

Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Valles de Sadacia»

1) Denominación que debe protegerse.

“Valles de Sadacia”.

2) Descripción del vino.

“Valles de Sadacia”, es un vino blanco que podrá ser seco, semiseco, semidulce y dulce, elaborado como mínimo con un 85 % de las variedades vitis viníferas (L), Moscatel de Grano Menudo, B., y/o Moscatel de Alejandría, B.

a) Características analíticas:

Grado alcohólico total y adquirido: El grado alcohólico volumétrico natural mínimo, expresado en volumen, es de 10%. La graduación alcohólica total mínima, expresada igualmente en volumen, debe ser superior a la graduación adquirida en no menos de un 4%.

Azúcares totales, expresados en términos de fructosa y glucosa:

Blanco seco: Máximo de 5 gr./l.

Blanco semiseco: Superior a 5 gr./l. con un máximo de 15 gr./l.

Blanco semidulce: Superior a 15 gr./l. con un máximo de 50 gr./l.

Blanco dulce: Superior a 50 gr./l.

Acidez total (expresado en ácido tartárico):

Ha de ser superior a 4 g/l.

Acidez volátil (expresada en ácido acético): Los vinos de la campaña no podrán superar 0,08 gr./l. por cada grado de alcohol adquirido. Los vinos de edad superior a 1 año no podrán superar 1 gr./l. hasta 10° de alcohol adquirido, y 0,06 gr./l. por cada grado de alcohol que exceda de 10°.

Anhídrido sulfuroso total: Para los vinos con menos de 5 gr./l. de azúcares residuales el límite máximo será de 200 miligramos por litro. Los vinos que tengan más de 5 gr./l. de azúcares residuales, el límite será de 250 miligramos por litro.

b) Características organolépticas:

Blanco seco:

Fase visual: Color amarillo pajizo, limpio y brillante, sin partículas en suspensión.

Fase olfativa: Nariz fresca y profunda, conjugando aromas frutales, florales y minerales.

Fase gustativa: Sabroso y fresco, con buena acidez y agradable paso de boca.

Blanco semiseco:

Fase visual: Color amarillo pajizo o amarillo dorado, limpio y brillante, sin partículas en suspensión.

Fase olfativa: Nariz fresca e intensa, conjugando aromas frutales, florales y minerales con aromas más golosos y melosos.

Fase gustativa: Vino equilibrado, con buena acidez y un ligero dulzor, que lo hacen denso, sabroso y elegante.

Blanco semidulce:

Fase visual: Color amarillo pajizo o amarillo dorado, limpio y brillante, sin partículas en suspensión.

Fase olfativa: Nariz fresca e intensa, conjugando aromas frutales, florales y minerales con aromas más golosos y melosos.

Fase gustativa: Vino equilibrado, con buena acidez y un ligero dulzor, que lo hacen denso, sabroso y elegante.

Blanco dulce:

Fase visual: Color amarillo, con destellos dorados e incluso tonalidades ámbar con el paso del tiempo, limpio y brillante, sin partículas en suspensión.

Fase olfativa: Nariz intensa, conjugando aromas frutales, piel de naranja y membrillo y notas minerales con aromas más golosos y melosos.

Fase gustativa: Vino equilibrado, con gran acidez, que hace agradable su dulzor, resultando un vino denso, sabroso y rico.

3) Prácticas enológicas específicas:

Se trata de un vino blanco elaborado a partir de uvas de las variedades Moscatel de Grano Menudo y Moscatel de Alejandría, en una proporción mínima del 85 por ciento. El resto puede proceder de uvas de las variedades blancas autorizadas o recomendadas en la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Se dedicarán exclusivamente a la elaboración de vino protegido partidas de uva sana con un grado alcohólico volumétrico (% Vol.) natural mínimo de 10%.

La fermentación alcohólica se corta en su tramo final en los vinos semisecos, semidulces y dulces, para dejar algo de azúcares propios. Será seco, semisecco, semidulce o dulce dependiendo de su mayor o menor fermentación.

Posteriormente se procede a la clarificación, e inmediatamente antes de su embotellado, a una filtración con poro de alto diámetro, a fin de respetar al máximo la compleja nariz de los vinos.

4) Delimitación de la zona geográfica.

