

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA»

1. NOMBRE A PROTEGER.

1.- El nombre geográfico a proteger es «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA».

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

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la D.O.P. «DENOMINACIÓN DE ORIGEN TIERRA DEL VINO DE ZAMORA», en adelante D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA», pertenecen a la categoría 1 «Vino» de acuerdo con el Anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

a) Características analíticas.

Las características analíticas de los vinos amparados por la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» serán las siguientes:

- **Vino «Blanco»:**

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo en % vol.: 11,0
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo en % vol: 11,0
- Azúcares totales máximos en gramos por litro de glucosa+fructosa:
 - Con carácter general: 9,0
 - Blanco Semidulce: 45,0
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,60
- Anhídrido sulfuroso total máximo en miligramos por litro:
 - Hasta 5,0 gramos por litro de azúcares reductores: 160
 - Más de 5,0 gramos por litro de azúcares reductores: 250

- Vino «Clarete»:

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo en % vol.: 12,0
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo en % vol: 12,0
- Azúcares totales máximos en gramos por litro de glucosa+fructosa: 9,0
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,70
- Anhídrido sulfuroso total máximo en miligramos por litro:
 - Hasta 5,0 gramos por litro de azúcares reductores: 160
 - Más de 5,0 gramos por litro de azúcares reductores: 250

- Vino «Rosado»:

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo en % vol.: 12,0
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo en % vol: 12,0
- Azúcares totales máximos en gramos por litro de glucosa+fructosa: 9,0
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,70
- Anhídrido sulfuroso total máximo en miligramos por litro:
 - Hasta 5,0 gramos por litro de azúcares reductores: 160
 - Más de 5,0 gramos por litro de azúcares reductores: 250

- Vino «Tinto»:

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo en % vol.: 12,5
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo en % vol: 12,5
- Azúcares totales máximos en gramos por litro de glucosa+fructosa: 4,0
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,70
- Anhídrido sulfuroso total máximo en miligramos por litro: 150

En el caso de que el vino «Tinto» haya sido sometido a procesos de envejecimiento, «Tinto Envejecido» o «Roble», se tendrán en cuenta las características analíticas establecidas para los vinos «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva».

- Vinos «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva»:

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo en % vol.: 12,5
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo en % vol: 12,5
- Azúcares totales máximos en gramos por litro de glucosa+fructosa: 4,0
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,70^(*)
(*) El límite de acidez volátil se calculará de la forma siguiente: 0,7 gramos por litro hasta 10% vol. de grado alcohólico + 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10% Vol.
- Anhídrido sulfuroso total máximo en miligramos por litro: 150

b) Características organolépticas.

Las características organolépticas de los vinos amparados por la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» serán las siguientes:

- Vino «Blanco»:
 - Fase visual. Color amarillo a dorado. Limpio y brillante. Sin partículas en suspensión.
 - Fase olfativa. Aromas fracos, agradables e intensos. Sin olores defectuosos.
 - Fase gustativa. Sabroso y equilibrado.
- Vino «Fermentado en Barrica»:
 - Fase visual. Presentan colores más intensos que los tipos de vino joven aportado por su proceso de elaboración, y de igual forma deben ser limpios y brillantes.
 - Fase olfativa. Debe presentar aromas limpios con tonos ahumados y tostados entremezclados con aromas frutales y florales propios de la variedad de intensidad media.
 - Fase gustativa debe transmitir sensaciones grasas, amplias y complejas con un roble bien ensamblado. Este tipo de vino debe tener un importante componente varietal.
- Vino «Clarete»:

- Fase visual. Color rojo claro a rojo intenso. Limpio y brillante. Sin partículas en suspensión.
- Fase olfativa. Aromas fracos, agradables e intensos. Sin olores defectuosos.
- Fase gustativa. Sabroso y equilibrado.

- Vino «Rosado»:

- Fase visual. Color rosa a rojo claro. Limpio y brillante. Sin partículas en suspensión.
- Fase olfativa. Aromas fracos, agradables e intensos. Sin olores defectuosos.
- Fase gustativa. Sabroso y equilibrado.

