

# PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «CIGALES»

Revisión	Fecha	Motivo	Expediente E-Bacchus	Fecha envío (COM)
0	24/11/2011	Envío a la Comisión Europea en aplicación del artículo 118 vices, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007	PDO-ES-A0622	14/12/2011
1	05/12/2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>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.</u></li> <li>- <u>En el apartado 2b) características organolépticas: adaptación de los descriptores sensoriales para el cumplimiento de la Norma UNE-EN-ISO 17025.</u></li> <li>- <u>Apartado 3.a)1. relativo a la densidad mínima de plantación mínima que se establece en 1.000 cepas por ha.</u></li> <li>- <u>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.</u></li> <li>- <u>En el apartado 8 b.2). relativo al uso de bag in box en exportación</u></li> <li>- <u>Corrección de errores del apartado 9 b.2). punto 1. cuarto epígrafe relativo al control de vinos.</u></li> <li>- <u>Sustitución del término "vidueños" por "viñedos" y de "caldos" por "vinos".</u></li> <li>- <u>Apartado 9 b.2). cuarto punto aclaración sobre el control de vinos. sustitución de "verificación" por "control".</u></li> </ul>		

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «CIGALES»

### 1. NOMBRE A PROTEGER.

1.- El nombre geográfico a proteger es «CIGALES».

2.- El término tradicionalmente utilizado junto al nombre geográfico es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN», de acuerdo a lo establecido en el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CEE) nº 1234/2007.

### 2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la D.O.P. «DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES», en adelante, D.O.P. «CIGALES», pertenecen a la categoría 1 “Vino” y a la categoría 5 “Vino espumoso de calidad”, de acuerdo con el Anexo XI *ter* del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

#### a) Características analíticas.

Las características físico-químicas de los vinos amparados por la D.O.P. «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: ~~5,0~~ 3,5
  - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,65
  - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

- Vinos Rosados:

- 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: ~~4,0~~ 5,0
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: ~~4,5~~ 3,5
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,65
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

- 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: ~~4,0~~ 5,0
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: ~~4,5~~ 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: 140

- 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: ~~5,0~~ 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:

- 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: (\*\*)

(\*\*) Según la legislación vigente en función del tipo de espumoso

- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: ~~5,0~~ 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

## b) Características organolépticas.

Las características organolépticas de los vinos amparados por la D.O.P. «CIGALES» serán las siguientes:

- Vinos blancos:

~~En fase visual presentarán un amarillo limpio y brillante.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por aromas de frutas frescas o maduras y especiadas.~~

~~En boca presentarán sensaciones frescas, ácidas y ligeras.~~

~~La sensación retronasal será frutal y floral~~

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

~~- En fase olfativa, intensidad media-baja, francos (ausencia de olores defectuosos), aromas medios de la familia frutal de árbol, cítricos y/o vegetales pueden aparecer especiados y/o tostados cuando hayan pasado por bodega.~~

~~- En fase gustativa, intensidad media, 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). Persistencia media.~~

- Vinos rosados:

~~En fase visual presentarán un color fresa-guinda, limpio y brillante.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por aromas de fruta fresca, madura y florales.~~

~~En boca presentarán un cuerpo estructurado, redondo y frutal de fruta madura.~~

~~La sensación retronasal será frutal y largo.~~

- En fase visual, presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad rosa violáceo, rosa fresa o asalmonado. Intensidad media

- En fase olfativa presentarán intensidad media, serán 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 bodega.

- En fase gustativa: intensidad media, equilibrados, con intensidad media de acidez y alcohol 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 bodega). Persistencia media.

- Vinos tintos jóvenes:

~~En fase visual presentarán un color guinda-picota.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por aromas frutales maduros y fruta del bosque.~~

~~En boca presentarán un cuerpo medio, sabroso y aromático.~~

~~La sensación retronasal será frutal, igual que en nariz.~~

- En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades desde el rojo granate al rojo teja. Intensidad media baja.

