



PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «CIGALES»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente E- Bacchus	En vigor (DOUE)
0	24/11/2011	Envío a la Comisión Europea en aplicación del artículo 118 vicies, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007	-	14/12/2011 PDO-ES-A0622	31/12/2011 -
1	05/12/2018	<p>En el apartado 2a) Características analíticas: disminución de la acidez total mínima expresada en gramos por litro de ácido tartárico y aumento de los azúcares totales.</p> <p>En el apartado 2b) características organolépticas: adaptación de los descriptores sensoriales para el cumplimiento de la Norma UNE-EN-ISO 17025.</p> <p>Apartado 3.a)1, relativo a la densidad mínima de plantación mínima, que se establece en 1.000 cepas por ha.</p> <p>En el apartado 3.b)1, relativo a que el rendimiento máximo de extracción, que pasa a ser de 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.</p> <p>En el apartado 8 b.2), relativo al uso de bag in box en exportación</p> <p>Corrección de errores del apartado 9 b.2), punto 1, cuarto epígrafe relativo al control de vinos.</p> <p>Sustitución del término "vidueños" por "viñedos" y de "caldos" por "vinos".</p> <p>Apartado 9 b.2), cuarto punto, aclaración sobre el control de vinos, sustitución de "verificación" por "control".</p> <p>(Se ha aprovechado para actualizar las referencias normativas y eliminar errores).</p>	24/09/2019	26/11/2019 PDO-ES-A0622-AM02	24/09/2019 (4.3.2020)

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente E- Bacchus	En vigor (DOUE)
2	1/12/2020	<p>Modificación NORMAL que afecta a los siguientes apartados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apartado 2a: modificación del contenido máximo en anhídrido sulfuroso total - Apartado 2b: actualización de la redacción de las características organolépticas - Apartados 2a, 2b, 3c, 5 y 7: inclusión del término clarete - Apartado 3b1: excepción densidad de plantación, posibilidad de reducción del grado alcohólico probable de la uva - Apartado 3b2: ampliación de métodos para la elaboración de vinos espumosos de calidad. Condiciones de envejecimiento - Apartado 3c: eliminación de las restricciones a la vinificación. - Apartado 5: diferenciación de rendimientos entre vinos tintos y blancos. - Apartado 6: eliminación de la distinción entre variedades principales y secundarias e inclusión de la variedad Garnacha Tintorera. - Apartado 7b: algunos cambios en la redacción del vínculo en coherencia con las modificaciones de los demás apartados. - Apartado 8a: actualización del marco legal - Apartado 8b1: condición excluyente de las excepciones a la ampliación de rendimientos y disminución de grado alcohólico probable de la uva. - Apartado 8b3: actualización del apartado de disposiciones relativas al etiquetado. - Apartado 9: actualización del organismo de control y de la metodología de los controles tras la acreditación en la Norma 17065. 	25/03/2022		25/03/2022

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «CIGALES»

1. NOMBRE A PROTEGER.

El nombre geográfico a proteger es «CIGALES».

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «CIGALES», en adelante, DOP «CIGALES», pertenecen a la categoría 1 “Vino” y a la categoría 5 “Vino espumoso de calidad”, de acuerdo con la normativa de la Unión en relación con las categorías de productos vitivinícolas.

a) Características analíticas (1).

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

- Vinos Blancos:
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,0
 - Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 11,0
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 5,0
 - Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 3,5
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,65
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 200.
- Vinos Rosados/ Claretes:
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,0
 - Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 11,0
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro

de glucosa+fructosa: 5,0

- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 3,5
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,65
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 200

- Vinos Tintos:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 12,0
- Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 12,0
- Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 5,0
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 3,5
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,65(*)
() Para los vinos que se comercialicen en el primer año siguiente al de la recolección; los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol. y 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %).*
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

- Vinos Dulces (blancos, rosados y tintos):

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,0
- Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 11,0
- Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 45 como mínimo y 90 como máximo.
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 3,5
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,65
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 200.

- Vinos espumosos de calidad:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 9,0
- Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 9,0
- Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa+sacarosa: (**)

*(**) Segundo la legislación vigente en función del tipo de espumoso de calidad.*



- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 3,5
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,65
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 160
- Sobrepresión de anhídrido carbónico expresado en atmósferas: 4

(1) *En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).*

b) Características organolépticas.

