

NORMAS GENERALES DE VENDIMIA 2011

1. ASPECTOS GENERALES.

1.1. Como desarrollo a lo establecido en el Reglamento de la Denominación de Origen TIERRA DEL VINO DE ZAMORA en su artículo 11.5, con el fin de mantener un cierto orden y control en la recogida de la uva durante la campaña 2011, se establecen estas Normas de Vendimia que se desarrollan a continuación.

1.2. Para lo no recogido en las Normas de Vendimia se atenderá a lo establecido por la normativa vigente y a los acuerdos que, en su caso, tome el Consejo Regulador en el ámbito de sus competencias.

1.3. Estas Normas de Vendimia estructuran en dos partes complementarias. Por un lado se recogen las normas de vendimia destinadas a viticultores y por otro lado unas normas de vendimia destinadas a bodegas.

1.4. Además de lo establecido específicamente en las Normas de Vendimia para Bodegas, éstas deberán cumplir aquellos aspectos de las Normas de Vendimia para Viticultores que les sean de aplicación.

2. NORMAS DE VENDIMIA PARA VITICULTORES 2011.

2.1. FICHA DE VITICULTOR.

2.1.1. En la Ficha de Viticultor se incluirán los datos identificativos del viticultor inscrito y de las parcelas que constan inscritas a su nombre en el Registro de Parcelas Vitícolas del Consejo Regulador.

2.1.2. La Ficha de Viticultor se enviará antes del comienzo de la vendimia a cada viticultor inscrito que se encuentre al corriente de sus obligaciones con el Consejo Regulador.

2.2. CARTILLA DE VITICULTOR.

2.2.1. La Cartilla de Viticultor se enviará antes del comienzo de la vendimia a cada viticultor inscrito que se encuentre al corriente de sus obligaciones con el Consejo Regulador.

2.2.2. La Cartilla de Viticultor es de uso exclusivo del titular, quedando prohibida la utilización de la misma para transacción de uva de otros viticultores.

2.2.3. La utilización fraudulenta de la Cartilla de Viticultor por otros viticultores dará a la apertura de un expediente sancionador al titular de la cartilla utilizada y, si procede, al que ha utilizado la cartilla de modo fraudulento.

2.2.4. Todos los viticultores que entreguen uva en una bodega inscrita en el correspondiente Registro de la Denominación de Origen deberán tener previamente inscritos sus viñedos en el Registro de Parcelas Vitícolas de la Denominación de Origen. Además deberán disponer de la Cartilla de Viticultor actualizada y de la Ficha de Viticultor, las cuales son obligatorias para la entrega de uva en la bodega inscrita.

2.2.5. No se aceptarán partidas de uva sin las correspondientes Cartillas de Viticultor y Fichas de Viticultor, quedando descalificada toda partida de uva que sea descargada en la tolva sin que se presenten ambos documentos.

2.2.6. El responsable del transporte de la uva tendrá la obligación de presentar la Cartilla de Viticultor, así como facilitar los datos de procedencia de la uva y la identidad del titular (D.N.I.).

2.2.7. En cada entrega de uva se rellenará una hoja de la Cartilla de Viticultor por completo, quedándose el veedor el talón de la misma firmado por el viticultor y permaneciendo en poder del viticultor titular, dentro de su Cartilla, la matriz firmada por el veedor.

2.2.8. Las normas de utilización indicadas en la el reverso de la Cartilla son de obligado cumplimiento.

2.2.9. Cuando la Cartilla de Viticultor este completa, porque se hayan agotado sus matrices y talones, y se vayan a realizar nuevas entregas de uva en bodegas inscritas, el viticultor deberá solicitar una nueva Cartilla al veedor. Para la entrega de la nueva Cartilla deberá presentar la Cartilla anterior y la Ficha de Viticultor.

2.3. LA UVA.

2.3.1. La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

Variedades de uva blanca.

Variedades principales: Malvasía, Moscatel de grano menudo y Verdejo.
Variedades autorizadas: Albillo, Palomino y Godello.

Variedades de uva tinta.

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

2.3.2. Los rendimientos máximos admitidos por hectárea en viñedos en plena producción, entendiéndose como tales a los viñedos cumplidos cuatro años desde su fecha de plantación, serán los siguientes:

- Variedades blancas: 10.000 Kg./Ha.
- Variedades tintas: 7.000 Kg./Ha.

