

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «ARRIBES»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente E-Bacchus	En vigor (*) (DOUE)
0	15/11/2011	Envío a la Comisión Europea en aplicación del artículo 118 vicies, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007		PDO-ES-A0614 14/12/2011	
1	10/07/2017	Propuesta de modificación NORMAL que afecta a: -Límite máximo de azúcares totales en vinos blancos y rosados. -Densidad mínima de plantación. -Capacidad y edad máxima de las barricas. -Restricciones de la vinificación. -Variedades secundarias (inclusión de Syrah). -Corrección de errores del apartado 9b.2), punto 1, cuarto epígrafe (control de vinos).	06/06/2018	(16/08/2018) PDO-ES-A0614-AM02	06/06/2018 (05/07/2019)
2	04/08/2021	Solicitud de modificación NORMAL que afecta a los siguientes apartados: Apdo. 2 a): Modificación de algunos parámetros físico químicos. Apdo. 2 b): Revisión de la caracterización organoléptica. Apdo. 6: Inclusión de variedades minoritarias. Apdo. 8a) Actualización normativa. Apdo. 8b.2) Mejora de la justificación del embotellado en origen. Apdo. 8b.3) Mejora de la redacción de las disposiciones de etiquetado. Apdo. 9b) Adaptación de la redacción de las tareas de control a la normativa actual.	25/03/2022	11/4/2022 PDO-ES-A0614-AM03	25/05/2022 (8/07/2022)

3	23/07/2025	Solicitud de modificación NORMAL que afecta a los siguientes apartados: Apdo. 2 a): Modificación de algunos parámetros físico-químicos en inclusión de los Vinos Naranjas. Apdo. 2 b): Revisión de la caracterización organoléptica. Apdo. 3 b): Modificación de prácticas enológicas. Apdo. 3 c): Modificación de restricciones en la vinificación. Apdo. 6 a): Inclusión de la variedad blanca minoritaria: TIJONERA. Apdo. 6 c): Inclusión de variedades en parcelas plantadas antes del 1 de enero de 1980. Apdo. 7 a.2) y d.2): Actualización de las disposiciones del vínculo para recoger las modificaciones propuestas del Pliego de Condiciones. Apdo. 8b.3): Inclusión de condiciones de etiquetado de los Vinos naranjas. Apdo. 9 ^a) y b): Adaptación de la verificación del cumplimiento del Pliego de condiciones.			
---	------------	--	--	--	--

(*) Las modificaciones "normales" de los pliegos de condiciones entran en vigor con la decisión favorable de la Autoridad competente, es decir, en el caso de las DOP de Castilla y León, al día siguiente de la publicación en B.O.C.y.L de la resolución de aprobación por el ITACYL. En el resto de la Unión, entran en vigor con la publicación en el DOUE o en e-Ambrosía de la decisión de la Comisión Europea.

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «ARRIBES»

1. NOMBRE A PROTEGER.

El nombre geográfico a proteger es «ARRIBES».

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la DOP «DENOMINACIÓN DE ORIGEN ARRIBES», en adelante, DOP «ARRIBES», pertenecen a la categoría 1 “Vino” de acuerdo con la normativa de Unión en relación con las categorías de productos vitivinícolas.

a) Características analíticas (*).

Las características físico-químicas de los vinos amparados por la DOP «ARRIBES» son las siguientes:

- Vinos Blancos:
 - Grado alcohólico total mínimo en % vol.: 11,0.
 - Grado alcohólico adquirido mínima en % vol.: 11,0
 - Azúcares totales máximos expresados 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: 0,7⁽¹⁾
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150
- Vinos Naranjas:
 - Grado alcohólico total mínimo en % vol.: 11,0
 - Grado alcohólico adquirido mínima en % vol.: 11,0
 - Azúcares totales máximos expresados 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: 0,7⁽¹⁾