- En fase olfativa, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de la familia frutal (frutas negras tanto frescos y/o sobre maduros) y/o vegetales y en los que han pasado por madera especiados y/o tostados.

- En fase gustativa, intensidad media, muy equilibrados en acidez, alcohol y astringencia media. Ligero amargor. Persistencia media, con recuerdo frutal

de la misma gama que en nariz (frutos negros, frutos secos, vegetales), especiados y/o tostados.

- Vinos tintos con la mención roble:

~~En fase visual presentarán un tono guinda y rojo rubí, limpio y brillante.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por la presencia muy marcada de aromas frutales maduros y fruta del bosque junto con ligera presencia de la madera.~~

~~En boca presentarán un cuerpo medio, sabroso y aromático.~~

~~La sensación retronasal será frutal, igual que en nariz, con ligera presencia de la madera.~~

- En fase visual entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo violáceo, rojo granate, rojo atejado.

- En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con ligera presencia de la familia frutal y con intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera.

- En fase gustativa, intensidad media secos, ligeros aromas de la familia frutal. Y con una intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera. Persistencia media.

- Vinos tintos de crianza:

~~En fase visual presentarán un tono guinda y rojo rubí, limpio y brillante.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por aromas especiados, con recuerdos de fruta.~~

~~En boca presentarán un cuerpo redondo, con taninos dulces.~~

~~La sensación retronasal será intensa, recordando aromas especiados.~~

- En fase visual entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo granate, rojo atejado.

- En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera y con intensidad muy baja de la familia frutal.

- En fase gustativa, presentarán intensidad media, franqueza alta, persistencia media, con retronasal especiada y/o tostada.

- Vinos tintos reserva:

~~En fase visual presentarán un rojo rubí limpio y brillante.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por aromas especiados y balsámicos.~~

~~En boca presentarán taninos suaves y redondos.~~

~~La sensación retronasal será de aromas que recuerden los percibidos en nariz.~~

- En fase visual presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo granate, rojo rubí, rojo atejado, rojo cobrizo hasta el ámbar

- En fase olfativa, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con una intensidad media de las familias especiada y/o balsámica.

-En fase gustativa, intensidad media , secos, tánicos, franqueza alta y con persistencia media.

- Vinos tintos gran reserva:

~~En fase visual presentarán unos tonos rojos bermellón y limpios.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por aromas complejos especiados y balsámicos.~~

~~En boca complejos con taninos finos que dan cuerpo.~~

~~La sensación retronasal será de aromas especiados y largos.~~

- En fase visual presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color del rojo rubí al rojo teja

- En fase olfativa, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con intensidad media de las familias especiada y/o balsámica.

- En fase gustativa, se caracterizará por la presencia de taninos poco intensos, cuerpo medio y con persistencia media.

- Espumoso (Blanco/Rosado):

~~Fase visual amarillo dorado, en el caso de ser elaborados con variedades blancas. Tonos rosa fresa, en el caso de utilizar para su elaboración variedades tintas.~~

~~En fase olfativa será limpio y afrutado.~~

~~En boca será frutal y amplio de sabores.~~

- En fase visual presentarán un aspecto (limpidez) 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, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con intensidad media de la familia afrutada.

- En fase gustativa, se caracterizará por la presencia de sensaciones afrutadas y con persistencia media, y por retronasal se apreciarán los aromas de la familia de los frutos secos.

- Vinos Dulces (blancos, rosados y tintos):

Vinos que recordando las características organolépticas de los distintos tipos de vino descritos en los apartados anteriores del presente artículo, ven aumentadas sus características aromáticas y su volumen en boca debido al azúcar residual que contienen.

### 3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

#### a) Prácticas de cultivo.

Para la obtención de la uva utilizada para la elaboración de los vinos de la D.O.P. «CIGALES» se tendrá en cuenta lo siguiente:



1.- La densidad de plantación mínima será ~~de 1.200 cepas por hectárea en vaso y 2.200 cepas por hectárea en espaldera (o forma conducida)~~ de 1.000 cepas por hectárea.