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

- Año 1º: 0% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Año 2º: 0% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Año 3º: 33% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Año 4º: 75% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Año 5º: 100% del máximo admitido en viñedos en plena producción.
- Años siguientes: 100% del máximo admitido en viñedos en plena producción.

2.3.4. El control de los rendimientos máximos de uva por hectárea admitidos se realizará por parcelas vitícolas homogéneas, entendiéndose por tales aquellas superficies de viñedo con unas características agronómicas comunes.

2.3.5. No podrá destinarse a la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen ninguna cantidad de la uva procedente de parcelas vitícolas cuyos rendimientos por hectárea superen los rendimientos máximos admitidos.

2.3.6. Los rendimientos máximos admitidos en cada parcela inscrita son los que constan en la correspondiente Ficha de Viticultor enviada a cada viticultor inscrito.

2.3.7. Cuando el pesaje de la uva se realice sobre uva previamente despalillada se incrementará el peso de la misma en un 4% a efectos del control de rendimientos máximos admitidos.

2.3.8. La vendimia se realizará con el mayor esmero posible, dedicando a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, con un grado de madurez adecuado.

2.3.9. La vendimia se realizará cuando la uva adquiera el grado de madurez adecuado, en función de los parámetros enológicos fundamentales de la misma. En todo caso la graduación alcohólica volumétrica potencial de las partidas o lotes unitarios de vendimia nunca será inferior a 11,5% Vol. para las variedades tintas y 10,5% Vol. para las variedades blancas. Los veedores dispondrán de un refractómetro calibrado para poder realizar comprobaciones. Se considera un margen de error del aparato de +/- 0,2 grados.

Si la primera medición diese un resultado inferior al mínimo exigido el viticultor y/o la bodega podrán solicitar una segunda medición dándose esta como resultado definitivo.

2.3.10. La vendimia se realizará separadamente por variedades y mediante técnicas que impidan el deterioro de los racimos. Para la elaboración de los vinos protegidos se dedicarán exclusivamente las partidas de uva en buen estado sanitario y con el adecuado grado de madurez.

2.3.11. No se admitirán partidas de uva para las que hayan transcurrido más de 12 horas desde su vendimia hasta la recepción en bodega, salvo que la vendimia se realice en cajas, en cuyo caso se ampliará el plazo a 24 horas, siempre y cuando la uva se conserve adecuadamente en un lugar fresco y protegido de la insolación directa.

2.3.12. Cuando la uva se encuentre dañada por pedrisco, oidio, mildiu, botritis, etc. o contenga agraces, el Viticultor lo pondrá en conocimiento de la Bodega y de los Servicios Técnicos de la Denominación de Origen antes de la entrega para que la recepción se haga separadamente de la uva en buen estado.

2.3.13. Es obligatorio pesar todas las partidas de uva que se recepcionen en las Bodegas inscritas en la Denominación de Origen.

2.3.14. Las partidas de uva descalificada, si la bodega las admite para la elaboración de vino no amparado por la Denominación de Origen, serán llevadas a depósito aparte perfectamente identificado y controlado por los Servicios Técnicos de la Denominación de Origen.

2.3.15. Evitar, en la medida de lo posible, la mezcla de uvas con distintos niveles sanitarios.

2.3.16. Las uvas recolectadas de parcelas que superen los rendimientos establecidos, no podrán entregarse como uva protegida, debiendo indicar el Viticultor tal circunstancia a la Bodega y a los Servicios Técnicos de la Denominación de Origen.

2.4. RECOGIDA Y TRANSPORTE.

2.4.1. La recogida y el transporte de la uva a las bodegas se realizarán utilizando medios y aplicando prácticas que garanticen que la misma mantiene sus niveles de calidad. Los envases utilizados no deberán comunicar sabores a la uva, debiendo evitar continuos trasvase de la misma una vez recolectada.

2.4.2. Para la recogida y el transporte de uva se podrán utilizar recipientes de plástico, mimbre, caucho o madera. En ningún caso se podrán utilizar sacos de plástico ni envases de latón o hierro.

2.4.3. Si el transporte se realiza a granel, se evitará el contacto directo de la uva con la chapa metálica, para lo cual se utilizarán lonas limpias que se lavarán después de cada descarga. También se podrá transportar la uva en remolques cuya chapa sea de acero inoxidable o esté recubierta de pintura epoxídica alimentaria.