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

- **Vinos blancos:**

- En fase visual, los vinos blancos presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad amarillo verdoso, amarillo pajizo, amarillo acerado o amarillo oro..
- En fase olfativa, , serán frances (ausencia de olores defectuosos), y con aromas de la familia frutal, bien fruta de árbol, Frutos cítricos y/o vegetales.Pueden aparecer especiados y/o tostados cuando hayan pasado por barrica.
- En fase gustativa, , equilibrados, con buena acidez y alcohol. Aromas en la misma gama que en la fase olfativa (fruta de árbol, cítricos y/o vegetales). Pueden aparecer especiados y/o tostados (vinos con madera).



- Vinos rosados/claretes:

- En fase visual, presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad que va desde el rosa violáceo, rosa fresa o asalmonado y piel de cebolla.
- En fase olfativa fracos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal (frutos rojos, fruta de árbol, cítricos y/o vegetales frescos). Especiados y/o tostados si el vino ha pasado por barrica.
- En fase gustativa:, equilibrados, aromas en la misma línea que en fase olfativa (frutos rojos, de árbol, cítricos y/o vegetales frescos y especiados y/o tostados si han pasado por barrica)..

- Vinos tintos jóvenes:

- En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades desde el violáceo hasta el rojo teja.
- En fase olfativa, fracos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de la familia frutal (frutas negras o rojas que pueden encontrarse tanto de manera fresca como sobre maduros) y/o vegetales y en los que han pasado por madera especiados y/o tostados.
- En fase gustativa, equilibrados en acidez, alcohol, astringencia y amargor. Los aromas tendrán un recuerdo frutal de la misma gama que en nariz.

- Vinos tintos con la mención roble:

- En fase visual entre limpio y brillante, con tonalidades desde el violáceo hasta el rojo teja.
- En fase olfativa, serán fracos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal y aromas de las familias tostadas y/o especiadas, propias de la madera.
- En fase gustativa, serán equilibrados con aromas de la familia frutal de las familias tostadas y/o especiadas, propias de la madera.

- Vinos tintos de crianza:



- En fase visual entre limpio y brillante, con tonalidades de violáceo al rojo teja..
- En fase olfativa serán fracos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) aromas de las familias tostadas y/o especiadas, propias de la madera y de la familia frutal.
- En fase gustativa, serán equilibrados y presentarán una retronasal especiada y/o tostada y/o frutal y/o mineral.

- Vinos tintos reserva:

- En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo hasta el ámbar
- En fase olfativa, serán fracos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y presentará al menos uno de los siguientes aromas de las familias especiadas y/o balsámicas y/o frutal y/o mineral.
- En fase gustativa, fracos y equilibrados, con retronasal especiada y/o balsámica y/o mineral y/o fruta.



- Vinos tintos gran reserva:

- En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades de color del rojo hasta el ambar.

- En fase olfativa, , serán fracos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de las familias especiadas y/o balsámicas y/o mineral y/o fruta.

En fase gustativa, son fracos, retronasal, especiada y/o balsámica y/o mineral y/o fruta.

- Vino espumoso de calidad (Blanco/Rosado):

- - En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades de color amarillo (amarillo paja a amarillo dorado) cuando están elaborados con variedades blancas o tintas y de color rojo (rosa palo a rosa fresa), en el caso de haberse elaborado con variedades tintas o tintas y blancas. Burbuja de tamaño medio, corona con persistencia breve-media o media.

- En fase olfativa, , serán fracos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de la familia afrutada y/o levaduras.

- En fase gustativa, se caracterizará por la presencia de sensaciones afrutadas, y por retronasal se apreciaran los aromas de la familia de los frutos secos y/o levaduras.

- Vinos Dulces Blancos:

- En fase visual, los vinos blancos presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad amarillo verdoso, amarillo pajizo, amarillo acerado o amarillo oro.

- En fase olfativa, fracos (ausencia de olores defectuosos), aromas de la familia frutal, cítrico y/o vegetales pueden aparecer especiados y/o tostados cuando hayan pasado por barrica.

