

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA I.G.P. “VALDEJALON”

A. NOMBRE A PROTEGER

“VALDEJALON”

B. DESCRIPCION DE LOS VINOS

Amparados por la I.G.P. “Valdejalón” podrán producirse los siguientes tipos de vinos:

- Vinos blancos
- Vinos rosados
- Vinos tintos
- Vino de licor

Las características físico-químicas de estos vinos serán:

Tipo	Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	Grado alcohólico total mínimo (% vol.)	Acidez total mínima (ác. tartárico) g/L	Acidez Volátil máxima (ác. acético) g/L	Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/L)	
					< 5 gr./l. azúcares	≥ 5 gr./l. azúcares
Vino blanco	11'0	11'0	4,0	1,08	200	250
Vino rosado	12'0	12'0	4,0	1,08	200	250
Vino tinto	12'5	12'5	4,0	1,20	150	200
Vino de licor	15'0	≥ 17'5	4,0	1,08	150	200

Contenido máximo en azúcares reductores:

- Para los vinos blancos, rosados y tintos secos: su contenido en azúcar no es superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.
- Para los vinos semisecos: su contenido en azúcar excede el máximo previsto anteriormente pero no excede: 12 gramos por litro, ó 18 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual.
- Para los vinos semidulces: su contenido en azúcar es superior al máximo previsto anteriormente pero no es superior a 45 gramos por litro.
- Para los vinos dulces: Su contenido en azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro.

Características organolépticas:

Vinos blancos: Color amarillo. En nariz serán limpios y con gran intensidad frutal. En boca tienen volumen pero a la vez son sedosos, afrutados con acidez bien integrada, persistente en boca con sensaciones frutales que recuerdan los matices apreciados en nariz.

Vinos rosados: Color rosa brillante. En nariz es fresco, intenso, floral y frutal. En boca son frescos, sedosos y muy afrutados, con acidez muy bien integrada que aporta frescura. Postgusto sabroso, largo y afrutado.

Vinos tintos: Color rojo. En nariz serán frescos e intensos y aromáticos. En boca son vinos muy equilibrados, con un paso de boca muy agradable y con un tanino elegante y delicado. Sabrosos, con un largo e intenso aroma retronasal donde se aprecian matices de frutos rojos y negros.

Vinos con envejecimiento: Color de amarillo dorado a dorado intenso para los blancos. Intenso color rojo con tonos tejas para los tintos. En nariz son frescos, intensos y muy aromáticos. En boca son vinos muy equilibrados, con paso de boca muy agradable y con un tanino elegante y delicado. Sabrosos, con un largo e intenso aroma retronasal donde se aprecian matices de frutos negros.

Vinos de licor: Color ámbar de intensidad variable y aspecto denso. En nariz se apreciarán claramente las notas aromáticas primarias. En boca será dulce, y untuoso en paladar.

C. PRACTICAS ENOLOGICAS

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos en fase de elaboración será de 11 % vol. para vinos blancos, 12'0 % vol. para rosados y 12'5 % vol. para tintos.

D. ZONA GEOGRAFICA

La zona geográfica comprende la I.G.P. "Valdejalón" engloba los siguientes municipios de la provincia de Zaragoza:

Aranda de Moncayo, Arándiga, Bárboles, Bardallur, Brea, Calatorao, Calcena, Cuarte de Huerva, Chodes, Épila, Figueruelas, Gotor, Grisén, Illueca, Jarque de Moncayo, La Almunia de Doña Godina, Lucena de Jalón, Lumpiaque, Mesones de Isuela, Morata de Jalón, Morés, Nigüella, Oseja, Pedrola, Plasencia de Jalón, Pleitas, Purroy, Ricla, Rueda de Jalón, Salillas de Jalón, Saviñán, Santa Cruz de Grío, Sestrica, Tierga, Trasobares, Urrea de Jalón, Zaragoza (en Zaragoza, polígonos catastrales 152, 153, 154, 155 y 178, pertenecientes a la cuenca del río Jalón).

E. RENDIMIENTO MAXIMO

La producción máxima admitida por hectárea será de 18.000 kilos de uva para las variedades tintas y de 19.000 kilos de uva para las variedades blancas.