- Vino «Tinto»:

- Fase visual. Color rojo intenso con tonalidades de juventud. Intensidad media/alta. Limpio y brillante. Sin partículas en suspensión.
- Fase olfativa. Aromas fracos, agradables e intensos. Sin olores defectuosos.
- Fase gustativa. Sabroso y equilibrado. Buena estructura.

En el caso de que el vino «Tinto» haya sido sometido a procesos de envejecimiento, «Tinto Envejecido» o «Roble», se tendrán en cuenta las características organolépticas establecidas para los vinos «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva».

- Vinos «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva».

- Fase visual. Color rojo intenso con tonalidades de envejecimiento. Intensidad media/alta. Limpio y brillante. Sin partículas en suspensión.
- Fase olfativa. Aromas fracos, agradables e intensos. Sin olores defectuosos.
- Fase gustativa. Sabroso y equilibrado. Buena estructura.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.

a) Prácticas de cultivo.

- 1.- La uva utilizada para la elaboración de los vinos de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» será exclusivamente de las variedades admitidas en la Sección 6 del presente Pliego de Condiciones, quedando prohibida la plantación, sustitución de marras, injerto in situ y el sobreinjerto de otras variedades de uva.
- 2.- Tanto para variedades blancas como para variedades tintas, la densidad de plantación oscilará entre 800 y 4.500 cepas por hectárea.
- 3.- La formación de la cepa se podrá realizar tanto en vaso como en espaldera, así como en sus respectivas variantes.

b) Prácticas enológicas específicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino.

- 1.- Para la elaboración de los vinos protegidos se dedicarán exclusivamente las partidas de uva en buen estado sanitario y con el adecuado grado de madurez.
- 2.- La vendimia se realizará cuando la uva adquiera el grado de madurez adecuado, en función de los parámetros enológicos fundamentales de la misma. En todo caso, la graduación alcohólica volumétrica potencial de las partidas o lotes unitarios de vendimia nunca será inferior a 11,5% vol. para las variedades tintas y 10,5% vol. para las variedades blancas.
- 3.- La vendimia se realizará separadamente por variedades y mediante técnicas que impidan el deterioro de los racimos.
- 4.- En la extracción del mosto se aplicarán presiones adecuadas para su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada.
- 5.- La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino. Cuando se trate de depósitos de obra, éstos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares.

c) Restricciones a la vinificación.

1.- En la elaboración de los vinos amparados por la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA», se tendrá en cuenta lo siguiente:

- El Vino «Blanco» se elaborará exclusivamente a partir de las variedades blancas admitidas en la Sección 6 del presente Pliego de Condiciones, con un mínimo del 60% de las variedades blancas clasificadas como principales.
- El Vino «Clarete» se elaborará a partir de las variedades admitidas en la Sección 6 del presente Pliego de Condiciones, con un mínimo del 30% de la variedad Tempranillo y un máximo del 40% de las variedades clasificadas como autorizadas.
- El Vino «Rosado» se elaborará a partir de las variedades admitidas en la Sección 6 del presente Pliego de Condiciones, con un mínimo del 60% de la variedad Tempranillo.
- El Vino «Tinto» se elaborará a partir de las variedades tintas admitidas en la Sección 6 del presente Pliego de Condiciones, con un mínimo del 75% de la variedad Tempranillo. Podrá ser sometido a procesos de envejecimiento.

2.- El transporte de la uva a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que garanticen que la misma mantiene sus niveles de calidad. En ningún caso podrán utilizarse sacos de plástico ni envases de latón o hierro.

3.- Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo tanto de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad como de prensas continuas.

4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

1.- El área geográfica de producción de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA», situada al sureste de la provincia de Zamora y al noreste de la provincia de Salamanca, comprende los siguientes municipios pertenecientes a ambas provincias:

- Provincia de Zamora:

Algodre, Arcenillas, Benegiles, Cabañas de Sayago, Cañizal, Casaseca de Campeán, Casaseca de las Chanas, Castrillo de la Guareña, Cazurra, Coreses, Corrales del Vino, Cubillos, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Entrala, Fresno de la Ribera, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentespreadas, Gema, Guarrate, La Hiniesta, Jambrina, El Maderal, Madridanos, Mayalde, Molacillos, Monfarracinos, Moraleja del Vino, Morales del Vino, Moreruela de los Infanzones, Peleas de Abajo, Peñausende, El Perdigón, Roales, Santa Clara de Avedillo, Torres del Carrizal, Vadillo de la Guareña, Valcabado, Vallesa de la Guareña, Villaescusa, Villalazán, Villamor de los Escuderos, Villanueva de Campeán, Villaralbo, Zamora.