- En fase gustativa, equilibrados con buena acidez y alcohol. Aromas en la misma gama que en la fase olfativa (fruta de árbol, cítricos y/o vegetales). Pueden aparecer especiados y/o tostados (vinos con madera). Volumen en boca, dulces y estructurados
- Vinos Dulces Rosados:
 - En fase visual, presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad rosa violáceo, rosa fresa, asalmonado y piel de cebolla.
 - En fase olfativa, francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal (frutos rojos, fruta de árbol, cítricos y/o vegetales frescos). Especiados y/o tostados si el vino ha pasado por barrica.
 - En fase gustativa, equilibrados, aromas en la misma línea que en fase olfativa (frutos rojos, de árbol, cítricos y/o vegetales, frescos y especiados y/o tostados si han pasado por barrica). Volumen en boca, dulces y estructurados.
- Vinos Dulces Tintos:
 - En fase visual, presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades desde el violáceo hasta el rojo teja.
 - En fase olfativa, francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de la familia frutal (frutas negras y rojas que pueden estar frescos o sobre maduros) y/o vegetales y en los que han pasado por madera especiados y/o tostados.
 - En fase gustativa, equilibrados en acidez, alcohol y con recuerdo frutal de la misma gama que en nariz (frutos negros y rojos, frutos secos, vegetales), especiados y/o tostados. Volumen en boca, dulces y estructurados.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

a) Prácticas de cultivo.

Para la obtención de la uva utilizada para la elaboración de los vinos de la DOP

«CIGALES» se tendrá en cuenta lo siguiente:

1.- La densidad de plantación mínima será de 1.000 cepas por hectárea para las nuevas plantaciones. En las plantaciones existentes se respeta la densidad que tengan.

2.- 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.

3.- La formación de la cepa se podrá efectuar de la siguiente manera:

- a) Formación tradicional en vaso.
- b) Formación en espaldera o formas apoyadas, que podrá realizarse de la siguiente forma:
 - En el sistema de doble cordón y sencillo.
 - En el sistema de vara y pulgar.

b) Prácticas enológicas específicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino.

1.- La vendimia se realizará con partidas de uva sana. La graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 10,5º Beaumé para las variedades tintas y 10º Beaumé para las variedades blancas.

Para campañas específicas, el Consejo Regulador podrá aprobar la reducción de la graduación alcohólica de la uva hasta 0,5 grados, previo estudio justificativo de la calidad de la uva.

2.- El transporte de uvas a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que afecten lo menos posible a la calidad de las mismas.

3.- Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgarren los componentes sólidos del racimo.

- 4.- En la extracción de mostos se aplicarán presiones adecuadas para su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.
- 5.- La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino. Cuando se trate de depósitos de obra, deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares y se encontrarán en perfecto estado de mantenimiento.
- 6.- Los vinos dulces se elaborarán conservando parte de los azúcares naturales de la uva, interrumpiendo la fermentación alcohólica mediante sistemas autorizados por la legislación vigente, excepto adición de alcohol.
- 7.- Los vinos espumosos de calidad se elaborarán por cualquier método autorizado.

b.2) Condiciones de envejecimiento de los vinos.

- 1.- El envejecimiento de los vinos se realizará en las bodegas inscritas, en barricas de madera de roble con capacidad máxima de 330 litros, de madera de roble.
- 2.- Los periodos de envejecimiento de los vinos en los que se utilicen las menciones "CRIANZA", "RESERVA" y "GRAN RESERVA" se contabilizarán a partir del 1 de noviembre del año de la vendimia.

4. DELIMITACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.

- 1.- El área geográfica de la DOP «CIGALES» se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, a ambos márgenes del río Pisuerga, y tiene una superficie de 574 km².
- 2.- Comprende los siguientes municipios:

- Provincia de Valladolid:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena; y el pago llamado “El Berrocal”, enmarcado por el límite de la provincia de Valladolid, la carretera de Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes y el río Pisuerga, dicho Pago pertenece al término municipal de Valladolid.

- Provincia de Palencia:

Dueñas.