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.

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 desgarran 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 70,72 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 se elaborarán por el método tradicional.

### **c) Restricciones en la vinificación.**

Para la elaboración de los vinos amparados por la D.O.P. «CIGALES» se tendrán en cuenta lo siguiente:

- El Vino Blanco se elaborará exclusivamente a partir de las variedades blancas principales (Verdejo) y autorizadas (Albillo Mayor, Viura y Sauvignon Blanc), con un mínimo del 50% de la variedad blanca principal.
- El Vino Rosado se elaborará con las variedades blancas y tintas principales y autorizadas con un mínimo del 50% de las variedades principales.
- El Vino Tinto se elaborará a partir de las variedades tintas principales (Tempranillo y Garnacha Tinta y Gris) y autorizadas (Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah), con un mínimo del 50% de las variedades principales.
- El Vino Dulce (blanco, rosado y tinto) se elaborará a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, conservando parte de los azúcares naturales de la uva, con un mínimo del 50% de las variedades principales.
- El Vino Espumoso se elaborará a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, con un mínimo para los secos, semisecos, Brut o Brut Nature del 50% de las variedades principales.

## **4. DELIMITACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.**

1.- El área geográfica de la D.O.P. «CIGALES» se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, a ambos márgenes del río Pisuerga, y tiene una superficie de 574 km<sup>2</sup>.

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 D.O.P. «CIGALES» coincide con la zona de producción anteriormente establecida.

## 5. RENDIMIENTOS MÁXIMOS.

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

Variedades tintas: 7.000 kilogramos por hectárea.

Variedades blancas: 9.000 kilogramos por hectárea.

No pudiendo obtenerse más de:

Variedades tintas: ~~49,00~~ 50,40 hectolitros por hectárea.

Variedades blancas: ~~63,00~~ 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 precitados, no podrán destinarse a la elaboración de vinos protegidos por la D.O.P. «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 D.O.P. «CIGALES» se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

a) Variedades de uva blanca:

- Variedades principales: Verdejo.
- Variedades autorizadas: Albillo Mayor, Viura, y Sauvignon Blanc.

b) Variedades de uva tinta:

Variedades principales: Tinto del País, Garnacha Tinta y Garnacha Gris.

Variedades autorizadas: 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 D.O.P. «CIGALES» está situada en la cuenca centro (sur) de la Cuenca del Duero. El río Pisuerga es el principal de La D.O.P. «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 D.O.P. «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 D.O.P. «CIGALES» han venido definiendo históricamente:

1.- Las variedades de uva que se incluyen en el área de la D.O.P. «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 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.

Los 7.000 kilos por hectárea (49 hectolitros por hectárea) de rendimiento de producción máximo para todas las variedades tintas y los 9.000 kilos por hectárea (63 hectolitros por hectárea) de rendimiento de producción máximo para todas las variedades blancas de la D.O.P. se debe a la experiencia contrastada de los últimos 40 años.

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 periodos 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 gastarían 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 D.O.P. «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 la D.O.P. «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 nexa causal.

1.- La geografía de nuestra D.O.P. «CIGALES» está en una situación privilegiada para la producción de viñedo que le confiere unas características propias. Atravesada y bañada por el río Pisuegra, vena que abastece a la cuenca del Duero, nuestro vidueño 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 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 terruño que las conforman.

3.- Los suelos de la D.O.P. «CIGALES» son pobres en materia orgánica, de textura arenosa con altas proporciones de gravas y cascajo. 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 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, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, en el caso de tintas; y Verdejo, Albillo 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 D.O.P. «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 la D.O.P. «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 son 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 D<sup>a</sup> Juana la Loca 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 claretos 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 ~~caldes~~ 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 D.O.P. «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 D.O.P. «CIGALES», el 12 de marzo de 1991.

