:

1.900	0,2 millones de botellas		
1.920	1,0	“	“
1.960	10,5	“	“
1.970	47,0	“	“
1.980	82,0	“	“
1.990	139,7	“	“
1.999	230,6	“	“

También es indicativo la evolución del número de empresas elaboradoras inscritas en el registro de Cava del Consejo Regulador, que fueron 65 en 1977, en 1987 fueron 179, y en 1997 llegaron a 270.

Respecto del consumo interior es aún muy estacionario, consumiéndose más del 50% en los meses de diciembre y enero, especialmente en las fiestas y celebraciones.

El mayor consumo está localizado en Barcelona y alrededores con el 25%. El resto de las zonas del noreste consumen del orden de otro 25%. También destacan las provincias del norte de España, que absorben el 12% y Madrid con el 7%.

Cada vez hay mayor tendencia al consumo de los brut, en que se aprecia mejor la calidad debido al bajo porcentaje de azúcares; sin embargo todavía el tipo de mayor consumo es el semiseco. Prácticamente ya no se produce ni consume el tipo dulce. Según cifras estadísticas de 1.999, las cifras de consumo por tipos de vino son las siguientes: Brut nature 9%, Brut 37%, Seco 16%, Semiseco 38%. Por contraste las de 1980, en que todavía no se elaboraba el brut nature, los porcentajes eran del 10% de brut, 15% seco y 75% semiseco.

Otras consideraciones.

En varios Reglamentos de Denominación de Origen están previstos entre otros tipos, los vinos espumosos, como por ejemplo en las DD.OO. Conca de Barberá, Costers del Segre, Penedés, Rueda, La Mancha y Utiel-Requena. En estos casos los vinos espumosos pueden acogerse directamente a dichas Denominaciones de Origen, pero sin derecho a utilizar el nombre de **cava**.

La transición de la reglamentación del Cava como consecuencia de la adhesión de España a la Comunidad Económica Europea, es decir su protección como v.e.c.p.r.d., con la consiguiente delimitación geográfica, hizo necesaria la consideración de los derechos adquiridos de algunas empresas que estaban inscritas en el anterior registro del Cava desde antes de dicha fecha.

A dichas empresas, situadas fuera de la delimitación geográfica del Cava, se les permitió con carácter general que pudiesen seguir usando el nombre de Cava, siempre que utilizaran en la elaboración uva o vinos base de la región del cava. Esta autorización sigue manteniéndose actualmente, sin perjuicio de las sentencias del Tribunal Supremo por las que el municipio de Requena y el de Almendralejo quedaron anexionados a la región del Cava.

Por otra parte la denominación **crémant** es genérica, de acuerdo con el Tribunal de Justicia de la Unión Europea, que anuló la exclusividad de empleo de este término para los vinos producidos en Francia y en Luxemburgo. Hoy día puede ser utilizada por cualquier país comunitario, y entre ellos España, siempre que se utilice en v.e.c.p.r.d. y que provenga de vinos base obtenidos por prensada de uva entera en el límite de 1 hl. por cada 150 kg. de uva, con riqueza en azúcares inferior a 50 gramos.

Lo mismo ocurre con la denominación "**sekt**" que no es exclusiva de vinos espumosos alemanes.

Comentarios

En este Capítulo del Cava quiero citar a José M^e Vidal Barraquer, antiguo Director de la Estación de Viticultura y Enología de Vilafranca del Penedés, que colaboró estrechamente en la reglamentación del Cava desde los años de preparación del Estatuto del Vino de 1970.

También debo dedicar un homenaje particular a José M^º Raventós Blanc, que siendo hombre de empresa, Presidente de la casa Codorníu S.A., sin embargo tuvo una visión corporativa y del futuro del Cava, colaborando estrechamente en el objetivo de su Reglamentación y protección en la Unión Europea, llegando a ser Presidente del Consejo Regulador. También debo destacar la colaboración inapreciable de Gabriel Giró y de su equipo del Consejo. Después de estas primeras fases fue decisivo el apoyo de todo el sector, especialmente de José Luis Bonet, Director General de la firma Freixenet, y otras empresas pioneras, como Ramón Nadal, Juvé y Camps, etc.

Para la futura negociación con la UE era necesario preparar un proyecto de delimitación geográfica del Cava, que hasta entonces era simplemente la relación de empresas inscritas en el registro del Cava del Consejo Regulador.

Expuse este proyecto en una importante y comprometida reunión celebrada en el Ayuntamiento de Vilafranca del Penedés, que suscitó una intensa polémica, considerando una gran parte de asistentes que este proyecto de regionalización no era viable ante la Comisión Europea.

La negociación en Bruselas fue larga y minuciosa. Entonces el jefe técnico de la Comisión era el Sr. Alfred Reichardt que en un principio puso numerosos obstáculos para el avance del reconocimiento. Recuerdo la anécdota de que el Sr. Reichardt dijo que el nombre de cava no tenía significación geográfica y que si iba a la ventanilla para sacar un billete con destino al “cava” no tendría resultado alguno.

Mi contestación fue inmediata, aludiendo a que el nombre de la “costa azul” era de carácter turístico y tampoco figuraba inicialmente en los mapas o documentos cartográficos de Francia, pero que si yo iba ahora a la ventanilla pidiendo un billete para la Costa Azul, seguramente me preguntarían si quería ir a Cannes o a Niza, etc.

Por otra parte la importancia de la inversión realizada en España a favor del nombre Cava resultaba muy atractiva para otros elaboradores de vinos espumosos, de Italia, de Alemania, o de los mismos franceses distintos del champagne, que no se mostraron favorables al éxito de esta negociación.

En esta materia yo actué como portavoz de la delegación española ante la UE. Debo reconocer que la negociación del cava tuvo carácter muy personal, con el apoyo unánime del Consejo Regulador y en particular del vocal Esteban Anglada, pero con una actitud incierta por parte de la Administración, que dudaba del resultado de las negociaciones y no quería desgastar su imagen en caso de resultado negativo.

Finalmente el Cava fue reconocido por la UE en el mes de junio de 1989.

Con motivo de este éxito, el Consejo Regulador concedió la Medalla de Oro al Ministerio de Agricultura, que fue a recoger personalmente el Ministro en solitario a Vilafranca del Penedes, sin presencia alguna de quienes habían llevado el peso de la negociación.