- **Provincia de Salamanca:**

Aldeanueva de Figueroa, Aldearrodigo, Forfoleda, Palacios del Arzobispo, Parada de Rubiales, Santiz, Topas, Torresmenudas, Valdelosa, Zamayón.

2.- La zona de envejecimiento de los vinos de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» coincide con la zona de producción.

5. RENDIMIENTOS MÁXIMOS.

1.- Los rendimientos máximos admitidos por hectárea en viñedos en plena producción, entendiendo como tales a los viñedos que hayan cumplido cuatro años desde su fecha de plantación, serán los siguientes:

- Variedades blancas: 10.000 kilogramos por hectárea.
- Variedades tintas: 7.000 kilogramos por hectárea.

No pudiendo obtenerse más de:

- Variedades blancas: 72,00 hectolitros por hectárea.
- Variedades tintas: 50,40 hectolitros por hectárea.

2.- Se admitirán uvas procedentes de viñedos en los primeros años desde su fecha de plantación hasta un rendimiento máximo admitido de:

- Año 1º: 0% del máximo admitido en viñedos en plena producción.

- Año 2º: 0% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Año 3º: 33% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Año 4º: 75% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Año 5º: 100% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Años siguientes: 100% del máximo admitido en viñedos en plena producción.

3.- No podrá destinarse a la elaboración de vinos protegidos por la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» ninguna cantidad de la uva procedente de parcelas vitícolas cuyos rendimientos por hectárea superen los límites citados en los puntos anteriores.

4.- Las fracciones de mosto o vino obtenidas con rendimientos de extracción superiores a los establecidos en el punto 4 del apartado b.1 de la Sección 3 de este Pliego de Condiciones no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

6. VARIEDADES DE UVA.

La elaboración de los vinos protegidos por la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

a) Variedades de uva blanca.

- Variedades principales: Malvasía Castellana (sin. Doña Blanca), Moscatel de Grano Menudo, Verdejo y Godello.
- Variedades autorizadas: Albilllo Mayor y Palomino.

b) Variedades de uva tinta.

- Variedades principales: Tempranillo.
- Variedades autorizadas: Garnacha Tinta y Cabernet-Sauvignon.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) **Detalles de la zona geográfica.**

a.1) Factores naturales.

Las condiciones naturales de la zona delimitada para la elaboración de vinos dentro de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA», relacionadas con la orografía, el clima y las condiciones edáficas, permiten un desarrollo óptimo del viñedo perfectamente adaptado a lo largo de los años.

La zona delimitada está situada en España, dentro de la Meseta Norte y en la Cuenca del Río Duero. Su altitud media se sitúa en de 750 metros sobre el nivel del mar, con un predominio claro de los terrenos situados entre 700 y 900 metros. Las condiciones naturales de la zona delimitada de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» se resumen en los siguientes puntos:

1.- El **clima** de la zona delimitada es mediterráneo con una fuerte continentalidad. Se caracteriza por una pluviometría baja (350-400 milímetros anuales), con veranos secos (aridez estival), inviernos rigurosos y muy largos, oscilación térmica acusada y frecuentes heladas primaverales. La temperatura media invernal no supera los 3º centígrados y la estival supera los 23º centígrados.

El período libre de heladas se fija en 190 días al año y el período activo medio de vegetación en 210 días. La insolación efectiva supera las 2.800 horas al año.

Se trata de una zona con pluviometría muy reducida, donde la mayor parte de las precipitaciones se producen en los meses de invierno, contribuyendo a la recarga de los acuíferos y de un terreno que en los meses de aridez la vid explorará con sus profundas raíces. Existe una aportación importante en primavera, sobre todo en el mes de mayo, lo que favorece la actividad biológica coincidiendo con un incremento notable de las temperaturas. Por otra parte, las precipitaciones de la época veraniega son muy escasas, lo que conlleva que se produzca una acusada aridez estival.