- Vinos Rosados:
 - Grado alcohólico total mínimo en % vol.: 11,0
 - Grado alcohólico adquirido mínima en % vol.: 11,0
 - Azúcares totales máximos expresados 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: 0,7⁽¹⁾
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150
- Vinos Tintos Jóvenes:
 - Grado alcohólico total mínimo en % vol.: 11,0
 - Grado alcohólico adquirido mínima en % vol.: 11,0
 - Azúcares totales máximos expresados 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: 0,7⁽¹⁾
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150
- Vinos Tintos envejecidos:
 - Grado alcohólico total mínimo en % vol.: 12,0
 - Grado alcohólico adquirido mínima en % vol.: 12,0
 - Azúcares totales máximos expresados 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: 0,7⁽¹⁾
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

(1) En vinos con edad superior a un año, el límite se calculará de la forma siguiente: 0,7 g/l hasta 10% vol. de grado alcohólico + 0,06 g/l por cada grado que exceda de 10% Vol.

(*) Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

b) Características organolépticas.

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

• Vinos blancos:

- En fase visual son de color amarillo con matices del gris hasta el dorado.
- En la fase olfativa tienen aromas fracos (sin olores defectuosos), con notas frutales y/o florales. Pueden tener recuerdos minerales.
- En boca serán frescos y equilibrados en acidez.

• Vino «Fermentado en Barrica»:

- En fase visual, presentan colores desde el amarillo pajizo hasta tonalidades doradas.
- En fase olfativa, deben presentar aromas limpios con tonos ahumados y tostados entremezclados con aromas frutales y/o florales propios de la variedad, de intensidad media.
- En fase gustativa deben ser equilibrados en acidez, con un roble bien ensamblado y persistencia media-alta.

• Vino naranja:

- En fase visual presentarán tonalidades ámbar.
- En la fase olfativa, deben presentar aromas frutales y/o florales. De intensidad media, pueden presentar recuerdos de frutas de hueso y cítricos.
- En fase gustativa muestran más cuerpo, pudiendo tener recuerdos a fruta madura.

• Vinos rosados:

- En fase visual presentarán colores desde el rosa pálido al rojo claro.
- En la fase olfativa tienen aromas fracos, (sin olores defectuosos), con predominio de tonos frutales.
- En boca serán afrutados, con acidez bien integrada.

• Vinos rosados envejecidos:

- En fase visual presentarán un color rosado matizado por el envejecimiento.
- En fase olfativa se caracterizarán por aromas limpios y equilibrados madera-fruta en función de su periodo de envejecimiento.
- En boca presentarán una buena estructura y equilibrada relación acidez-alcohol, así como un final persistente.

• Vinos tintos:

- En fase visual se caracterizarán por presentar colores rojos desde el violeta al rojo púrpura.
- En fase olfativa tienen aromas francos con matices afrutados y/o minerales.
- En boca serán afrutados, con buen equilibrio en acidez.

• Vinos tintos envejecidos:

- En fase visual presentarán colores que van desde el violáceo al rojo, pudiendo presentar tonos anaranjados propios del envejecimiento. Intensidad media-alta.
- En fase olfativa tienen aromas francos, frutales con presencia de tonos aportados por la madera y/o recuerdos minerales.
- En boca presentarán una buena estructura e integración de la madera, buen equilibrio en acidez.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.

a) Prácticas de cultivo.

Para la obtención de la uva utilizada para la elaboración de los vinos de la DOP «ARRIBES» se tendrá en cuenta lo siguiente:

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

b) Prácticas enológicas específicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino.

- 1.- La uva destinada a la elaboración de los vinos protegidos por la DOP «ARRIBES» presentará un buen estado sanitario y contará con el grado de madurez necesario.
- 2.- El transporte de las uvas a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que afecten lo menos posible a la calidad de las mismas.
- 3.- En la extracción de mostos se aplicarán presiones adecuadas para su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.
- 4.- La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino, ya sean de acero inoxidable, de madera de roble o de otros materiales autorizados por la legislación vigente.
- 5.- El Vino naranja se elaborará con un tiempo mínimo de maceración con los hollejos de siete días.

b.2) Condiciones de envejecimiento.

En el caso de los vinos con la mención «FERMENTADO EN BARRICA» se llevará a cabo tanto la fermentación como la crianza con lías en barricas de roble con una capacidad máxima de 600 l.

c) Restricciones en la vinificación.