La producción máxima en HI. será de:
Variedades tintas: máximo 133'2 HI/ha
Variedades blancas: máximo 140'6HI/ha

F. VARIEDADES DE UVA

Las variedades de uva autorizadas para la elaboración de Vinos amparados por la I.G.P. "Valdejalón" serán las siguientes:

- Tintas: cabernet-sauvignon, garnacha tinta, graciano, mazuela, merlot, monastrell, syrah y tempranillo,.
- Blancas: chardonnay, garnacha blanca, macabeo, moscatel de Alejandría.

G. EXPLICACION DETALLADA QUE CONFIRME EL VINCULO

a) Características de la zona geográfica:

FACTORES NATURALES

Valdejalón es una zona de contrastes, vertebrada por el río Jalón. Su paisaje evoluciona y cambia desde los entornos esteparios y mesetas hasta los humedales de sus sotos y riberas. Esta zona coincide con los municipios que discurren en el tramo medio del río Jalón (La Almunia de Doña Godina, Calatorao, Épila, etc.) además de otros ríos de las comarcas del Aranda y Ribera Alta del Ebro.

Los suelos predominantes en la zona son los denominados Cambisoles (tipos calcárico y cútrico), Gypsisol háplico y Fluvisol eútrico, según la clasificación de la W.R.B. (FAO, 1998). Su principal característica es que son suelos ligeramente básicos y con escasez de materia orgánica.

La caracterización del clima de la zona, según la clasificación de tipos de clima basada en los criterios propuestos por Köppen, responde de manera mayoritaria al clima mediterráneo continental (con zonas de transición al Submediterráneo continental cálido) y Clima seco estepario. En la zona más cercana a la influencia del Moncayo, el clima es de Transición Mediterráneo – Oceánico. Se trata de una zona geográfica que se caracteriza por bajas precipitaciones anuales y temperaturas extremas tanto en verano como en invierno

Un factor importante a tener en cuenta en el clima de esta zona es la presencia frecuente del viento dominante del NE, el cierzo, factor que sobre todo durante el invierno, intensifica los efectos de las bajas temperaturas, y durante el verano dulcifica en ocasiones las temperaturas extremas de la zona.

TRADICIÓN ENOLÓGICA Y REFERENCIAS HISTÓRICAS

La tradición vitivinícola de la zona de Valdejalón es incuestionable, como lo prueban las numerosas referencias que sobre esta zona y sus vinos pueden encontrarse en documentos históricos, estudios y libros.

Se pueden destacar entre ellas, que en 1798 D. Ignacio Jordán de Asso, padre de la economía moderna en Aragón; escribe “... *la villa de Calatorao, que tiene actualmente de nueva plantación 741 cahizadas en una cañada confrontante con términos de La Almunia. Estas viñas deben su principio a la generosidad del Cabildo, que para alentar a los vecinos a que plantasen cepas en aquella partida, los hizo libres de décima y primicia por diez años, cuya gracia se prorrogó por otros tres, y en el día ya percibe el Cabildo cerca de mil escudos anuales de décima: pues sin la exención de tributos no hay que esperar del pobre labrador*”.

También señala que la cosecha de vino en La Almunia “*sube a 8 mil alqueces de a 12 cántaros. No es tan copiosa la de Epila, que está reducida al que produce en el término de Suñén, todo de secano, pero es de muy buena calidad.*”

Madoz, a mediados de XIX habla de la abundante producción en la zona pero escasa comercialización. Comenta que debido a la epidemia de filoxera en Francia a partir de 1868 surge un acuerdo comercial con el vecino país provocando un incremento notable de la producción en la comarca del Jalón Medio. “*Los viticultores aragoneses*

vendían directamente su producción en sus propias localidades a comisionistas de casas francesas que se desplazaban allí con objeto de comprar vino. Estos comisionistas residían en diversas localidades, normalmente con estación de ferrocarril o con producciones importantes, y organizaban el transporte del caldo hasta su destino, que era sobre todo la zona de Burdeos y Cette”.

Aunque antes de la Guerra Civil se comienzan a gestar diversos proyectos cooperativos de diversa índole en el medio rural, no es hasta después de la guerra y ante las duras condiciones de la vida rural en las décadas de los '40 y '50, cuando se incrementa la importancia del cooperativismo agrario y sobre los antiguos sindicatos se organizan principalmente bodegas y almazaras cooperativas.