2.- Los **suelos** de la zona delimitada poseen un marcado carácter aluvial, al estar la misma cruzada por múltiples cauces fluviales como son, entre otros, el río Duero, el río Valdearaduey o el río Guareña. Son suelos profundos y pobres en materia orgánica (< 1%). En profundidad todos los suelos son muy arcillosos, sin embargo en superficie presentan variedades, sobre todo en función de la altitud. En las zonas de llanura la presencia de arena en las fracciones radiculares es

muy frecuente, en las zonas de laderas comienzan a aparecer las gravas. En los altos predominan los guijarros.

El tipo de suelo más representativo es fino-arenoso, arcilloso en todos los horizontes. Predominan las fracciones de arena y de arcilla. La falta de humus favorece la formación de estructuras sueltas en superficie. Esta textura es muy adecuada para el cultivo de la vid y le imprime a los vinos que se elaboran unas características organolépticas singulares y de calidad. Su pH oscila entre 6,0 y 8,0, aunque los valores más frecuentes son entre 7,0 y 8,0, con tendencia a subir conforme aumenta la profundidad. Son suelos pobres en Nitrógeno y Potasio asimilable y variables en cuanto a Fósforo y Calcio.

a.2) Factores humanos.

Teniendo en cuenta las condiciones naturales de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA», los diferentes productores de la zona delimitada han venido definiendo históricamente sus actividades vitivinícolas según se detalla a continuación:

1.- Se cultivan **variedades** de uva tinta perfectamente adaptadas a lo largo del tiempo a los factores naturales de la zona delimitada, entre las que se debe destacar el Tempranillo, que aporta un marcado factor de calidad al producto final por lo que es utilizada como variedad principal, y la Garnacha Tinta y el Cabernet-Sauvignon que habitualmente se utilizan para complementar las elaboraciones de Tempranillo, pero nunca como variedades principales.

Se cultivan variedades de uva blanca perfectamente adaptadas a lo largo del tiempo a los factores naturales de la zona delimitada, entre las que se destacan como principales la Malvasía, que ocupa en Zamora uno de los últimos reductos en la Península Ibérica, el Moscatel de Grano Menudo, que ha encabezado la práctica tradicional de la elaboración de vinos semidulces y de licor en la zona delimitada, y el Verdejo y el Godello, que son variedades tremadamente implantadas en la zona Sureste de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA». El Albariño y el Palomino son variedades blancas perfectamente adaptadas a lo largo del tiempo a los factores naturales de la zona delimitada que habitualmente se utilizan para complementar las elaboraciones de vinos blancos, pero nunca como variedades principales.

2.- El viñedo de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» tiene una edad media de 61 años, existiendo muchas parcelas con edades superiores a los 100 años puesto que la filoxera apenas tuvo efectos en la zona delimitada. El 76,40% del viñedo de la zona delimitada está plantado en vaso, con una edad media de 65 años, y el 23,60% en espaldera, con una edad media de 11 años. La densidad de plantación más habitual en las parcelas en vaso varía entre las 1.111 cepas por hectárea de los marcos de 3,00 metros x 3,00 metros a las 1.008 de los marcos de 3,15 metros x 3,15 metros. En viñedos antiquísimos se pueden encontrar marcos de 2,00 metros x 2,00 metros, con un total de 2.500 cepas por hectárea, e incluso marcos más reducidos con mayor número de cepas por hectárea. Las plantaciones en vaso se trabajan normalmente a dos calles, aunque en viñedos antiguos es frecuente encontrar vasos a tres calles (tresbolillo). En el caso de las espalderas, de más reciente plantación, los marcos más habituales varían entre el de 3,00 metros x 1,50 metros y el de 3,00 metros x 1,00 metros, con densidades comprendidas entre las 2.222 y las 3.333 cepas por hectárea.

3.- Las prácticas culturales de los viticultores de la zona delimitada se fundamentan en la aplicación de frecuentes labores mecánicas, la utilización óptima de los recursos naturales, unas prácticas de poda adecuadas que limitan el número de yemas productivas de la planta y dirigen equilibradamente su distribución y, cuando las condiciones de producción lo aconsejan, se realizan aclareos de racimos. Dichas prácticas están encaminadas a una Viticultura sostenible y equilibrada con producciones de gran calidad y contenidas en cantidad

4.- Las prácticas enológicas habituales en la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» tienden a preservar tanto la calidad de las uvas vendimiadas como la calidad del vino elaborado.

b) Detalles del producto.