1.- Para la elaboración de los vinos amparados por la DOP «ARRIBES» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- El Vino blanco se elaborará con las variedades autorizadas en el apartado 6 del presente pliego, con un mínimo del 95% de las variedades autorizadas.
- El Vino Naranja se elaborará, exclusivamente, con variedades blancas, con un mínimo del 95% de las variedades blancas autorizadas en el apartado 6 del pliego.
- El Vino rosado se elaborará con un mínimo del 95% de las variedades: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón, Gajo Arroba, Malvasía, Verdejo, Albillo Mayor, Albillo Real, Puesta en Cruz y Tijonera.
- El Vino tinto se elaborará, como mínimo, con un 85% de las variedades: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón y Gajo Arroba.

2.- Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgarren 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 DEL ÁREA GEOGRÁFICA.

1.- El área geográfica de la DOP «ARRIBES» está ubicada al Noroeste de la provincia de Salamanca y al Suroeste de la provincia de Zamora.

2.- La zona de producción comprende los siguientes municipios:

- Provincia de Salamanca:

Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, Fregeneda (La), Hinojosa de Duero, Lumbrales, Masueco, Mieza, Peña (La), Pereña de la Ribera, Puerto Seguro, Redonda (La), San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Valdenoguera, Vilvestre, Villar de la Yegua, Villar del Ciervo y Villarino de los Aires.

- Provincia de Zamora:

Abelón, Argañín, Badilla, Carbajosa de Alba, Castro de Alcañices, Cibanal, Cozcurrita, Fariza, Fermoselle, Formariz, Fornillos de Fermoselle, Gamones, Luelmo, Mámoles, Monumenta, Moral de Sayago, Moralina, Pinilla de Fermoselle, Pino, Salto de Castro, Santa Eulalia, Torregamones, Villadepera, Villalcampo y Villardiegua de la Ribera.
Dentro del municipio de Almaraz de Duero los polígonos 2, 3, 4, 12, 13, 14 y 16 y del municipio de Muelas del Pan el polígono 1.

2.- La zona de envejecimiento de los vinos amparados por la D.O.P «ARRIBES» coincide con la zona de producción establecida anteriormente.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

1.- Las producciones máximas admitidas por hectárea serán las siguientes:

Variedades tintas: 7.000 kilogramos por hectárea.

Variedades blancas: 10.000 kilogramos por hectárea.

No pudiendo obtenerse más de:

Variedades tintas: 50,40 hectolitros por hectárea.

Variedades blancas: 72,00 hectolitros por hectárea.

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

Año 1º: 0% del máximo autorizado (año de plantación).

Año 2º: 0% del máximo autorizado

Año 3º: 33% del máximo

autorizado Año 4º: 75% del máximo
autorizado

Año 5º, y siguientes: 100% del máximo autorizado

3.- La totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por la DOP «ARRIBES».

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

6. VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA.

La elaboración de los vinos protegidos por la DOP «ARRIBES» se realiza exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

a) Variedades de uva blanca:

Malvasía Castellana (sin. Doña Blanca), Verdejo, Albilllo Real, Albilllo Mayor, Puesta en Cruz y Tijonera.

b) Variedades de uva tinta:

Juan García, Rufete, TempranilloGarnacha Tinta, Mencía, Bruñal (sin. Albarín Tinto) Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón y Gajo Arroba.

c) No obstante, lo dispuesto anteriormente, se podrán utilizar en la elaboración de los vinos protegidos uvas procedentes de parcelas de viñedo plantadas con anterioridad al 1 de enero de 1980 en las que aparezcan intercaladas variedades no contempladas en el presente pliego (Palomino y Garnacha Gris), las cuales, históricamente, han formado parte del mapa varietal de Arribes del Duero.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Detalles de la zona geográfica.

a.1) Factores naturales.

1.- Los **rasgos climáticos** de Arribes del Duero son muy característicos, y constituyen uno de los principales criterios definidores de este espacio, donde el clima presenta

notables diferencias respecto al del resto de la región. El régimen pluviométrico es relativamente elevado, cuyo índice anual se sitúa entre los 575 y los 800 mm; debido a la localización de esta comarca en el extremo más occidental de la Cuenca del Duero.