La zona de producción está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales de la Comunidad Autónoma de La Rioja: Agoncillo, Aguilar del Río Alhama, Albelda, Alberite, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedillo, Arnedo, Arrúbal, Ausejo, Autol, Bergasa, Bergasilla, Calahorra, Cervera del Río Alhama, Clavijo, Corera, Cornago, El Redal, El Villar de Arnedo, Galilea, Grávalos, Herce, Igea, Lagunilla de Jubera, Leza de Río Leza, Murillo de Río Leza, Muro de Aguas, Nalda, Ocón, Pradejón, Préjano, Quel, Ribafrecha, Rincón de Soto, Santa Engracia de Jubera, Santa Eulalia Bajera, Tudelilla, Villamediana de Iregua, Villarroya y Logroño.

La vinificación y el embotellado de los vinos se realizarán en las bodegas ubicadas dentro de la zona de producción antes delimitada.

5) Rendimientos máximos.

Las plantaciones deben tener una densidad de 2.850 cepas por hectárea como mínimo.

Para cualquier variedad, los rendimientos máximos no podrán superar los 10.000 Kg./Ha. ni los 70 Hl./Ha.

6) Variedades de vid:

Las variedades de Vitis vinífera (L) blancas Moscatel de Grano Menudo B. y Moscatel de Alejandría B..

Se permiten también todas las variedades blancas autorizadas o recomendadas como variedades de vinificación en la Comunidad Autónoma de La Rioja, siempre que se respete el porcentaje mínimo del 85% de Moscatel de Grano Menudo y Moscatel de Alejandría.

Las otras variedades autorizadas o recomendadas en la Comunidad Autónoma de La Rioja a la fecha de este pliego de condiciones, son: Chardonnay, Viura (o Macabeo), Albillo Mayor (o Turruntés), Garnacha Blanca, Gewürztraminer, Malvasía, Maturana Blanca, Parellada, Riesling, Sauvignon Blanc, Tempranillo Blanco, Verdejo y Xarello (Real Decreto 1244/2008, de 18 de julio).

7) Vínculo con la zona geográfica:

a) Datos de la zona geográfica:

La zona geográfica delimitada se encuentra situada dentro de la zona vitícola C II c) La Rioja, según el anexo IX del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo.

La Comunidad Autónoma de La Rioja, limita al norte con Álava y Navarra; al sur con Soria; al este con Navarra y Zaragoza y al oeste con Burgos, desenvolviéndose por la Depresión del Ebro, Cordillera Ibérica y mínimamente, Cordillera Cantábrica. Su territorio de 5.000 Km² (1% de la superficie nacional) y 174 municipios, queda repartido en dos regiones naturales claramente diferenciadas: una tierra de ribera situada paralela al río Ebro y otra claramente montañosa.

La topografía del terreno es la principal causante del fuerte gradiente térmico y pluviométrico existente entre ambas regiones naturales. Pero incluso dentro de la zona del valle hay diferencias entre la zona más alta y la zona media-baja donde se sitúa la zona geográfica delimitada.

Encuadrada en la zona climática I, -Mediterráneo templado seco con cierto grado de continentalidad, inviernos suaves y largos veranos- la zona geográfica delimitada posee una temperatura media anual de las más altas de La Rioja comprendida entre 12-14 °C y un índice pluviométrico de 390 mm/año inferior en este caso al resto de la Comunidad en especial durante la maduración. Estos parámetros son fundamentales en variedades de uva blanca, especialmente en moscatel, que requieren de poca humedad -especialmente durante la maduración- por su elevada sensibilidad a la Botrytis y de temperaturas altas pero no

excesivas ya que podría en ese caso podría acarrear caída de las hojas, paradas fotosintéticas y bloqueo en el proceso de maduración de las uvas.

La primera helada suele producirse de forma generalizada en noviembre, localizándose el total de estas en los meses de noviembre, diciembre, enero, y en menor medida (última helada), en febrero-marzo. De este modo, las temperaturas inferiores a 0°C, se producen cuando la cepa se encuentra preparada para el frío, lignificada, sin hojas ni yemas, soportando perfectamente estas bajas temperaturas sin producirse daños, asegurándose por otro lado, el número necesario de horas frío durante el periodo de reposo invernal. En primavera, época donde se localizan los estados fenológicos más sensibles a las bajas temperaturas, hay calor, sol y ausencia de heladas tempranas.

Cada año hay una media de 2.221,84 horas de sol, con una media mensual de 185,15 horas de sol, siendo los meses de julio, agosto y junio los más soleados del año. Este índice es suficientemente elevado y bien repartido como para influir favorablemente en la fotosíntesis y por lo tanto en el crecimiento vegetativo, inducción floral y en el tamaño y color de los frutos una vez formados.