1.- Las notas diferenciales de la uva producida en la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» son: su alto contenido en azúcar, su acidez moderadamente baja y su enorme potencial para la producción de aromas primarios que, con presencia de notas de fruta madura, definen perfectamente el carácter varietal de los vinos. En el caso de la uva tinta, se debe destacar además su elevado contenido en antocianos y taninos, que serán fundamentales en el color y la estructura de los vinos elaborados en la zona delimitada.

2.- Los vinos obtenidos en la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» presentan unas cualidades concretas y características de la zona en la que se producen. Resultan vinos de elevada graduación alcohólica, acidez moderadamente baja, muy aromáticos, con gran presencia de fruta madura, amplios y de gran recuerdo. En el caso de los vinos tintos, presentan además gran intensidad en cuanto al color, elevada tanicidad y mucha estructura, lo cual los hace especialmente aptos para el envejecimiento, resultando además vinos muy longevos. En cuanto al color de los vinos se debe indicar que los vinos claretes, debido a su elaboración con técnicas de vino tinto pero con presencia de un porcentaje de mosto de uva blanca, presentan colores entre el rojo claro y el rojo intenso, los vinos rosados presentan colores entre el rosa y el rojo claro y los vinos tintos presentan un color rojo intenso, con tonalidades de juventud en el caso de los tintos jóvenes y con tonalidades de envejecimiento en los tintos que han pasado por barrica. Los vinos blancos, debido a las distintas variedades con que se elaboran, presentan un amplio abanico de colores, con tonalidades entre el amarillo y el dorado.

c) Descripción del nexo causal.

1.- Los factores naturales presentes en la zona delimitada, especialmente en lo relativo a la baja pluviometría, alta la insolación efectiva, la temperatura y la conformación de los suelos, unidos a los factores humanos en ella presentes, especialmente en lo relativo a las prácticas culturales y a elevada edad media de los viñedos, permiten procesos de maduración de las bayas muy constantes y homogéneos, los cuales determinan producciones muy uniformes y moderadas en cantidad de una uva con alto contenido en azúcar, acidez moderadamente baja, enorme potencial para la producción de aromas primarios y, en el caso de la uva tinta, elevado contenido en antocianos y taninos.

2.- Dadas las características de la uva producida en la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA», detalladas en el párrafo anterior, los vinos amparados por la misma resultan de elevada graduación alcohólica, acidez moderadamente baja, muy aromáticos, con gran presencia de fruta madura, amplios y de gran recuerdo. En el caso de los vinos tintos, presentan además gran intensidad en cuanto al color, elevada tanicidad y mucha estructura, lo cual los hace especialmente adecuados para el envejecimiento y determina su gran longevidad.

d) Interacción informal.

d.1) Referencias históricas.

1.- La importancia que históricamente han tenido el cultivo del viñedo y la elaboración de vinos en la zona delimitada de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» se apoya en diversos documentos y estudios que se remontan a la Edad Media. En ellos se aprecia el peso del sector vitivinícola, tanto en las tradiciones culturales (arquitectura, artesanía, lenguaje, folklore, gastronomía, etc.) como, de forma especial, en el capítulo económico relativo a la población activa agraria y a la producción final, sectorial y general, de una zona geográfica eminentemente agrícola.

Estas apreciaciones son confirmadas en las constantes referencias que el Diccionario Geográfico Madoz, publicado por Pascual Madoz entre el 1845 y el 1850, en sus tomos dedicados a Zamora, hace a la producción de uva y a la elaboración y venta de vinos de la zona delimitada a mediados del siglo XIX.

2.- Por otro lado, el Tomo I de “La evolución de los viñedos del siglo XVI al siglo XX: Viñedos y Vinos del Noroeste de España”, escrito por Alain Huetz de Lemps y publicado por el Instituto Geográfico de la Facultad de Letras de Burdeos en 1.967, dedica varias páginas a los vinos de Zamora, informando de las características de vinos, mercados y estructura social de la zona delimitada.

