AXENCIA GALEGA
DA CALIDADE
ALIMENTARIA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

«RIBEIRAS DO MORRAZO»

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo con lo establecido en el artículo 94 del Reglamento (UE) núm. 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) núm. 922/72, (CEE) núm. 234/79, (CE) núm. 1037/2001 y (CE) núm. 1234/2007.

PLIEGO DE CONDICIONES

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

«RIBEIRAS DO MORRAZO»

1. Nombre que se debe proteger

«Ribeiras do Morrazo»

2. Descripción de los vinos

Son vinos blancos y tintos que se ajustan a la categoría 1 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) 1308/2013.

En el momento de su puesta al consumo los vinos tendrán las siguientes características:

2.a) Características analíticas

- Graduación alcohólica adquirida mínima (% vol.):

    - Vinos blancos: 11 %.

    - Vinos tintos: 10 %.

- Graduación alcohólica total mínima (% vol.):

    - Vinos blancos: 11 %.

    - Vinos tintos: 10 %

- Contenido máximo de azúcares totales: Se cumplirán los requisitos que se recogen en el anexo III parte B del Reglamento delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, para que los vinos tengan la consideración de «secos».

- Acidez total mínima: 5,0 g/l de ácido tartárico.

- Acidez volátil máxima: 1,08 g/l de ácido acético para los vinos blancos (18 meq/l) y 1,20 g/l (20 meq/l) para los vinos tintos.

- Contenido máximo de dióxido de azufre total: 200 mg/l para los vinos blancos

y 150 mg/l para los vinos tintos.

2.b) Principales características organolépticas

Los vinos obtenidos son frescos y suaves en boca, limpios, brillantes con aromas francos en los que se aprecian los aromas primarios, una graduación alcohólica, en general, moderada, acidez equilibrada y postgusto afrutado.

3. Prácticas enológicas específicas

La recogida de la uva se realizará en cajas de vendimia u otros recipientes autorizados por la autoridad competente.

El rendimiento máximo en la elaboración del vino será de 70 litros por cada 100 kg de uva en el caso de las variedades blancas y de 72 litros por cada 100 kg de uva para las variedades tintas.

4. Demarcación de la zona geográfica

Los vinos amparados con la indicación geográfica protegida Ribeiras do Morrazo deberán proceder exclusivamente de viñedos de la zona de producción y elaboración, constituida por los terrenos aptos para la producción de uva de los términos municipales de Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela y Vilaboa. Dichos viñedos deben estar inscritos en el registro vitícola. En el apéndice I de este pliego de condiciones se recoge gráficamente el territorio de esta indicación geográfica y su localización en Europa.

5. Rendimiento máximo

Las producciones máximas por hectárea serán de 12.000 kilogramos de uva y 8.400 litros de vino para las variedades blancas; y de 10.000 kilogramos de uva y 7.200 litros de vino para las variedades tintas.

6. Variedades de uva de vinificación

Los vinos se elaborarán exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

Variedades blancas: Albariño, Caíño Blanco, Godello, Loureira, Treixadura,

Branco lexítimo y Torrontés.

Variedades tintas: Brancellao, Caíño Tinto, Pedral, Espadeiro, Loureiro Tinto, Mencía y Sousón.

7. Vínculo con la zona geográfica

a) Factores naturales y humanos

Dentro de la enorme heterogeneidad climática que presenta Galicia como consecuencia de la directa influencia marina y el relieve del territorio, la zona amparada presenta un clima claramente determinado que podemos clasificar cómo oceánico-húmedo.

Dentro de la zona, casi la totalidad de la superficie dedicada al cultivo del viñedo se encuentra por debajo de los 150 m s.n.m., localizada en zona costera (Península del Morrazo y fondos de las Rías de Pontevedra y Vigo), en terrenos de ladera, con suaves pendientes y orientaciones protegidas por los relieves de la dorsal del Morrazo, la Sierra de Castrove al norte, las elevaciones hacia Sierra del Suído en el este y la Sierra del Galiñeiro en el sur, que ejercen un importante efecto barrera sobre la penetración de vientos oceánicos, lo que representa las condiciones idóneas para un área de gran productividad agrícola.