A su vez el relieve determina grandes diferencias térmicas. De manera que en la penillanura el régimen térmico es semejante al del resto de la cuenca, con inviernos fríos y largos; veranos cortos y calurosos; mientras en los valles de los ríos, el arribe, se alcanzan temperaturas considerablemente elevadas, que superan en unos 5 °C, a las de la penillanura; los inviernos resultan más cortos, y por el contrario los veranos se prolongan más. En los encajados cañones no se conocen las heladas y la temperatura media de enero es de unos 9°C; siendo la de agosto de unos 26 °C, teniendo, en ambos casos, una insolación elevada, en torno a las 2.680 horas de sol al año.

Podemos calificar, el clima de Arribes del Duero de mediterráneo subhúmedo, más cálido y húmedo que el resto de la región. Existiendo ciertas variables térmicas; siempre es más fresco en la Penillanura y más cálido en los Valles, ya que éstos aumentan la insolación y protegen de los vientos fríos. La termicidad disminuye de Norte a Sur y de Este a Oeste, al descender, la altura topográfica, en esta dirección. Desde otro punto de vista, hay que destacar que en la zona se dan las temperaturas medias más elevadas de toda Castilla y León. Esto es debido a: la escasa altitud, el influjo Atlántico y el microclima de los valles.

2.- Desde el punto de vista orográfico, la comarca o espacio de Arribes del Duero se caracteriza, en términos generales, por sus grandes desniveles y abundantes laderas, pero sin constituir una zona montañosa propiamente dicha, de manera que forma depresiones sobre el nivel superior, que pueden establecerse en los 700 metros de altitud, para llegar en pocos kilómetros a altitudes de tan sólo 130 metros sobre el nivel del mar, en las riberas de los ríos Duero, Tormes, y otros cauces subsidiarios, entre los que destacan, el Uces y el Huebra.

3.- En Arribes del Duero, la roca madre desde un **punto de vista geológico** forma parte del zócalo paleozoico, pero constituido en este caso por rocas ígneas

(graníticas) como materiales mayoritarios, aunque también existen rocas sedimentarias metarmofizadas, principalmente pizarras. Los suelos son de textura limo-arenosa, a veces con intervalos franco-limosos, con abundante pedregosidad, sobre los que se encuentran plantadas las viñas, en general de poco fondo, unos 30 centímetros de media, sobre pasado en algo esta medida cuando se asientan sobre pizarras.

4.- Por lo común los **suelos** ofrecen un aspecto o coloración pardo-amarilla claro. Químicamente son terrenos pobres en cal, y de naturaleza ácida con un pH, que oscila entre un 5 y 6. El componente en materia orgánica es escaso (de un 1.5 a un 3%). Estos suelos son también pobres en elementos y oligoelementos esenciales. Así pues, los materiales mayoritarios de estos suelos, son producto de la descomposición de las rocas graníticas, aunque también existen importantes franjas con descomposición de rocas metamórficas y sedimentarias.

a.2) Factores humanos

Teniendo en cuenta los factores naturales, los productores de la DOP «ARRIBES» han venido definiendo históricamente:

1.- La variedad mayoritaria que, en este caso de uva tinta, es la Juan García. Este varietal, que es el componente principal de los vinos acogidos a la mención geográfica, les confiere una singularidad y tipicidad únicas, dándoles un carácter especial, que remarca su acompasada estructura y suavidad. Otra vinífera tinta tradicional e importante por su cantidad y probada calidad, es la Rufete; una variedad que aporta aromas delicados y elegancia y complejidad a los vinos.