3.- A continuación se hace un pequeño resumen de la evolución de las actividades vitivinícolas en la zona delimitada de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» desde la Edad Media hasta la actualidad.

- En la Edad Media la Tierra de Zamora se organizó de la siguiente manera: “Al norte la Tierra del Pan abastece de grano a la ciudad, al sur la Tierra del Vino la provee de vino, y la propia ciudad posee un extenso viñedo”.
- A finales del siglo XV (año 1489) se legisló la organización de la actividad vitivinícola mediante ordenanzas que prohibían la entrada en la Tierra de Zamora del vino cosechado en pueblos que no estaban bajo su jurisdicción. De esta forma, tanto en Sayago como en la Tierra del Pan estaban obligados a comprar el vino a la Tierra del Vino y a Zamora. Estas zonas vitivinícolas adquirieron tal expansión que a mediados del siglo XVI sus mercados se extendieron hasta Galicia y la Tierra de Sanabria, siendo el vino la principal actividad de la ciudad de Zamora y de la Tierra del Vino. La importancia de la elevadísima producción de la Tierra del Vino se

mantiene reflejada en los Expedientes de Hacienda de esa época. Desde principios del siglo XVI en adelante, quedaron reguladas las proporciones de mosto blanco y tinto que se podían emplear en la elaboración de los vinos, así como los precios de los mostos.

- Respecto a la época de máximo esplendor de la zona delimitada se indica que “La región que conforma en la actualidad la provincia de Zamora ofrece fuertes contrastes en viticultura: en el siglo XVI, cubren la Tierra del Vino y la Tierra de Toro excelentes viñedos. Por el contrario, en el norte de la provincia la viña ocupa un lugar aún más restringido que en la actualidad. La Tierra del Pan no es vitícola, los pueblos del sur de la Tierra de Campos se contentan lo más a menudo con un pequeño viñedo para el consumo local, y los que se alinean a lo largo del Tera se interesan muy poco por la viña”.

Para proteger las producciones, las entradas de vino de otras zonas de producción estaban totalmente prohibidas, a excepción del “Vino blanco de Madrigal que no es competitivo al ser blanco y carísimo”.

Algunos procesos de elaboración del vino de aquella época han sobrevivido hasta nuestros días: “En el mosto dado por la uva blanca, se incorpora cierta cantidad de uva tinta que da al vino su color oscuro”.

- A principios del siglo XVII la mala calidad de las bodegas de la ciudad de Zamora hizo que ésta no se pudiera abastecer y, para dar fuerza a la viticultura de la ciudad, se prohibió la entrada de vino de la Tierra del Vino hasta que se agotaran las existencias de la ciudad. Dicha normativa nunca llegó a cumplirse porque la Tierra del Vino no aceptó nunca dicha prohibición.
- El empobrecimiento de la ciudad de Zamora y la disminución el consumo de vino, hizo que en el siglo XVII el viñedo de la Tierra del Vino sufriera una regresión con respecto al siglo XVI. A pesar de ello, el vino siguió siendo el recurso principal de la zona delimitada y la mitad de la producción se comercializaba fuera de la misma, principalmente en la Tierra del Pan y en Sayago.
- En la misma época, la obra de Alain Huetz de Lemps considera la viticultura de la zona del Guareña capaz de una importante producción. Sobre todo durante los siglos XVII y XVIII en las “Cuatro Comunas de Fuentelapeña, Villaescusa y Fuentesaúco”. La venta se realizaba a Zamora y a Salamanca.
- Con el tiempo “la oposición entre el norte y el sur de la provincia de Zamora tiene luego tendencia a atenuarse progresivamente: en el siglo XVIII

algunos pequeños pueblos vitícolas de la Tierra del Vino o de la región de Fuentesaúco decaen, mientras que algunos pueblos de la Tierra de Campos o incluso de la Tierra del Pan plantan vides y se convierten en productores de cierta importancia”.