La comarca agrícola en la que se producen los vinos de la indicación geográfica protegida Ribeiras do Morrazo disfruta de unas 2.100 horas de sol al año y de temperaturas suaves con amplitud térmica reducida en el período vegetativo, entre 7,3 ºC y 25,7 ºC, con temperaturas elevadas en el período invernal (por encima de los 9 ºC de temperatura media en el mes de enero), y la práctica ausencia de heladas. Por lo que se refire a las precipitaciones, estas se sitúan entre los 1.300 y 1.800 mm, lo que unido a la orientación de las sierras citadas anteriormente, produce una debilitación estival de las precipitaciones, que al combinarse con temperaturas relativamente altas en la misma época da lugar a valores elevados de evapotranspiración (entre los 600 y los 800 mm en el año) y, en consecuencia, una acusada influencia mediterránea en este período,

con temperaturas medias entorno a los 18 °C, lo que claramente beneficia el cultivo del viñedo.

La mayoría de los suelos son moderadamente ácidos, permeables, con baja capacidad de retención de agua y con escaso contenido en materia orgánica en su estrato más superficial. Son, en general, suelos antiguos, con profundidad suficiente y bien calentados por la insolación, lo que los hace adecuados para el cultivo. Debemos señalar los suelos en arenales y dunas en la parroquia de O Hío, en Cangas do Morrazo, que los hacen especialmente singulares entre la enorme diversidad de las viticulturas gallegas y, por extensión, de las europeas.

El sustrato litológico está constituido, en su mayor parte, por afloramientos graníticos del período Herciniano y rocas sedimentarias escasamente metamorfizadas.

La proporción de elementos gruesos en los suelos es moderada, lo que produce alta permeabilidad y facilidad de laboreo, presentan una textura ligera, siendo la más habitual franca o franco-arenosa, con buen drenaje e idónea aireación.

Estos suelos son además sueltos y moderadamente ácidos, especialmente en laderas de escasa pendiente, por lo que resultan adecuados para la consecución de excelentes calidades.

El prestigioso geógrafo francés Huetz de Lemps en su obra *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l´Espagne* (1967) señala las primeras referencias documentales de la vid que datan del siglo XIII, y en el siglo XV aparecen las primeras reglamentaciones sobre restricciones a la elaboración y comercialización del vino. Puede mencionarse la participación decisiva de las órdenes religiosas, como el Priorato de Marín, que era dependiente del monasterio benedictino de Oseira, así como el monasterio de Melón y otros. También es destacable el papel de las villas como Redondela y las normativas que editan para proteger los vinos locales en el siglo XVI; y el papel de los

puertos con vocación comercial como el de Cangas, gremios como los Mareantes de Pontevedra, junto con otros estamentos propios de aquellas épocas. Con el tiempo fueron consolidadas diversas normativas de carácter local con el fin de proteger los mercados de los vinos elaborados en el territorio, que dieron lugar a los antecedentes de las pequeñas tabernas y «furanchos», conformando la identidad típica de las zonas vinícolas del Morrazo y los fondos de las rías de Pontevedra y Vigo, y que es aún reconocible a día de hoy.

La evolución del cultivo de la vid en el Morrazo tuvo una expansión creciente desde la Edad Media, llegando posiblemente a un máximo histórico entorno al 1660. Luego, la mayor presión demográfica y la situación económica harían que las vides fueran dando paso a los cereales, sobre todo el maíz. Al parecer, en esta evolución también influían las oscilaciones de los precios. Parece que en la segunda parte del siglo XVIII hay una recuperación del cultivo hasta conseguir el 10% de la superficie productiva agraria para posteriormente disminuir algo. No todo el mundo tenía vides, en algunos sitios no pasaba del 20%, en otros como O Hío alcanzaban el 50%. La apertura de tabernas en la zona estaba sujeta a subasta y sometida a impuestos especiales, también era obligado vender antes el vino local que el de fuera. Se sabe que había una cierta valoración mayor de los vinos de zonas expuestas al sur, hacia la Ría de Vigo frente a los que lo estaban hacia la Ría de Pontevedra.