El Tempranillo es otra de las variedades tintas existentes en la zona, esta vinífera identificada con todo el curso del Duero, es de excelente calidad y muy valorada en la comarca. La Garnacha y la Mencía son variedades tintas a considerar por su adaptación al terreno y a las particularidades de los vinos elaborados con ellas. Por otra parte, la variedad Bruñal, la cual se puede considerar, con bastante seguridad, que se trata verdaderamente de una variedad autóctona y que aporta siempreviendo

color y grado. Se trata de una variedad claramente apreciada y valorada por los viticultores de la zona. Además de éstas, existen otras variedades tintas, consideradas autóctonas, recientemente registradas, y que conforman un mapa varietal único y genuino: Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Gajo Arroba, Mandón y Puesta en Cruz.

Es el caso, por ejemplo, de la variedad Mandón, igualmente tinta, con una extensión en hectáreas de cierta importancia, muy localizadas formando a veces monocultivo en parcelas del municipio de Aldeadávila de la Ribera, y perfectamente descrito en diferentes catálogos ampelográficos españoles. Asimismo, la variedad blanca Puesta en Cruz (también llamada Hombros, según los municipios), con unas excelentes aptitudes vínicas. Aunque la variedad blanca más importante de la zona es la Malvasía Castellana (sin. Doña Blanca), principal en blancas, un varietal perfectamente conocido e identificado, cuya extensión en esta zona es muy considerable. La Malvasía es una variedad perfectamente adaptada a las condiciones de la comarca, y de probadas y reconocidas aptitudes para la vinificación, perfectamente complementada con las variedades Verdejo, Albillo Mayor, Albillo Real y Puesta en Cruz.

Del mismo modo, otro de los varietales tintos, ampliamente extendido y valorado en el conjunto de las variedades de Arribes del Duero es la variedad Syrah. Sus características se ven potenciadas cuando crece en suelos graníticos y guijarrosos y climas cálidos y soleados (propios de Arribes). Es una variedad relativamente fácil de cultivar y poco vulnerable a las enfermedades. La variedad Syrah se complementa perfectamente con las variedades autóctonas y cuando se elabora como monovarietal da lugar en Arribes a vinos de alta calidad, expresando perfectamente el carácter diferencial de la zona. Resultan vinos de alta calidad, siempre y cuando se controlen adecuadamente los rendimientos, se preserve la concentración de aromas en la vinificación, se realice una fermentación larga, se vigilen las condiciones sanitarias y la temperatura y, preferiblemente, repose en barricas de roble. Los vinos de esta variedad son suntuosos, vigorosos, potentes, con cuerpo, de textura sedosa, con gran cantidad de taninos y materia colorante, así como una gran capacidad de envejecimiento.

2 - Dada la antigüedad del viñedo en la zona, en que al menos el 50% del mismo está plantado con anterioridad a 1.956, la casi totalidad del mismo se encuentra dispuesto en pie bajo, solo alguna plantación muy puntual está plantada en espaldera, y existe alguna experiencia de conversión de vaso en espaldera, pero que no pasa de lo puramente anecdótico.

3.- En lo referente al marco de plantación éste, está casi exclusivamente puesto en la disposición de marco real o equivalentes, con densidades de plantación altas, siendo lo tradicional que oscilen entre las 2.000 y las 3.000 plantas por hectárea.

b) Detalles del producto.

Los vinos amparados por la DOP «ARRIBES» se caracterizan por su perfil aromático que les diferencia de otras zonas, por una acidez natural que les aporta frescura y, en el caso de los tintos, por una alta concentración de polifenoles y aromas a fruta compotada y madura.

c) Descripción del nexo causal.

1.- El período vegetativo de la vid, desde la primavera que aquí se manifiesta más tempranamente, se ve favorecido en Arribes del Duero, ya que recibe a tiempo un buen nivel de lluvias que la planta aprovecha conveniente, teniendo una gran incidencia sobre la correcta acidez natural del vino, no descendiendo esta, como norma general, por debajo de los 5,5 g/l.

2.- El régimen de temperaturas en Arribes del Duero asegura una perfecta maduración de los frutos y una mayor concentración polifenólica, modificando el perfil aromático de los vinos, los cuales manifiestan una cierta tendencia hacia fruta sobremadura y compotada.

3.- El mapa varietal de Arribes es muy genuino y distinto al de otras zonas, esto permite que sus vinos presenten una gama aromática muy particular y, en general unas características organolépticas diferenciadas.

d) Interacción informal:

d.1) Referencias históricas.