Por otro lado, la zona geográfica delimitada además de poseer un potencial agroclimático comprendido entre 5 y 10 del índice C.A. de L. Turc, también se caracteriza por el salto térmico entre las temperaturas diurnas y nocturnas producido durante el periodo de maduración, influyendo positivamente sobre los parámetros de calidad más importantes que son el color y la concentración de azúcares.

El suelo de la zona geográfica delimitada destinado al cultivo de la vid se caracteriza por:

- Ser suelos del Mioceno y Cuaternario, pardos escasos de humus en sus horizontes superiores y con caliza presente con carácter general.
- Por no presentar problemas de drenaje al carecer de horizontes impermeables.
- Presentar baja disponibilidad hídrica durante el verano.
- Presentar una estructura equilibrada, con una composición armónica de los elementos esenciales: arenas, limos y arcillas, que lo hacen muy apto para el cultivo del moscatel y otras variedades de uva blanca.
- Presentar insuficiente cantidad de materia orgánica y de nitrógeno. Suelos pobres.
- Ser ligeramente alcalino, debido a su contenido en carbonato cálcico.
- Presentar niveles bajos de elementos químicos nutricionales, como Fósforo, Potasio y Magnesio.

Las características de estos suelos garantizan por un lado la supervivencia de la planta, sin presentar mucho vigor o ritmo de crecimiento y la calidad de las uvas por otro, al favorecer completamente su maduración.

El último factor determinante en esta producción vitícola de calidad, es el humano y consiste en conseguir a través de prácticas culturales una superficie foliar sana y muy bien expuesta logrando al mismo tiempo, un vigor limitado y un crecimiento nulo en el periodo de agostamiento y de maduración. Así también, los técnicos y viticultores de la zona gracias a su dilatada experiencia y a los controles de maduración realizados un mes antes de la vendimia, son capaces de determinar el mejor momento para recolectar.

b) Datos del producto (reputación).

Vinos en La Rioja, han existido desde los más remotos tiempos del Imperio Romano, y ya Calixto, en su códice, recuerda a los buenos riojanos que pueden y deben considerarse felices por los excelentes vinos que da su tierra. Pero estos vinos riojanos, antecesores de los actuales vinos de Rioja, distaban mucho de la calidad que hoy les hace famosos.

Fueron los romanos (quienes llevaban el arte de producir vino allá donde se establecían), los grandes impulsores de la producción del vino en La Rioja ya que hasta entonces los oriundos desconocían las técnicas de elaboración del vino. Se dice que las galeras romanas llegaron por el Ebro a la antigua Vareia, probablemente en el emplazamiento actual del barrio logroñés de Varea, en donde se recogía el vino, que era transportado a la metrópoli. No obstante, algunos expertos afirman que con anterioridad, los pueblos berones y pelendones pobladores de tierras riojanas, también bebían el vino que se elaboraba en la región y lo vendían a los mercaderes que llegaban hasta Vareia incluso hasta el faro de Bilibio, cerca de la actual ciudad de Haro.

La preocupación de la región por sus vinos ha sido siempre una constante histórica. Un buen ejemplo de ello lo representa la ordenanza dictaminada por el alcalde de Logroño en 1635, mediante la cual se prohibía el tránsito de carruajes en zonas cercanas a bodegas, por miedo a que “las vibraciones generadas por su paso puedan perjudicar al preciado jugo y su crianza”.

En 1787 se creó la Real Sociedad Económica de Cosechero de Rioja cuyo objetivo era el fomento del cultivo de la vid, la elaboración del vino y el desarrollo de su comercio.

Ya a mediados de este Siglo, Juan Marcilla Arrázola hablaba de las mistelas manchegas y destacaba la *calidad de los vinos dulces, licorosos, de moscatel y malvasía elaborados en Corella y La Rioja*. En esta última región se conocía al moscatel como “Supurado” y a la cepa como “Moscatel Común” o “Moscatel de la Tierra”, destacando que esta variedad crece bien en terrenos ventilados y de buena exposición.

Las variedades que fueron tradicionales en esta Comunidad Autónoma hasta 1893 fueron mazuelo, graciano, tempranillo, garnacha, entre tintas y **moscatel**, malvasía y viura para las blancas. Destacar la vinificación de uvas soleadas en el suelo de la viña y elaboradas más tarde para obtener vinos más azucarados.

No obstante el moscatel, principal variedad de “Valles de Sadacia”, no tuvo un futuro tan prometedor como el resto de variedades tintas.

De esta variedad blanca, existen referencias desde el siglo XVII, pero se pierden con el ataque de la plaga filoxera en el 1893, quedando solamente como una variedad minoritaria que no pudo desarrollarse, al no ser tampoco variedad incluida en la DOCa Rioja.

