

Pliego de Condiciones de los Vinos de Pago Calzadilla

1. Nombre que se debe proteger

Calzadilla

2. Descripción de los vinos

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son los siguientes:

Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol)	$\geq 13,00$	$\pm 0,2$
Grado alcohólico total (% vol)	$\geq 13,00$	$\pm 0,2$
Azúcares reductores (g/l glucosa)	≤ 4	$\pm 0,5$
Acidez total (g/l ac. tartárico)	$4,5 \leq AT \leq 6$	$\pm 0,3$
Acidez volátil (meq/l)	$\leq 13,33$	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	< 150	± 15
Dióxido de azufre libre (mg/l)	< 36	± 15
ph	$3,2 \leq ph \leq 3,85$	$\pm 0,5$
Índice de polifenoles totales	> 40	± 5
Intensidad de color (u.a.)	> 10	$\pm 0,5$

2.2. Las características a determinar mediante análisis organolépticos son:

- Opta Calzadilla:

Fase visual. Color cereza, vivo, de intensidad media.

Fase olfativa. Aromas florales y de fruta roja. Recuerdos especiados como el clavo o la pimienta negra. Presencia de plantas aromáticas como el espinillo blanco o el romero.

Fase gustativa. Fresco, untuoso, con taninos pulidos y buen equilibrio entre la fruta y la madera. Paso fácil y postgusto afrutado.

- Calzadilla

Fase visual. Color cereza oscuro. Capa media-alta. Limpio y brillante.

Fase olfativa. Buena intensidad aromática. Fruta negra, panadería, notas especiadas y tabaco, con un fondo de sotobosque.

Fase gustativa. Fresco, boca sabrosa con taninos vivos. Buena persistencia de fruta y agradable retronasal.

- Calzadilla Syrah:

Fase visual. Color rojo picota bien cubierto, límpido.

Fase olfativa. Aromas intensos de confitura de frutas del bosque con notas de caramelo, bollería y fondo balsámico (fruta licorosa).

Fase gustativa. Boca de gran carga frutal con taninos marcados y bien pulidos. Largo postgusto.

- Gran Calzadilla.

Fase visual. Color cereza con ribetes teja. Capa media-alta. Limpio y brillante.

Fase olfativa. Intensidad alta. Aromas con fruta madura, membrillo, tostados y tabaco con notas minerales y fondo que recuerda a plantas aromáticas.

Fase gustativa. Cremoso con gran equilibrio, taninos elegantes y un paso de boca y retronasal llenos de sensaciones. Complejo y elegante.

3. Prácticas enológicas específicas

Se elaboran exclusivamente vinos tintos. Todas las variedades se elaboran por separado.

La recogida de la uva se realiza íntegramente de forma manual en cajas de unos 15 kg, lo cual permite una primera selección en campo de los racimos mejores y favorece el máximo cuidado del producto. Las cajas se introducen en una cámara frigorífica para una maceración prefermentativa en frío (13° C durante dos días). Se enfría la uva para retrasar el inicio de la fermentación y así poder mantener los aromas frutales y dar mayor estabilidad al color. Las cajas son conducidas a la parte superior de la bodega y de ahí volcadas a una mesa de selección manual.

Posteriormente la uva es conducida a la despalladora en la boca de los depósitos. Circulando la uva por gravedad, evitando el bombeo a los depósitos, dándole un tratamiento más suave a la materia prima y generando menos partículas en suspensión.

En condiciones normales la fermentación alcohólica es de forma espontánea con las levaduras autóctonas a temperaturas comprendidas entre 15-32° C. Encubado de 12-30 días de maceración. Descube y prensado con una presión máxima de 1,5 atm. Rendimientos máximos del 70%. Fermentación maloláctica en depósitos, barricas y fudres a temperatura controlada y constante.

Se seleccionan los vinos nuevos con una acidez volátil: < 10 meq/l para su envejecimiento en barricas y fudres de roble desde 225 hasta 4.700 l durante un mínimo de 8 meses.