Entre 1944 y 1965 se crearon casi todas las cooperativas vinícolas en España y la zona de Valdejalón no fue una excepción. Entre las creadas en aquellos años, se puede destacar a día de hoy entre las más pujantes:

La Cooperativa San Francisco de Asís de Lumpiaque, constituida en 1955

La Cooperativa San Pedro Arbués de Epila, constituida en 1945

La Cooperativa Santo Cristo de Calatorao, constituida en 1961

En los años '70, la superficie de vid cultivada en Valdejalón ascendía a 16.300 Ha (sólo superada por Calatayud y Cariñena). Había 16 bodegas en Morata, 7 en La Almunia, 6 en Epila, 5 en Calatorao, 5 en Ricla, 4 en Lumpiaque, 1 en Jarque, 1 en Mesones, 1 en Tierga.

Las marcas que se comercializaban eran: Cosanse, Doña Godina, El Botiguero, Campo Royo, Campo Grande, Aragón, Valdiñón, Cerro Negro, ...

Con el objetivo de defender los intereses de las bodegas de la zona, se creó la Asociación de Vino de la Tierra Valdejalón que ha agrupado a la mayor parte de las bodegas de la zona durante los últimos años.

b) Características del producto basadas en la reputación

Este vino con derecho a indicación geográfica es reconocido por la Orden de 25 de marzo de 1999 (BOA Nº 47, de 20-4-99), del Dpto. de Agricultura y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Aragón, y posteriormente por la Orden de 23 de diciembre de 1999 (BOE Nº 16, de 19 -1-2000), del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En la actualidad, la actividad tradicional de las cooperativas se ha visto complementada con la implantación de proyectos empresariales privados que han dotado a la zona de un nuevo dinamismo, y ha permitido proyectar hacia el exterior los vinos de la zona. De este modo, bodegas de reciente implantación como Bodegas Rhey o Bodegas Mancuso han visto reconocidos sus vinos en diversos certámenes internacionales. También proyectos innovadores como Latidos de vino, se han establecido en Valdejalón, apostando por este singular área para la vid junto con Epilense de Vinos y Viñedos para crear lo que ellos denominan Latidos de Vino, "El vino del amor".

La Asociación empresarial de Vinos de la Tierra de Aragón se constituyó en 2005 con 18 bodegas que elaboran Vinos de la Tierra en la Comunidad Autónoma de Aragón

con el objetivo de impulsar el desarrollo de las Indicaciones Geográficas Protegidas que están reconocidas en Aragón.

Estas bodegas han sido durante los últimos años expositores habituales en Ferias del sector tan importantes con ALIMENTARIA de Barcelona, FENAVIN en Ciudad Real, PROWEIN en Dusseldorf, entre otras.

También cuentan con clientes europeos de relevancia y se exporta habitualmente a Estados Unidos, Alemania, Noruega, y recientemente a Japón. Así, en el último año (2013) han presentado un proyecto para la promoción del vino en los mercados de terceros países, cuyo importe asciende a 9.500€, que ha sido subvencionado en base a las ayudas contempladas en la OCM Única.

Así mismo algunos de sus vinos han sido merecedores de importantes galardones en Certámenes de Vino nacionales e internacionales. A continuación se realiza una breve reseña de los más importantes:

A) VINOS:

EPILENSE DE VINOS Y VIÑEDOS S. COOP. - EPILA

Valdecella Garnacha Fermentado en barrica 2007 – Zarcillo de Oro 2009

Valdecella Cosecha Selección Extra 2008 – Medalla Oro Radio Turismo 2009

Valdecella Garnacha 100% Joven – Medalla de Oro Radio Turismo 2010

Valdecella Garnacha Fermentado en barrica 2010 – Zarcillo de Plata 2013

Valdecella Cosecha 2010 Selección Extra - Zarcillo de Oro 2013

COOP. SAN PEDRO ARBUÉS - EPILA

Viña Arbués “Tinto Barrica Selección” – Medalla de Oro Radioturismo 2009

LATIDOS DE VINO

Latidos de vino - Zarcillo de Oro 2009

Latidos de vino “Barrica” Premio Medalla de Oro - Radioturismo 2009

Latidos de vino “I love tinto” - Premio Medalla de Oro - Radioturismo de Madrid 2010