Para evitar la desaparición de esta gran tesoro enológico, en el 2003 se pone en funcionamiento el vino de la tierra “Valles de Sadacia” con la idea de recuperar y promover esas elaboraciones tan interesantes. Al no poder elegir “Rioja” como nombre, hubo que buscar un camino propio. De este modo, el nombre prerromano elegido “Sadacia o Sidacia”, hace referencia al nombre del río Cidacos y de la comarca de Arnedo, al ser esta la zona más representativa del conjunto de municipios que constituyen la zona geográfica, concentrándose en ella la mayor parte de la producción de moscatel.

Las posibilidades de la variedad moscatel y otras variedades blancas sobre una tierra con las condiciones geoclimáticas como las de la zona geográfica delimitada confieren a Valles de Sadacia un gran potencial.

c) Interacción causal.

La Rioja ha jugado siempre un papel importante en la historia del vino de España, siendo desde tiempos inmemorables la tierra elegida por factores tan importantes como su suelo excelente para el cultivo de la vid y su clima influido por los benéficos del Mediterráneo y el Atlántico, a lo que se une la preocupación de sus gentes por la tradición y por su cultura vitivinícola ancestral.

No obstante, dentro de La Rioja es la zona geográfica delimitada por sus condiciones climáticas específicas - una mayor temperatura e insolación consecuencia del claro predominio de la influencia mediterránea, ausencia de heladas primaverales, marcado contraste térmico entre las temperaturas diurnas y nocturnas durante la maduración y menores precipitaciones que en el resto de la región - la zona ideal para que las variedades blancas y especialmente la moscatel expresen su máximo potencial.

En la zona geográfica delimitada por Valles de Sadacia se obtienen cosechas más constantes en variedades de uva blanca, que en zonas limítrofes, debido en gran parte a su exposición a vientos cálidos del sudeste en vez de húmedos del Atlántico, lo que hace que las heladas de primavera y otoño, tan peculiares en Rioja Alta, no suelen producirse.

Tras el reposo invernal, la presencia de una temperatura media suave, sin contrastes marcados nocturnos, la ausencia de heladas primaverales y la elevada insolación, favorecen la acumulación de hidratos de carbono y en consecuencia, el crecimiento rápido de los frutos.

Posteriormente, el incremento progresivo de las temperaturas medias, la elevada insolación y las escasas lluvias unido a la influencia de suelos pobres, favorece en el envero un proceso lento de maduración que se manifiesta externamente por un cambio de la coloración verde de las bayas, hacia tonos amarillos, dando como resultado la evolución completa de las características específicas de cada variedad.

Esta lenta y completa evolución de; los compuestos volátiles y sus sustancias aromatizantes contribuyen en su aroma propio, la transformación lenta de almidón en azúcares, dotan al fruto de un aroma y sabor equilibrado, de un color característico, de un contenido en sólidos solubles mayor que en zonas limítrofes, siendo el contenido en azúcar, la principal medida de calidad interna, ya que junto a la acidez condicionan el sabor.

El suelo también posee una influencia clara sobre la calidad a través del vigor o ritmo de crecimiento que es capaz de transmitir al viñedo. El mayor o menor desarrollo de la vid afecta no sólo a la producción, que puede ser controlada de diferentes formas, sino también, y sobre todo, a la superficie foliar desarrollada y al comportamiento hormonal de la planta, de manera que un mayor vigor retrasaría la fase de maduración y en consecuencia la calidad de la uva.

Por este motivo, un suelo poco fértil como el que se destina para el cultivo de la vid dentro de la zona delimitada, evitará un crecimiento excesivo en la cepa y sobre todo prolongado durante el periodo de maduración de la baya, evitándose problemas de sombra, enfermedades criptogámicas y retrasos en el envero. Todo esto unido a una escasa disponibilidad hídrica en verano se traduce en una cosecha de calidad al favorecerse la acumulación de azúcares y compuestos aromáticos.

Respecto a la vendimia, esta suele ser tardía no siendo necesaria la sobremaduración dado el alto contenido natural en azúcares y baja acidez inherente a las condiciones climáticas específicas de la zona. Las condiciones climáticas que se produzcan de julio a septiembre determinarán el instante crucial de recolección, que será cuando la concentración de azúcares, de ácidos orgánicos, de sustancias aromáticas y de materias colorantes hayan alcanzado el

punto de equilibrio necesario, brindando de este modo, uvas con una elevada concentración de aromas y azúcares y baja acidez.