3.- La zona de envejecimiento de los vinos amparados por la DOP «CIGALES» coincide con la zona de producción anteriormente establecida.

5. RENDIMIENTOS MÁXIMOS.

1. A. Las producciones máximas admintidas por hectárea para la elaboración de tintos serán las siguientes:

Variedades tintas y blancas: 7.000 kilogramos por hectárea.

No pudiendo obtenerse más de 50,40 hectolitros por hectárea.

1. B. Las producciones máximas admitidas por hectárea para la elaboración de blancos, rosados/claretes y espumosos de calidad serán las siguientes:

Variedades tintas y blancas: 9.000 kilogramos por hectárea.

No pudiéndose obtenerse más de 64,80 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: 50% del máximo autorizado.

Año 4º: 75% del máximo autorizado.

Año 5 y siguientes: 100% del máximo autorizado.

3.- Cuando la vendimia se realice mecánicamente, a la producción obtenida se le aplicará un incremento del 4%.

4.- Las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos máximos por hectárea superen los límites admitidos precisados, no podrán destinarse a la elaboración de vinos protegidos por la DOP «CIGALES».

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

6. VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA.

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

a) Variedades de uva blanca:

- Variedades Verdejo.
- Albariño Mayor, Viura, Sauvignon Blanc y Garnacha Blanca.

b) Variedades de uva tinta:

Variedades: Tinto del País, Garnacha Tinta, Garnacha Gris, Garnacha Tintorera,
: Syrah, Merlot 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 de elaboración, relacionados con la orografía, el clima y condiciones edáficas, permiten un desarrollo óptimo del viñedo, perfectamente adaptado a lo largo de los años.

1.- Los **suelos**. La DOP «CIGALES» está situada en la cuenca centro (sur) de la Cuenca del Duero. El río Pisuerga es el principal de La DOP «CIGALES» y junto con la red asociada drena sus aguas al río Duero. El territorio corresponde al Mioceno. El suelo está formado por sedimentos terciarios y cuaternarios: arenas, calizas y gredas yesíferas, que reposan sobre arcillas y margas.

El suelo tiene una estructura granular débil, de fina a media, con escasa pedregosidad y carente de materia orgánica (0,7 a 1,6%), apoyándose sobre arcillas y margas y a veces con arenas y gravas. Su contenido en caliza es muy variable, oscilando de 1% en Santovenia al 35% en Valoria. En general contiene suficiente potasio, pero es pobre en fósforo. Su pH se halla en torno al 8,1.

2.- El **clima** de la zona se corresponde al continental con fuertes oscilaciones térmicas, tanto durante el día como a lo largo del año.

El clima de la DOP «CIGALES» se caracteriza por su irregularidad pluviométrica precipitaciones con mínimos estivales y sequía estival. Con precipitaciones medias mínimas de 352 y máximas de 468.

La temperatura media anual oscila entre 10,5 y 12,3 (en el rango 10,5 y 12,5°C) y una amplitud térmica anual de 16,7-19°C. Los inviernos son crudos y prolongados con heladas y nieblas frecuentes y predominios de vientos NE, SW, y W. La oscilación térmica varía entre 40°C. y -6°C.



La insolación media anual se cifra entre los 2.590 y 2.645, con máximos en el mes de julio (366) y mínimos en el mes de diciembre (80,8).

Las precipitaciones anuales oscilan entre los 344 y 468 mm.

a.2) Factores humanos

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

1.- Las variedades de uva que se incluyen en el área de la DOP «CIGALES» se han ido reduciendo a las que actualmente están permitidas debido a una selección natural, teniendo en cuenta su adaptación al suelo y al clima, característicos de la comarca. Desde sus orígenes, la comarca vitivinícola estaba compuesta por cientos de variedades que se distribuían anárquicamente por las parcelas, esta singularidad repercutió en la elaboración de vinos rosados/claretes con una mezcla de variedades. En los últimos 50 años, tanto viticultores como elaboradores han realizado una ordenación de las parcelas distribuyendo las diferentes variedades en parcelas distintas.