Posteriormente, de acuerdo con los análisis físico-químicos y organolépticos, se lleva a cabo el ensamblaje de los vinos varietales, en proporciones variables que se ajustan a las condiciones de la campaña, para obtener los siguientes tipos de vino:

- Opta Calzadilla: elaborado con las variedades Tempranillo, Garnacha y Syrah.
- Calzadilla: elaborado con las variedades Tempranillo, Cabernet-sauvignon, Garnacha y Syrah.
- Calzadilla Syrah: 100% de la variedad Syrah, en años excepcionales con un máximo del 15% de otras variedades del Pago.
- Gran Calzadilla. Procede de las cepas más viejas del pago, de las variedades Tempranillo y Cabernet-sauvignon.

Clarificación y filtraciones mínimas en casos excepcionales.

Para los vinos Calzadilla, Calzadilla Syrah y Gran Calzadilla el envejecimiento en botella, se realiza en envases de 750 ml y 1500 ml de capacidad y durante un plazo no inferior a 12 meses.

4. Demarcación de la zona geográfica

La superficie del viñedo asciende a 13,0987 hectáreas. Incluyen las siguientes parcelas del término municipal de Huete (Cuenca), parcelas 4, 4a, 4b, 4c, 5, 5a, 5b, 6, 14, 14b, 42, 42a, 42b, 42c, 42d, 42e, 42f, 43a, 43b, 44, 44a, 44aab y 45, del polígono 510.

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

5. Rendimientos máximos

Garnacha: 9.000 kg/ha y 63 hl/ha.
Tempranillo: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.
Syrah: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.
Cabernet-sauvignon: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.

6. Variedades de uvas de vinificación

- Tempranillo.
- Cabernet-sauvignon.
- Garnacha.
- Syrah.

7. Vínculo con la zona geográfica

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

El viñedo presenta una originalidad única: está ubicado en un paraje típicamente alcarreño, con un clima supramediterráneo continental y rodeado de cerros entre 900 y 1.200 m de altitud. Las parcelas se encuentran a una elevada altitud (845-1.005 m), muchas de ellas en pendientes pronunciadas (más de un 40%, llegando incluso hasta un 80%), lo que obliga a la disposición del viñedo en laderas, terrazas y bancales siguiendo las curvas de nivel y al íntegro trabajo manual del cultivo. En ocasiones se hace necesaria la disposición de un sistema individual de estacas en cruz para la conducción de las cepas.

El régimen de temperaturas y precipitaciones, así como la posición topográfica retrasan el ciclo evitando las heladas primaverales, y la fuerte ventilación hace que las cepas padezcan muy pocas enfermedades criptogámicas.

El suelo es altamente calizo, con la singularidad de galerías de yesos intercaladas que hacen que el sustrato no sea compacto y las raíces estén bien aireadas. Además aportan la mineralidad característica de los vinos que se elaboran en el pago.

Así mismo el manejo de la uva en la recogida, en la maceración prefermentativa en frío, en la circulación por gravedad, mantiene los aromas frutales y da mayor estabilidad al color.

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

Las características peculiares del clima y terruño influyen de manera decisiva en las características principales del vino, pudiéndose definir como de intensa mineralidad, aromas a sotobosque, preservación de los aromas afrutados y colores vivos e intensos aún con el paso del tiempo, mantiene una intensidad de color superior a 10 puntos, aún transcurrido un periodo de crianza mínimo de 8 meses.

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

La ubicación del pago y la singularidad del suelo altamente calizo, hacen que sea una zona fresca, ideal para la calidad de las uvas, porque éstas maduran lenta y homogéneamente con la mineralización característica, con una mayor concentración de antocianos y de los componentes del gusto y aroma. Dichos antocianos son los responsables de una intensidad de color en el vino superior a 10 puntos.

8. Requisitos aplicables

- Para la denominación de origen protegida Casa del Blanco el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Vino de Pago.

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.



- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duodécimo.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Casa del Blanco son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

9. Comprobaciones

9.1. Organismos de control.

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM nº 30, de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACION&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+PAGO+CALZADILLA&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar

9.2. Tareas de los organismos de control

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 118 septuagésimo del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 26 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.