Seguían teniendo mucha fama los vinos de O Hío (blancos) y Cela (tintos); Vilaboa se beneficiaba de ser una zona muy abrigada de los vientos del oeste y orientada al sur, por lo que sus vinos alcanzaban buena graduación. En una evaluación hecha en los años 70 por Xosé Posada en su libro sobre los vinos gallegos (*Os viños de Galicia*, Ed. Galaxia, 1978), predecía un futuro favorable para los vinos de esta zona.

Siendo semejante el contexto social de la vitivinicultura atlántica de este territorio, es innegable la diversidad de vinos elaborados, diversidad que se apoya en el amplio abanico de variedades autóctonas, y en la fama de ciertas

zonas como O Hío, Cela, Ardán, Redondela, Combarro, Moaña, Salceda, etc; y también en las diferentes localizaciones debidas a las orientaciones de las laderas y los suelos. Todo esto hace que se caractericen vinos diferentes que se reconocen en la atlanticidad de los paisajes de las rías y con igual importancia para los vinos blancos y tintos.

En el año 1979 se publica en el *Boletín Oficial del Estado* una Orden por la que «s*e reglamenta el uso de indicaciones relativas a la calidad, edad y crianza de los vinos*». En esta orden se señalaba la posibilidad de acogerse a la indicación "Vino de Calidad» tanto a vinos procedentes de «regiones vitivinícolas que define el Decreto 835/1972, relacionadas en el anejo 1» así como a «los vinos procedentes de comarcas vitícolas determinadas ubicadas en las regiones a las que se refiere el apartado b, que se enumeran y delimitan en el anejo número 2 de este Reglamento». Se definen también unas variedades recomendadas y complementarias para dichas comarcas.

En dicha orden aparece en el anexo 2 la comarca «Fondo da Ría de Vigo y Morrazo» con los ayuntamientos de Bueu, Cangas y Soutomaior. En aquella época se admitían como variedades recomendadas Albariño y Treixadura, y como complementarias Brancellao, Caíño, Espadeiro, Loureiro, Palomino y Torrontés; los vinos tenían que alcanzar una graduación mínima de 9 grados en tintos y 9,5 en blancos.

En el año 1986 la Xunta de Galicia elabora el «Programa de Calidad de los Vinos Gallegos», donde se cita a la comarca de vinos de calidad de Fondo de la Ría de Vigo (que también incluía ayuntamientos del Morrazo), tal como establecía la orden ministerial de 1979. Aunque hay antecedentes de tentativas de solicitar una indicación de calidad para los vinos de esta zona, no será hasta abril de 2012, cuando se celebró el I Foro de los Vinos del Morrazo y posteriormente la I Muestra de los Vinos de Vilaboa, cuando se desencadene el proceso que dio lugar a la demanda que justifica la elaboración de este pliego de condiciones.

b) Detalles del producto

Son vinos que deben mantener frescura, suavidad, tanto en el color como aroma y sabor, además de una graduación alcohólica equilibrada.

Los vinos blancos presentan tonos amarillos dorados brillantes, con destacados aromas florales y de frutas, boca ligera y fresca, de buen potencial aromático y con toques cítricos al final.

Los vinos tintos presentan una capa media con tonos rojos de picota y ribetes violáceos, de estructura media y paso suave con aromas de frutas rojas y silvestres con un toque final ligeramente tánico.

c) Interacción causal

El registro de esta indicación geográfica protegida se basa tanto en las características específicas del producto, claramente vinculadas al medio natural de producción, como a la reputación que ha conseguido, básicamente en el mercado gallego.