Desde el año 1986 comenzó una paulatina reestructuración del viñedo. Antes de la aplicación del plan, los viñedos poseían unas variedades, portainjertos, marcos de plantación y tipos de formación que en muchos casos dificultaba su cultivo, por eso fue necesaria su reestructuración.

Después de esta aplicación, las variedades se han adaptado tanto a las exigencias del Consejo Regulador como del mercado. Los marcos de plantación y los sistemas de conducción han mejorado su mecanización. Las parcelas de viñedo han aumentado su superficie al concentrarse varias parcelas en una.

2.- Las prácticas culturales autorizadas:

- La poda: acorde a la formación de la cepa y teniendo en cuenta los



rendimientos máximos admitidos.

- Realización de labores en el terreno: abonado, arado, eliminación de los restos de poda, mantenimiento cubierta vegetal.
- En espalderas: atado de los sarmientos, eliminación de los brotes verdes o poda en verde, aclareo de racimos, despuntado.
- En vaso: Eliminación de los brotes verdes o poda en verde, aclareo de racimos, despuntado.
- Tratamientos fitosanitarios.
- Vendimia manual en vaso y espaldera y vendimia mecanizada en espaldera.

Dentro de lo que se denomina el "savoir faire" de los productores locales, se podría citar la práctica que se conoce como “escocotar” que consiste en limpiar con cuidado y esmero cada cepa para eliminar las malas hierbas o bravíos que puedan tener (patrones sobre los que se injerta la vid) con una azadilla o azadón, de tal forma que se facilite su desarrollo, al eliminar la competencia que las malas hierbas y los bravíos ejerce sobre ellas, mejorando así su vegetación y su capacidad para producir uvas de excelente calidad.

Otra de las habilidades especiales de nuestros productores es el denominado “alumbrado” y “desalumbrado” de la cepa; es decir, cubrir y descubrir la cepa con tierra para proteger la planta durante los períodos de frío, que recojan lluvia, a la inversa, el desalumbrado permite la aireación de la cepa. Ambos procesos también sirven para remover los nutrientes y evitar la aparición de las raíces superficiales que gastaría parte de los sustentos que deberían ir a la parte aérea de la planta.

b) Detalles del producto.

1.- Tanto los blancos, rosados, tintos y dulces de nuestra DOP «CIGALES» se caracterizan por el recuerdo de los aromas y sabores propios de las variedades con las que se elabora el vino, aromas frutales, de fruta madura y fruta del bosque, y por su frescura en boca debida a una acidez equilibrada resultando vinos redondos, armónicos y muy sabrosos con una buena carga fenólica y unos taninos redondos, dulces y suaves.

2.- Es propio de los vinos espumosos de calidad la DOP «CIGALES» una burbuja pequeña, intensa y de larga duración, formando una buena corona y llamativos encajes. Son finos, muy frutales y con una buena integración de aromas primarios y secundarios. Son muy frescos, ligeros, equilibrados con un buen contenido en acidez y extracto, que favorece un paso agradable en boca.

c) Descripción del nexo causal.

1.- La geografía de nuestra DOP «CIGALES» está en una situación privilegiada para la producción de viñedo que le confiere unas características propias. Atravesada y bañada por el río Pisuerga, vena que abastece a la cuenca del Duero, nuestro viñedo está situado en un punto intermedio de su recorrido, entre el frío intenso de sus orígenes y la templanza de su desembocadura, que provocan una interrelación entre el suelo y el clima que favorece la obtención de unas uvas con una acidez y una proporción de azúcares equilibradas para la producción de los vinos con el sello propio y reconocible de la comarca de Cigales.

2.- Nuestras variedades se han adaptado de una manera tan singular que han posibilitado las elaboraciones tanto de blancos, rosados/claretes y tintos, cuya diferencia fundamental, en relación a cualquier otra zona, es la sensación en la fase gustativa de cada uno de ellos, con un equilibrio de sabores que los distingue, manteniendo la esencia de cada una de las variedades adaptadas a nuestro terreno que las conforman.

3.- Los suelos de la DOP «CIGALES» son pobres en materia orgánica, de textura arenosa con altas proporciones de gravas y cascojo. Nuestras variedades son plantas con escasos requerimientos de nutrición, se desarrollan bien en suelos pobres como en el caso que nos atañe, al tener limitada la disponibilidad de agua y de nutrientes, no tienen grandes rendimientos. Resultando bayas pequeñas con alta concentración de antocianos y materia colorante, que es característica de nuestros vinos.