## **8. OTROS REQUISITOS APLICABLES.**

### **a) Marco Legal.**

- Orden AYG/1197/2011, de 22 de septiembre de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de la D.O.P. «CIGALES» y de su Consejo Regulador.

### **b) Otros requisitos adicionales.**

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados bajo la D.O.P. «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 ~~70~~72% puede perjudicar la calidad del producto final amparado y no alcanzar las características establecidas para el mismo en el presente Pliego.

### **b.2) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.**

1.- Los vinos amparados por la D.O.P. «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 D.O.P. «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.- Como ya se ha indicado en el apartado 1 del presente Pliego de Condiciones, el término tradicional no geográfico al que se refiere el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CEE) nº 1234/2007 es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN». Por tanto, según lo dispuesto en el artículo 118 sesvicies, apartado 3, letra a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

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 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», en aplicación de lo dispuesto en el artículo 118 duovicies, apartado 1 letra a), del Reglamento (CEE) nº 1234/2007, siempre y cuando cumplan con la condiciones de uso en la legislación vigente y en la base electrónica E-Bacchus.

5.- Asimismo, los vinos tintos de la D.O.P. «CIGALES» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, en aplicación del artículo 66 del Reglamento (CE) nº 607/2009, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

6.- Los vinos espumosos y los vinos dulces solamente podrán utilizar las menciones previstas para ellos en la legislación vigente.

## **9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.**

### **a) Órgano de control.**

El órgano encargado de la comprobación anual del Pliego de Condiciones (Órgano de control) de los vinos de la D.O.P. «CIGALES», tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado y después de esta operación, será la Autoridad competente:

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN  
Ctra. de Burgos Km. 119 (Finca Zamadueñas)  
47071-VALLADOLID  
Teléfono: (34) 983 317300  
Fax: (34) 983 317303  
Correo electrónico: [controloficial@itacyl.es](mailto:controloficial@itacyl.es)

## **b) Tareas de control.**

### **b.1) Alcance de los controles.**

El sistema de control y certificación de los vinos protegidos por la D.O.P. «CIGALES» garantizará el cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones y se aplicará al siguiente ámbito:

- Controles en viñedo. Se realizarán controles para el seguimiento de las parcelas. Asimismo, realizarán controles en lo relativo a las características de la uva, así como cualquier otro aspecto cuyo incumplimiento pueda poner en riesgo el cumplimiento del pliego de condiciones.
- Controles en bodegas. Se realizarán controles en lo relativo a instalaciones, origen, cantidad y sanidad de la uva, mosto o vino recepcionado, tratamientos enológicos, garantía de identificación y trazabilidad del producto, y cualquier otro aspecto que pueda suponer un incumplimiento del pliego de condiciones.  
En este ámbito, el Órgano de Control podrá establecer para cada campaña condiciones particulares de control de la vendimia.
- Controles de producto. Se verificará que todas las partidas de vino elaboradas en las bodegas hayan sido objeto de análisis físico-químico y organoléptico.

### **b.2) Metodología de los controles.**

El Órgano de Control establecerá cada año un Plan de Control en el que establecerá las diferentes tareas de control tendentes al cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones. El Plan de Control comprenderá las siguientes actuaciones:

- CONTROL DEL VIÑEDO
  - Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones en relación con las parcelas.
- CONTROL DE BODEGAS
  - Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones para las bodegas.
  - Seguimiento de trazabilidad en bodega.
  - Control de etiquetado.
- CONTROL DE VENDIMIA
  - Control de la recepción de uva en bodega.
  - Control de la calidad de la uva.
  - Seguimiento del movimiento de uva-mosto-vino en bodega (trazabilidad uva-vino).
- CONTROL CALIFICACIÓN DE VINOS
  - Verificación del pProceso de calificación, que incluirá la realización de examen organoléptico y físico-químico para la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en el apartado 2 del presente Pliego de Condiciones.
  - Seguimiento de vinos calificados en bodega.

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 en función de una análisis de riesgo.