- El efecto de la filoxera (finales del siglo XIX y principios del siglo XX) en la zona delimitada de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» no fue muy apreciable debido a la conformación fino-arenosa de sus suelos, siendo el viñedo hasta bien entrado el siglo XX el monocultivo de la zona delimitada.
- En los años 70, con el desarrollo de los procesos de Concentración Parcelaria los viñedos quedaron excluidos de concentración en varios municipios de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA», lo cual contribuyó a que llegaran hasta la actualidad viñedos antiquísimos.
- A partir de los años 70 tuvo lugar un importante proceso de arranque de viñedo en la zona delimitada motivado, entre otros, por los siguientes factores:
 - Introducción del regadío.
 - Movimientos migratorios para fuera de la zona delimitada.
 - Envejecimiento de la población rural.
 - Política Agrícola Común que favoreció otros cultivos mediante subvenciones.

Dicho arranque de viñedo supuso la salida de derechos de plantación desde la zona delimitada para otras zonas de producción vitícola.

Aunque la superficie dedicada al viñedo disminuyó considerablemente, reduciéndose con ella la producción de uva y la elaboración de vino, la trascendencia económica y social del sector vitivinícola en la zona delimitada continuó siendo muy importante en el tramo final del siglo XX.

4.- Actualmente, el sector vitivinícola en la zona delimitada de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» continúa siendo fundamental y su importancia es creciente, especialmente desde la concesión del uso de la mención “Vino de la Tierra” en el año 2000, de la mención “Vino de Calidad con Indicación Geográfica” en el año 2005 y, finalmente, de la mención “Denominación de Origen” en el año 2007.

Con la obtención de las mencionadas figuras de calidad se consiguió frenar la salida de derechos de plantación y se comenzó a realizar nuevas plantaciones para reconvertir algunos viñedos obsoletos, de múltiples variedades y nula

rentabilidad, en plantaciones nuevas, de una sola variedad y adaptadas a las nuevas técnicas, con el fin de obtener una mayor rentabilidad. Estas nuevas plantaciones conviven con otros viñedos centenarios que, supervivientes de la filoxera y de las condiciones socioeconómicas, constituyen el verdadero símbolo de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA».

d.2) Otras singularidades.

- 1.- Se debe destacar la gran proporción de viñedos con edades superiores a 100 años que existe en la zona delimitada de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA», debido a que la plaga de la filoxera no tuvo apenas incidencia en la zona, dada la conformación fino-arenosa de sus suelos, y a que los agricultores de la zona delimitada siempre creyeron en el potencial socioeconómico de sus viñedos.
- 2.- La zona delimitada ostenta, desde la Edad Media, el único topónimo de la geografía del Estado Español que hace referencia a Tierra del Vino, lo cual demuestra la relevancia que el sector vitivinícola ha tenido en la zona a lo largo del tiempo.

8. OTROS REQUISITOS APLICABLES.

a) Marco legal.

El marco legal que regula el funcionamiento de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» se detalla en los siguientes puntos:

- ORDEN AYG/782/2007, de 24 de abril, por la que se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora» y se aprueba su Reglamento.
- ORDEN AYG/1688/2007, de 5 de octubre, por la que se modifica el Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Tierra del Vino de Zamora», aprobado por la Orden AYG/782/2007, de 24 de abril.
- ORDEN APA/4100/2007, de 21 de diciembre, por la que se publica la Orden AYG/782/2007, de 24 de abril, por la que se reconoce el vino de calidad producido en región determinada Denominación de Origen «Tierra

del Vino de Zamora» y se aprueba su Reglamento y de la Orden AYG/1688/2007, de 5 de octubre, por la que se modifica la anterior.

b) Otros requisitos adicionales.

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, envasado y etiquetado de vinos protegidos por la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» se realizará en bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona geográfica de producción delimitada en la Sección 4 del presente Pliego de Condiciones.

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

1.- Los límites máximos de producción en kilogramos por hectárea establecidos en la Sección 5 del presente Pliego de Condiciones podrán ser incrementados en determinadas campañas, con anterioridad a la vendimia, previo informe técnico razonado que evidencie que tal variación no perjudica ni la calidad de la uva ni la del producto final amparado, permitiendo conseguir para éste último las características establecidas en el presente Pliego de Condiciones. En todo caso, el incremento máximo que podrá autorizarse no podrá superar el 15 por 100 de los límites a los que se ha hecho referencia anteriormente.