Los suelos arenosos hacen que la intensidad aromática de nuestros vinos sea intensa aunque en general son aromas de mayor evolución, tonos de mermeladas, frutas pasas e higos secos.

Los suelos arcillosos hacen que los aromas primarios sean más frescos que los obtenidos en suelos arenosos: fresas, regaliz. Con los suelos calizos las uvas obtenidas tienen más grado y un mayor grosor de la piel, dando vinos más finos pero de intensidad de color más baja.

Los suelos cascajosos son buenos para nuestras variedades porque facilitan el drenaje del agua y evitan los focos de humedad, facilitando la reflexión de la luz y evitando desarrollos de hongos en la planta consiguiendo mejores maduraciones. En este tipo de terrenos la penetración de las raíces es mucho mayor, todo ello deriva en maduraciones muy positivas dando más dulzor en boca y más color.

El resultado de los vinos de este tipo de terrenos está más condicionado a la viticultura realizada. Si la viña tiene mucha carga los vinos obtenidos tendrán menos graduación y serán más ásperos en boca con taninos más verdes, a medida que reducimos la carga los vinos presentan taninos más duros y dulces que evolucionan mejor en la crianza.

4.- Las oscilaciones térmicas entre el día y la noche que se producen en el periodo de la maduración facilitan el asentamiento de azúcares y componentes fenólicos en la piel posibilitando una buena extracción antociánica y tánica en nuestros vinos.

Las condiciones climáticas descritas contribuyen a obtener unas producciones bajas en nuestras variedades con una acidez equilibrada y unas concentraciones tánicas y de azúcares, que singularizan las características de todos nuestros vinos.

Por todo ello, el vino rosado/clarete ha mejorado considerablemente su calidad al emplearse variedades recomendadas en su elaboración, manteniendo su peculiaridad inicial que consistía en la mezcla de variedades. Las variedades que por selección natural han contribuido en mayor medida a la singularidad y tipicidad de nuestros vinos son Tempranillo y Garnacha, , en el caso de tintas; y Verdejo, Albariño y Sauvignon Blanc, en el caso de las blancas.

5.- La elección de estos rendimientos está basada en la climatología, régimen escaso de pluviometría, insolación, los suelos pobres en los que están asentadas la mayoría de las variedades y los resultados obtenidos en las elaboraciones, buscando la máxima calidad y tipicidad que caracterizan los vinos de la DOP «CIGALES».

6.- Algo fundamental que marca nuestros vinos es que un 30% de la superficie de nuestros viñedos tienen una edad superior a los 60 años, que condiciona también las características de los tintos de crianza.

7.- Las distintas experiencias en la elaboración de los vinos espumosos de calidad de la DOP «CIGALES» a lo largo de los años han logrado la deseada obtención de la existencia de las burbujas pequeñas y duraderas tan apreciadas a la vista en los espumosos, así como la integración de los aromas secundarios. Como el vino base de los espumosos de calidad son de nuestras variedades, tal y como hemos descrito anteriormente, la adaptación de las mismas a la zona nos confiere los aromas frutales que los describe, dando una finura y frescura tanto en boca como en retronasal.

Las condiciones climatológicas de la zona son las que posibilitan el equilibrio entre acidez, extracto y aromas, resultando un paso de boca pleno y a la vez compensado por esa acidez descrita.

d) Interacción informal.

d.1) Referencias históricas.

1.- Los primeros pobladores de la comarca, de los que se tiene noticia, fueron los indomables vacceos, celtíberos o afines a ellos, jinetes y guerreros en tiempos de beligerancia, y sedentarios y ganaderos en tiempos de paz; que nos dejaron sus vestigios en el Soto de Medinilla.

Hasta el siglo II a. de C., no fueron capaces los romanos de someter a los vacceos, quienes tuvieron que soportar la invasión de los bárbaros germanos en el siglo V y después en el siglo VIII, la de los árabes, que desertizó la comarca. La

reconquista trajo, tres siglos después, gentes de otras regiones, que mezclaron su sangre con la de los grupos aislados supervivientes, dando lugar a la población existente en la actualidad.