1.- Existen una serie de hechos que nos inducen a pensar que Arribes del Duero ha sido un espacio agrario colonizado desde muy antiguo por el cultivo de la viña, hasta el punto que, quizás, se trate de una de las primeras y más antiguas zonas vitivinícolas de la cuenca del Duero. Ya que existen dos hipótesis de trabajo en este sentido, una que hace coincidir la entrada del viñedo en el Duero por su nacimiento con la colonización romana y otra que sitúa la llegada de la viña mucho tiempoantes, con las rutas comerciales de los fenicios y el puerto natural que se forma en la desembocadura del río Duero, en la actual ciudad portuguesa de Oporto, por donde ascendería hasta este singular espacio la vid y aquellas incipientes técnicas de vinificación. Lo más probable es que ambos planteamientos puedan ser compatibles, y por tanto podría considerarse esta zona de auténtica transición por lo que ha podido ser precisamente un punto de fusión de ambas penetraciones, de ahí que este territorio como sus contiguos del noroeste peninsular, estén considerados como reservorios varietales por su gran riqueza y diversidad en clases o castas de uvas, algunas de las cuales se hallan en fase registro, como correspondería a una zona de paso.

Con la romanización, es presumible que el cultivo de la vid se difundiera por todo el Valle del Duero.

2.- Los primeros testimonios de cierta contundencia relacionados con la cultura del vino por estos lares, son los referidos al período medieval, y sobre todo a la primera edad moderna (siglo XV), cuando el comercio se hace activo, y se legisla al respecto. Sabemos que es estas épocas las franjas (arribes) del Duero, en parte se encontraban ya plantadas de viña, que producían en cantidad y calidad notoria, por lo que generaron excedentes de cierta consideración, viéndose los productores abocados a traspasar los límites de sus mercados tradicionales.

3.- Pero es, en el siglo XVI cuando la vitivinicultura adquiere verdadera carta de naturaleza, convirtiéndose en un monocultivo de carácter excluyente con respecto al cereal, al cual desplaza definitivamente.

4.- Hacia la mitad de este siglo XIX, y hasta bien entrado el siglo XX, el vino de Arribes gozó de buenos momentos, favorecidos por el comercio con Portugal, y porque comienzan a expandirse los mercados del noroeste de España.

Con la filoxera se alzan los precios del vino, y los tintos de esta zona son muy demandados por los comerciantes franceses, lo que motivó igualmente una nueva ampliación del viñedo. Esta prosperidad concluyó pronto, al ser invadida la comarca por la plaga, que procedente de Portugal, penetró en la Región, precisamente por las Arribes del Duero, en 1888. La reacción también fue rápida, y hacia 1913-14 se nota ya una recuperación, que el caso de municipios como Fermoselle o Pereña es realmente completa.

La filoxera en Arribes del Duero, contrariamente a otras zonas, reforzó el viñedo, dándole parte de su actual configuración y reparto de viñedos, inclinándose por el predominio de las variedades tintas. Poniendo además la capacidad comercial de competir, en condiciones óptimas, expandiéndose por nuevos mercados de la Cuenca del Duero y el norte de España.

d.2) Otras singularidades

1.- En Arribes del Duero se dan unas condiciones ecológicas especialmente favorables para el cultivo de la viña: suelos dotados de fertilidad y frescura, formados por granitos pizarrosos, un clima diversificado por efecto del relieve conformado en dos grandes unidades morfoestructurales, la penillanura y las laderas propiamente dichas del gran cañón diseccionado por el curso del río Duero y sus afluentes en el zócalo granítico.