2.- Asimismo, el rendimiento máximo de extracción que se cita en el punto 4 del apartado b.1 de la Sección 3 del presente Pliego de Condiciones, podrá modificarse con carácter excepcional y con anterioridad a la vendimia, previo informe técnico razonado que evidencie que tal variación no perjudica la calidad del producto final amparado, permitiendo conseguir las características establecidas para el mismo en el presente Pliego de Condiciones. En todo caso el rendimiento de extracción no podrá superar los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada.

b.2) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.

1.- Los vinos amparados por la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas en tipos de envases que no perjudiquen su calidad y prestigio.

2.- Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. El cierre de las botellas se realizará de forma que se garantice la

calidad de los vinos amparados, pudiendo utilizarse tapón cilíndrico de corcho natural, de aglomerado de corcho o de material sintético debidamente autorizado por la legislación vigente.

3.- Se podrán autorizar otros tipos de envases y de sistemas de cierre, siempre que ello no deteriore ni la calidad ni la imagen de los vinos protegidos. En todo caso los envases y sistemas de cierre autorizados por la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» deberán garantizar tanto que mantienen la calidad del producto y la de su presentación comercial, como que su sistema de cierre impide la sustitución del contenido envasado sin deteriorar previamente el envase.

4.- Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA» es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y envejecimiento definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las instalaciones embotelladoras de las bodegas ubicadas en la zona geográfica de producción delimitada en la Sección 4 del presente Pliego de Condiciones.

b.3) Disposiciones respecto al etiquetado.

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

2.- Será obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado de los vinos aunque éstos no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.

3.- En el caso de los vinos amparados sometidos a procesos de envejecimiento, se podrán utilizar en el etiquetado de los mismos los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» en aplicación de lo dispuesto en el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, siempre y cuando cumplan con la condiciones de uso establecidas en la legislación vigente y que se contemplan en la base electrónica E-Bacchus.

4.- En aplicación del artículo 66 del Reglamento (CE) nº 607/2009, se podrán utilizar las menciones «ROBLE» y «FERMENTADO EN BARRICA» en el etiquetado de los vinos amparados, siempre y cuando los vinos envasados cumplan con los requisitos que la legislación vigente establece para la utilización de tales menciones.

9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

a) Órgano de control.

El órgano encargado de la comprobación anual del Pliego de Condiciones (Órgano de control) de los vinos de la D.O.P. «TIERRA DEL VINO DE ZAMORA», tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado y después de esta operación, será la Autoridad competente:

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN
Ctra. de Burgos Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071-VALLADOLID
Teléfono: (34) 983 317300
Fax: (34) 983 317303
Correo electrónico: controloficial@itacyl.es

b) Tareas de control.

b.1) Alcance de los controles.

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

- Controles en viñedo. Se realizarán controles para la inscripción y seguimiento de las parcelas vitícolas. Asimismo, realizarán controles en lo relativo a las características de la uva, así como cualquier otro aspecto cuyo incumplimiento pueda poner en riesgo el cumplimiento del pliego de condiciones.
- Controles en bodegas. Se realizarán controles en lo relativo a instalaciones, origen, cantidad y sanidad de la uva, mosto o vino recepcionado, tratamientos enológicos, garantía de identificación

y trazabilidad del producto, y cualquier otro aspecto que pueda suponer un incumplimiento del pliego de condiciones.

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

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

b.2) Metodología de los controles.

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

- Control del viñedo:
 - Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones en relación con las parcelas vitícolas.
- Control de bodegas:
 - Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones para las bodegas.
 - Seguimiento de trazabilidad en bodega.
 - Control de etiquetado.
- Control de vendimia:
 - Control de la recepción de uva en bodega.
 - Control de la calidad de la uva.
 - Seguimiento del movimiento de uva-mosto-vino en bodega (trazabilidad uva-vino).
- Calificación de vinos:

- Proceso de calificación, que incluirá la realización de examen organoléptico y físico-químico para la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en la Sección 2 del presente Pliego de Condiciones.
- Seguimiento de vinos calificados en bodega.

2.- El Órgano de Control definirá, para cada una de las tareas incluidas en el Plan de Control, el número de unidades a controlar (tamaño de la muestra), garantizando la representatividad respecto al universo de control, así como los criterios a aplicar para hacer la selección en función de un análisis de riesgos.