En el siglo X, según se comprueba documentalmente, aparecen propietarios de viñedos en Covellas (Cubillas), Conforcos (Corcos), así como en el resto de las localidades de la comarca.

La región fue asiento de numerosos castillos, como el de Trigueros del Valle, propiedad de los Robles y de los Guevara; el de Fuensaldaña, que fue propiedad de los Vizcondes de Altamira, o el de Mucientes, propiedad de los Rivadavia, y donde Juan II tuvo en prisión a Juan Sarmiento, Adelantado de Galicia y donde Diego de León hizo frente al Rey de Navarra y al Infante D. Enrique, y donde Dª Juana de Castilla a su regreso de Flandes compartió con Cisneros y Garcilaso.

Junto a los castillos, y cuando la paz se iba consolidando, comenzaron a extenderse los viñedos, especialmente desde los monasterios, que los requerían para celebrar con sus vinos el Santo Oficio. Así en Dueñas, y concretamente en el Palacio de los Condes de Buendía, llegó un día Fernando el Católico disfrazado de arriero para conocer a Isabel, y preparar los esponsales, y allí volvió cuando enviudó para unirse de nuevo con Germana de Foix.

En Cigales se enfrentaron ex tutores y validos de Alfonso XI “El Justiciero”, se reconciliaron Pedro I “El Cruel” y sus hermanos bastardos, como también lo hicieron más tarde Juan II y los Infantes de Aragón.

El archero Cock, acompañante de Felipe II a las Cortes de Tarazona, en 1592 escribe de Cigales que “*hay buena Iglesia, linda fuente y los vinos claretes excelentes*”.

2.- Cuando la filoxera invadió Francia, vinos de nuestra comarca, producidos en localidades donde todo el término era viñedo, llegaban a Burdeos, vía puerto de Pasajes, para reemplazar a los franceses, y posteriormente, distribuidos y aceptados por sus mercados.

Las exportaciones, así como la afluencia al mercado de ganado medinense,

abrieron los mercados de Cantabria y País Vasco, habituales consumidores de nuestros vinos. La vendimia, hace poco más de un siglo, concretamente en 1888 fue de 15,5 millones de kilogramos de uva, que se asemeja a la cantidad de uva que existe en la actualidad.

3.- Entre las bodegas actuales de la DOP «CIGALES», hay constancia documental de la existencia de la Bodega Remigio de Salas Jalón en el año 1738, fecha que aparece en la fachada de su bodega subterránea, en Dueñas.

4.- Viticultores de la zona, conscientes de tener un producto de calidad única y demandado en todos los mercados vitícolas, fundan en 1957 la Bodega Cooperativa Cigales.

5.- Poco a poco, esa calidad y singularidad propia se fue extendiendo por todos los viticultores y bodegueros de la comarca cigaleña. Finalmente, esta inquietud originó la creación, en primer lugar, de una Denominación Específica en 1986 y, posteriormente, el reconocimiento por parte del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la DOP «CIGALES», el 12 de marzo de 1991.

8. OTROS REQUISITOS APLICABLES.

a) Marco Legal.

Orden AGR/1225/2021, de 16 de septiembre, por la que se aprueba el Reglamento de la DOP «CIGALES» y de su Consejo Regulador.

b) Otros requisitos adicionales.

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados bajo la DOP «CIGALES» 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 incrementados en determinadas campañas, en toda o en parte de la zona de producción, con carácter previo a la vendimia, previo informe técnico justificativo que evidencie que tal variación no perjudica la calidad de la uva, ni la del producto final amparado, permitiendo conseguir las características establecidas para el mismo en el presente Pliego. 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.- El rendimiento máximo de extracción establecido en el apartado 3.b.1 podrá disminuirse en función de las características de cada campaña, si bajo criterio técnico se estima que alcanzar el rendimiento del 72% puede perjudicar la calidad del producto final amparado y no alcanzar las características establecidas para el mismo en el presente Pliego.