Latidos de vino “La Pasión” – Medalla de oro Radio turismo 2011

Latidos de vino “tinto 2011” – Medalla “Commended” Decanter 2012

Latidos de vino - 3 Medallas de Oro - Radioturismo de Madrid 2013

Latidos tinto “Garnacha” 2012 – Medalla de plata Zarcillo 2013

Latidos “Barrica” 2009 – Medalla de plata Zarcillo 2013

Latidos de vino tinto joven “I love pasión” – Medalla de bronce Decanter 2013

B) VINOS DE LICOR:

Moscatel “Góticas del Jalón”, de Epilense de Vinos y Viñedos, S. Coop. – Medalla de Oro “Radio Turismo 2010”

Latidos “Moscatel”– Mejor vino dulce 2012 por “Vinooferta” (tienda de vinos online donde se detallan cuales fueron los mejores vinos, según sus usuarios, basándose en relación calidad, competitividad y ventas).

Además son numerosas las referencias en revistas y prensa especializada para las bodegas de esta mención, las cuales también aparecen regularmente en las principales guías del Vino nacionales e internacionales. Pueden destacarse, entre otras:

A) VINOS:

- PARKER 2011: 87 puntos para Latidos de vino “Barrica 2008”
86 puntos Latidos de vino “Tinto 2010”
- Guía Peñín 2011: 90 puntos para Latidos “I Love 2008”
88 puntos para Latidos “I Love 2010”
88 puntos para Latidos “Barrica 2008”
- Guía Peñín 2012: 90 puntos para Latidos “2008” Fermentado en barrica
88 puntos para Latidos “I Love 2008 Barrica”
88 puntos para Latidos “I Love tinto 2010”
86 puntos para Latidos “I Love rosado 2010”
83 puntos para Latidos “I Love blanco 2010”
- PARKER 2013: 88 puntos para Latidos de vino “Barrica”
- Guía vino Aragón 2013, editada por El Periódico de Aragón (se señalan 2 bodegas: Epilense de Vinos y Viñedos, y Bodegas Rhey)

B) VINOS DE LICOR:

- Guía Peñín 2011: 88 puntos para Latidos “I Love Moscatel 2010”
- Guía Peñín 2012: 88 puntos para Latidos “I Love Moscatel 2010”.
- Guía 2014 de “Los 100 mejores vinos por menos de 10 €”: incluye entre su selección el Latidos “Placer Moscatel 2012”.

Otras referencias recientes que pueden destacarse en cuanto a la reputación de los Vinos de la Tierra de Valdejalón son las siguientes:

- Cata de Robert Parker en Logroño (España) el 12 de noviembre de 2009 de veinte vinos de todo el mundo elaborados al menos con un 90 % de variedad garnacha, entre los cuales seleccionó tres vinos aragoneses para la cata. Uno de ellos pertenecía a la mención Vino de la Tierra Valdejalón, el Mancuso 2005 100% garnacha, el cual se calificó como “maravilloso y elegante”.
- La “Asociación Interprofesional de Vino de la Tierra Valdejalón” realizó el año 2008 el concurso al mejor Vino de la Tierra de Valdejalón.
- El periódico “Heraldo de Aragón” hace dos referencias al vino latidos “moscatel 2010” en noviembre y diciembre de 2011.

Por último, las bodegas pertenecientes a la mención de Vino de la Tierra Valdejalón, a pesar de no ser de gran dimensión, realizan inversiones continuas en sus instalaciones por un importe medio de 300.000 € al año.

c) Relación causal entre el área geográfica y las características del producto

A lo largo de los siglos, los productores de vino de la zona han sabido aprovechar de manera óptima las características naturales de la zona, clima y suelos, para la elaboración de vinos de calidad. La importancia de este cultivo ha residido en su papel de complemento de otras producciones aportando ingresos adicionales a los de otro tipo de actividades agroalimentarias.