2.4.4. Bajo ningún concepto se podrá pisar la uva durante el transporte.

2.4.5. El incumplimiento de la normativa detallada sobre la recogida y transporte de la uva será motivo suficiente para iniciar el oportuno expediente y, si procede, descalificar la partida de uva correspondiente.

3. NORMAS DE VENDIMIA PARA BODEGAS 2011.

3.1. COMUNICACIONES AL CONSEJO REGULADOR.

3.1.1 Las Bodegas deben comunicar a la Denominación de Origen la fecha de inicio de la vendimia al menos con 24 horas de antelación, indicando el horario de recepción de la uva.

3.1.2. No se aceptará la entrada de uva cuando el veedor no esté presente.

3.1.3. Todo movimiento por compra y venta de uva y mosto de uva a granel realizado por el viticultor a sus instalaciones o desde éstas a cualquier bodega de la Denominación de Origen, cuando la distancia sea superior a 70 kilómetros deberá estar acompañado de un documento de acompañamiento según el anexo I de la Orden de 30 de abril de 1.999, de la Consejería de Agricultura y Ganadería.

Si la partida de uva se va a destinar a la elaboración de vino amparado por la Denominación de Origen, deberá ir acompañada de la Cartilla de Viticultor y de la Ficha de Viticultor.

El incumplimiento de este requisito será motivo suficiente para iniciar el oportuno expediente y, si procede, descalificar la partida correspondiente.

3.2. LA UVA.

3.2.1. La Bodega es responsable de verificar que la uva procede de parcelas inscritas en la Denominación de Origen y los rendimientos no superan lo establecido en el Reglamento.

3.2.2. La uva mezclada se considerará obligatoriamente como uva blanca a efectos de control de entradas de uva por parte del veedor y para el cómputo de porcentajes en la elaboración de rosado o clarete recogido en el Reglamento.

3.3. LA ELABORACIÓN.

3.3.1. La limpieza e higiene son fundamentales para la obtención de un producto de calidad por eso será obligatorio mantener una escrupulosa vigilancia sobre la limpieza tanto de los depósitos como de los demás medios utilizados en el transporte y procesado de la uva. Este aspecto será vigilado por los veedores.

3.3.2. Los depósitos de cemento deberán estar recubiertos de resinas epoxídicas de uso alimentario o similares, para evitar la transmisión de sabores u olores desagradables al vino.

3.3.3. Se evitará el contacto de la uva, mosto y vino con ninguna parte u objeto de hierro. Para ello se protegerán dichas partes o utensilios recubriéndolos con resina epoxídica o con otro material inerte.

3.3.4. En la elaboración de los distintos vinos amparados se deberán utilizar las variedades autorizadas en el y en las proporciones siguientes:

- a) «Blanco»: elaborado a partir de las variedades blancas citadas en el punto 1.3.1 de las presentes Normas de Vendimia, con un mínimo del 60% de las variedades blancas clasificadas como principales.
- b) «Clarete»: elaborado a partir de las variedades citadas en el punto 1.3.1 de las presentes Normas de Vendimia, con un mínimo del 30% de la variedad Tempranillo y un máximo del 40% de las variedades clasificadas como autorizadas.
- c) «Rosado»: elaborado a partir de las variedades citadas en el punto 1.3.1 de las presentes Normas de Vendimia, con un mínimo del 60% de la variedad Tempranillo.
- d) «Tinto»: elaborado a partir de las variedades tintas citadas en el punto 1.3.1 de las presentes Normas de Vendimia, con un mínimo del 75% de la variedad Tempranillo. Podrá ser sometido a procesos de envejecimiento.

3.3.5. 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 vendimiada. Las fracciones de mosto o vinos obtenidas por presiones en las que se supere el rendimiento establecido no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

3.3.6. Cuando una bodega opte por elaborar “vino de mesa” deberá mantener en todo momento separado y perfectamente identificado el producto obtenido. Así mismo deberá informar al Órgano de Control de la Denominación de Origen de esta situación y comunicar con la suficiente antelación de la entrada o recepción de esa uva, mosto o vino para poder ser convenientemente controlado.

3.3.7. Todos los días en los que se recepcione uva durante la vendimia, las bodegas inscritas deberán presentar, debidamente cumplimentado y firmado, un Registro de Entrada de Uva según el correspondiente modelo aprobado. En dicho modelo constarán todas las entradas de uva recepcionadas con perfecta identificación de cada una de ellas.