3.- En ningún caso se permitirá en una misma campaña se incrementen los rendimientos por hectárea y se reduzca el grado alcohólico probable, de acuerdo con la posibilidad contemplada en el apartado 3b.1) del presente Pliego.

b.2) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.

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

2.- Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP «CIGALES», es uno de los puntos críticos para garantizar las características

adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el presente Pliego de Condiciones, en sus instalaciones embotelladoras.

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. Para la exportación se autoriza el envase en bag in box hasta un máximo de 20 litros, a excepción de los vinos con envejecimiento, que para hacer uso de las menciones tradicionales, obligatoriamente tienen que pasar tiempo en botella y, por tanto, solo es posible su comercialización embotellados.

El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho, tapón sintético o tapón de rosca. No obstante, para usos específicos se podrán utilizar envases y/o cierres especiales, siempre y cuando garanticen el mantenimiento de las características físico-químicas organolépticas establecidas en el apartado 2 del presente Pliego de Condiciones.

b.3) Disposiciones respecto al etiquetado.

1.- En las etiquetas de vinos amparados figurarán como indicaciones obligatorias, y de forma destacada, la mención «Denominación de Origen Protegida» o el término tradicional «Denominación de Origen» o su acrónimo, «D.O.», seguidos del nombre geográfico «CIGALES», así como el resto de menciones obligatorias que se determinen en la normativa y regulación específica, así como en la legislación general aplicable.

2.- Será obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado de todos los vinos protegidos, aunque no hayan sido sometidos a crianza, a excepción de los vinos espumosos de calidad y los vinos dulces.

3.- Asimismo, para los vinos tintos sometidos a envejecimiento, se podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», , siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos en la legislación vigente.

4.- Asimismo, los vinos tintos de la DOP «CIGALES» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» y «FERMENTADO EN BARRICA» en el etiquetado, , siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

5.-Los vinos espumosos de calidad y los vinos dulces solamente podrán utilizar las menciones previstas para ellos en la legislación vigente. En el caso de los vinos espumososde calidad deberán mencionar el método de elaboración utilizado.

9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

a) Autoridades competentes y organismos de control.

a.1) Autoridad competente.

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN
Ctra. de Burgos Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071-VALLADOLID
Teléfono: (34) 983 410360/64
Fax: (34) 983 317303
Correo electrónico: controloficial@itacyl.es

a.2) Órgano de control

La comprobación anual del cumplimiento del Pliego de Condiciones de los vinos protegidos por la DOP «CIGALES», tanto durante la elaboración del vino como en el momento del envasado y después de esta operación será llevada a cabo por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «CIGALES».

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «CIGALES» tiene delegadas las tareas de control por Resolución del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, como autoridad competente, una vez que este Consejo cuenta con la acreditación en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 «Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos de certificación de productos, procesos y servicios», de conformidad con lo dispuesto en la normativa de la Unión en materia de controles a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas

protegidas de productos vitivinícolas.

Los datos del organismo de control y certificación son los siguientes:

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «CIGALES»
C/ Corro Vaca, 5
47270 Cigales (VALLADOLID) ESPAÑA
Tfno: +34 983 58 00 74
E-mail: consejo@do-cigales.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 en materia de controles a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de productos vitivinícolas consistirá en lo siguiente:

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

b.2) Metodología de los controles.

1.- El Órgano de Control establecerá cada año un Plan de Control en el que se definirán 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 el Órgano de Control definirá en cada Plan el número de unidades a controlar (tamaño de la muestra), garantizando la representatividad respecto al universo de control, así como los criterios a aplicar para hacer la selección de la muestra, que se llevará a cabo mediante uno o varios de los siguientes métodos:

- i. controles aleatorios basados en un análisis de riesgos,
- ii. muestreo,
- iii. controles sistemáticos.

3.- La comprobación anual garantizará que un producto solo pueda utilizar la DOP «CIGALES» si:

- a) Los resultados de los exámenes organoléptico y analítico de los vinos demuestran que cumple los requisitos del pliego de condiciones y posee todas las características apropiadas de la denominación de origen protegida.
- b) los controles efectuados confirman el cumplimiento de las demás condiciones enumeradas en el pliego de condiciones.