Las características de los suelos, ligeramente básicos y con escasez de materia orgánica, unido a las características climáticas de la zona, con bajas precipitaciones anuales, temperaturas extremas tanto en verano como en invierno y la presencia de vientos dominantes del noroeste -que hacen más extremas las temperaturas en invierno y suavizan las máximas durante el verano- confieren a Valdejalón un peculiar microclima y ecosistema favorecedor para el cultivo de la vid; al cual deben los vinos y los vinos de licor elaborados la gran reputación alcanzada.

H. OTROS REQUISITOS APLICABLES

a) Marco legal

ORDEN de 25 de marzo de 1999, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente por la que se actualizan las zonas de "Vino de la Tierra" en la designación de vinos de mesa producidos en Aragón. (BOA nº 47 de fecha 20-04-1999).

ORDEN de 16 de agosto de 2001, del Departamento de Agricultura, por la que se actualizan las zonas de "Vino de la Tierra" en la designación de los vinos de mesa con indicación geográfica producidos en Aragón (BOA nº 106 de fecha 7-09-2001) y su corrección de errores publicada en el BOA nº 119 de fecha 8 de octubre de 2001.

ORDEN de 25 enero de 2005, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se modifica el Anexo XI del Decreto 37/2001, de 13 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se regula el potencial de producción vitícola y se actualizan las zonas de «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos de mesa con indicación geográfica producidos en Aragón. (BOA nº 17 de fecha 7-02-2005).

ORDEN de 28 de octubre de 2005, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se actualizan las zonas de «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos de mesa con indicación geográfica producidos en Aragón. (BOA nº 137 de fecha 18-11-2005).

b) Requisitos adicionales

i) Vendimia y elaboración

Al menos el 85% de las uvas con las que se haya elaborado el vino amparado por la indicación "Valdejalón" deberá proceder de parcelas situadas en la zona geográfica contemplada en este Pliego de Condiciones.

ii) Embotellado y Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deberán ser verificadas y aprobadas, en lo que respecta a lo regulado en este Pliego de Condiciones, por el Órgano de gestión.

Para la Indicación Geográfica Protegida “Valdejalón”, el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Rgto. (CE) N° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es “Vino de la Tierra”. Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Indicación Geográfica Protegida.

Los términos tradicionales a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) N° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la indicación geográfica protegida Vino de la Tierra Valdejalón, pertenecientes a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007, de 22 de octubre de 2007, son Añejo, Noble y Viejo.

I. ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN EXTERNA

La verificación del cumplimiento de lo contemplado en este Pliego de Condiciones, será realizado por organismos de control que deberán estar acreditados ante ENAC conforme a la norma UNE-EN-45011 o norma que la sustituya.

La Entidad de Certificación Externa deberá asegurar que los operadores autorizados cumplen con el presente Pliego de Condiciones, realizando al menos la siguiente tipología de controles:

- Controles en Bodega: Control de las diferentes partidas identificadas como “Valdejalón”, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino.
- Verificación de la Analítica del producto terminado: Se realizará toma de muestras aleatoria sobre las partidas identificadas como “Valdejalón”, con el objeto de determinar que los parámetros físico – químicos de los vinos elaborados se ajustan a los contemplados en el presente Pliego de Condiciones.

Entidades de certificación encargadas de la verificación del cumplimiento de lo contemplado en este Pliego de Condiciones:

BUREAU VERITAS
Valportillo Primera 22-24
PI La Granja - Edif. Caoba
28108 Alcobendas (Madrid)
Tf: 91 270 22 00
Fax: 91 270 22 99
www.bureauveritas.es

CERTIAL S.L.
Polígono Industrial 'Los Leones', 63 -
50298 Pinseque (Zaragoza)
Tel +34 976 656 919
Fax +34 976 656823
www.certial.com

CERTIFOOD
C/ Cristóbal Bordiú N° 35, 4º, Of. 415
28003 Madrid
Tf: 91 745 00 14
Fax: 91 579 24 76
www.certifood.org

- Metodología de las comprobaciones

La periodicidad de las comprobaciones será, como mínimo, anual.

La toma de muestras para el control anual, se realizará por muestreo aleatorio de las diferentes partidas de vino considerado por la bodega como apto según el presente Pliego de condiciones en cada campaña.