2.- Estas circunstancias históricamente se han aliado a un varietal dominante, conocido como Juan García o Malvasía Negra, que además de vegetar perfectamente en las tierras más pobres de arribes, proporcionaba al viticultor una cierta seguridad, por la estabilidad de sus producciones. La complementariedad varietal al mencionado

y generoso vidueño está actualmente, al igual que siempre, conformada por una interesante diversidad de castas de uvas nobles y de calidad, formada tanto como variedades blancas como tintas: Malvasía, Verdejo, Rufete, Tinta Madrid (Tempranillo), Syrah, Garnacha, Mencía o la reina de las tintas, la Bruñal. Otras variedades se han completado la fase de estudio y son aptas para su inclusión, tales como, Gajo Arroba, Tinta Jeromo, Bastardillo Chico, Bastardillo Serrano, Mandón, Puesta en Cruz y Tijonera.

8. DISPOSICIONES APLICABLES

a) Marco Legal

- Orden AYG/1264/2007, de 11 de julio, por la que se reconoce la Denominación de Origen “Arribes” y se aprueba su Reglamento.

b) Otros requisitos adicionales

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados bajo la DOP «ARRIBES» se realizará con uvas que cumplan lo dispuesto en el presente Pliego de Condiciones, en las bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción, indicada asimismo en el 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 el apartado 5 del presente Pliego de Condiciones podrán ser modificados en determinadas campañas, si con carácter previo a la vendimia, se emite un informe técnico razonado que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. 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 penúltimo párrafo del apartado 3.b.1) del presente Pliego de Condiciones, podrá modificarse con carácter excepcional y con anterioridad a la vendimia, una vez efectuadas las correspondientes comprobaciones y solicitados los informes técnicos pertinentes, que evidencien que se mantienen las condiciones de calidad requeridas 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.

b.2) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.

1.- Los vinos amparados por la DOP «ARRIBES» únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio.

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

3.- Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Las botellas deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Unión Europea. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho o de silicona (este último únicamente para vinos jóvenes blancos, rosados o tintos). No obstante, en determinadas situaciones se podrá utilizar otros tipos de envase y de cierre, siempre y cuando garanticen la preservación de las características físico-químicas y organolépticas del producto establecidas en el apartado 2 del presente Pliego de Condiciones.

b.3) Disposiciones respecto al etiquetado.

- 1.- En las etiquetas de vinos embotellados figurarán como indicaciones obligatorias, y de forma destacada, el nombre geográfico «ARRIBES» y el término tradicional «Denominación de Origen», acompañando al nombre geográfico, en sustitución de Denominación de Origen Protegida (DOP), junto con el resto de menciones obligatorias que se determinen en la normativa y regulación específica, así como en la legislación general aplicable.
- 2.- Será obligatoria, asimismo, la indicación de la «añada» aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.
- 3.- Los vinos rosados y tintos de la DOP «ARRIBES» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: «CRIANZA», «RESERVA» Y «GRAN RESERVA», siempre y cuando cumplan las condiciones de uso establecidos en la legislación vigente.
- 4.- Asimismo, los vinos rosados y tintos de la DOP «ARRIBES» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado siempre y cuando en su elaboración hayan permanecido un periodo mínimo de tres meses en barrica de roble.
- 5.- Los vinos blancos podrán utilizar la mención «VINO NARANJA» siempre y cuando cumplan con lo establecido en el artículo 3.b) del presente pliego de condiciones.
- 6.- Finalmente, los vinos de la DOP «ARRIBES» podrán hacer uso de la mención «FERMENTADO EN BARRICA» en el etiquetado, siempre y cuando su fermentación y transformación mosto-vino haya sido realizada en barricas de roble, permaneciendo en las mismas durante un periodo mínimo no inferior a tres meses.

9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

a) Autoridad competente.

El órgano encargado de la comprobación anual del Pliego de Condiciones de los vinos de la DOP «ARRIBES», 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) Ámbito de aplicación de los controles.

La comprobación anual del Pliego de Condiciones a la que se refiere la normativa de la Unión relativa a controles de las DOP e IGP de productos vitivinícolas, consistirá en lo siguiente:

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

b.2) Metodología de los controles.

1.- Anualmente se establecerá un Plan de Control que incluya las diferentes tareas de control tendentes a verificar el cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones, su carácter y frecuencia, todo ello sin perjuicio de los controles derivados de la existencia de indicios de irregularidad. El Plan de Control comprenderá las siguientes actuaciones:

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

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

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