8) Disposiciones aplicables

a) Marco Jurídico

Orden 50/2002, de 21 de marzo de 2003 (B.O.R. del 25 de marzo de 2003), por la que se crea la indicación geográfica “Vino de la Tierra Valles de Sadacia”.

Orden 30/2003, de 1 de agosto (B.O.R. del 9 de agosto de 2003), corrección de errores a la orden 50/2002, de 21 de marzo, de 2003 por la que se crea la indicación geográfica “Vino de la Tierra Valles de Sadacia”.

Orden 20/2004, de 1 de junio de 2004 (B.O.R. 17 de junio de 2004), por la que se modifica la orden 50/2002, de 21 de marzo de 2003, por la que se crea la indicación geográfica “Vino de la Tierra Valles de Sadacia”.

Corrección de errores a la orden 20/2004, de 1 de junio de 2004 (B.O.R. del 21 de octubre de 2004), por la que se modifica la orden 50/2002, de 21 de marzo de 2003, por la que se crea la indicación geográfica “Vino de la Tierra Valles de Sadacia”.

b) Requisitos objetivos y no discriminatorios.

Tener separado físicamente el vino amparado de otros tipos de vino existentes en la bodega y perfectamente identificados los depósitos y envases. Dicha identificación se reflejará en el libro de registro.

Excepcionalmente y con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones que se estimen necesarios, estos límites podrán ser modificados al alza o a la baja hasta un límite de un 25% en la producción de uva y un máximo de 72 litros por cada 100 Kg. de uva.

c) Requisitos suplementarios.

i) Modos de presentación y comercialización.

El vino con Indicación Geográfica Protegida “Valles de Sadacia” sólo podrá expedirse al consumo en botellas de vidrio provistas de cierre irrecuperable.

Antes de proceder al primer embotellado de cada tipo de vino, el proyecto del etiquetado definitivo deberá ser sometido a la autorización del órgano de gestión en lo que se refiere a los requisitos que se relacionan en este pliego, debiendo comunicar el resultado de su verificación en un plazo de quince días naturales a la presentación. En caso de no pronunciarse al respecto en el plazo indicado, se entenderá que el etiquetado es conforme.

Las etiquetas deberán llevar obligatoriamente marca comercial.

Las botellas deberán ir provistas de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas y controladas por el órgano de gestión, que deberán ser colocadas en la planta envasadora, y siempre de forma que no permitan una segunda utilización.

ii) Invasado dentro de la zona delimitada.

El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada indicada en el punto 4 del presente Pliego de Condiciones.

El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración, constituyen un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de oxidoreducción, variaciones de temperatura y otros. El embotellado en origen, permite preservar las características y la calidad del producto.

El embotellado constituye una operación importante que, si no se efectúa respetando exigencias rigurosas, puede menoscabar gravemente la calidad del producto y modificar sus características.

9) Controles.

a) Autoridad Competente

Nombre: Dirección General de Agricultura y Ganadería.
Dirección: Avda. de La Paz, 8-10, 26071 Logroño (LA RIOJA)
Teléfono: 941 29 16 72
Fax: 941 29 12 08
Correo electrónico: dg.agrigan@larioja.org

La Dirección General de Agricultura y Ganadería a través del Servicio de Calidad Agroalimentaria, como autoridad competente en materia de denominaciones de calidad agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja, asume la responsabilidad de comprobar anualmente el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones, ofreciendo garantías suficientes de objetividad e imparcialidad.

b) Tareas

i) Ámbito de controles:

- Examen analítico
- Toma de muestras para el análisis de las partidas que hayan sido consideradas aptas por las bodegas.
- Examen de otros requisitos
- Inspección de las plantaciones y/o de la documentación que generen, al objeto de determinar que cumplen los requisitos establecidos.
- Inspecciones sobre bodegas y sobre la documentación que generan al objeto de verificar el origen, cantidad de uva, mosto, vino recibido, prácticas enológicas realizadas, procedencia de la materia prima y destino del vino elaborado.
- Aforo completo de la bodega, al objeto de determinar las existencias de vino en la misma y contrastarla con la documentación verificada.
- Controles sobre la asignación de contraetiquetas.

ii) Método de los controles.

La comprobación anual se realizará a través de controles sistemáticos que abarquen las diferentes fases de producción de Valles de Sadacia, garantizándose que el número, naturaleza y frecuencia de los controles son representativos del conjunto de la zona geográfica delimitada y adecuados al volumen comercializado o almacenado para su comercialización.

Asimismo, se podrán realizar controles adicionales cuando quepa la sospecha de incumplimiento de algún aspecto especificado en el pliego.