Los vinos elaborados conforme a las prescripciones de este pliego son fiel reflejo de los efectos de las condiciones termopluviométricas y agronómicas para una vitivinicultura de calidad de litoral atlántica, a lo que debe sumarse el efecto del factor humano que se concreta en el adecuado ajuste de las variedades autóctonas, la implantación de viñas en zonas de buena exposición con suelos calientes y permeables, o en condiciones singulares como los suelos de arenales y dunas o los de laderas de roca granítica, característicos de esta área geográfica. Los sistemas de conducción y poda tradicionales tendieron a viñedos de formas bajas con altas densidades para así exponerse mejor a las influencias marítimas. Todas estas condiciones tienden a conferir a los vinos producidos en esta comarca equilibrio y armonía, excelentes expresiones aromáticas y buenas características de conservación.

8. Requisitos aplicables

Se establecen los siguientes requisitos para los operadores:

Requisitos para la elaboración y embotellado:

- En las bodegas de elaboración y/o embotellado únicamente se elaborarán y/o embotellarán vinos producidos a partir de uvas de la zona delimitada.

- En la elaboración de vinos con mención a una única variedad, al menos el 85% de la uva utilizada será de esa variedad.

- Los vinos serán elaborados y embotellados en la zona geográfica de producción delimitada. El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido-reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por los productores y productoras locales, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

- El embotellado de estos vinos se realizará en botellas de vidrio con las capacidades admitidas por la legislación vigente.

Requisitos de etiquetado

- Los vinos que se comercialicen como monovarietales deben estar elaborados con un mínimo del 85% de la variedad de uva en cuestión.

- Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada suministrada por la autoridad de control, que deberá ser colocada en la propia bodega. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la indicación geográfica que figura en el apéndice II de este pliego de condiciones.

- En el etiquetado de los vinos de la indicación geográfica protegida Ribeiras do Morrazo la mención «indicación geográfica protegida» podrá ser sustituida por el término tradicional «vino de la tierra».

9. Controles.

a) Autoridad competente para la ejecución de los controles.

Nombre: Axencia Galega da Calidade Alimentaria (AGACAL)

Dirección: Avda. do Camiño Francés, 10. 15781- Santiago de Compostela

Teléfono: 0034 981 540 055

Correo electrónico: agacal.certificacion@xunta.gal

La AGACAL es una agencia, dependiente de la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia, encargada de la comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones.

b) Tareas de control

b.1) Alcance de los controles

Análisis químicos:

La AGACAL verifica que los elaboradores realizan análisis químicos de todas las partidas de vino para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el punto 2 de este pliego de condiciones.

La AGACAL entrega contraetiquetas con una codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada con la indicación geográfica protegida Ribeiras do Morrazo que se ajuste a los parámetros establecidos. Las partidas que no reúnan las características analíticas del punto 2 de este pliego de condiciones no obtendrán las contraetiquetas y no podrán ser comercializadas bajo el nombre de la indicación geográfica protegida.

Operadores:

La AGACAL comprueba que los operadores tienen capacidad para cumplir los requisitos del pliego de condiciones. En particular comprueba que los elaboradores disponen de un sistema de autocontrol y trazabilidad que

permite acreditar las especificaciones en cuanto a: origen de la uva, variedades empleadas, rendimientos de producción, rendimientos de elaboración de vino sobre la cantidad de uva y análisis de los parámetros químicos.

Productos:

La AGACAL, mediante toma de muestras, verifica que el vino comercializado bajo la indicación geográfica cumple las especificaciones establecidas en el punto 2, utiliza adecuadamente la contraetiqueta asignada y se cumplen los demás requisitos que se recogen en este pliego de condiciones.

b.2) Metodología en los controles en la verificación anual

- Controles sistemáticos

La AGACAL realiza controles sistemáticos de los sistemas de autocontrol de los operadores que elaboran o comercializan vino bajo el amparo de la indicación geográfica protegida con los objetivos siguientes:

- Verificar que la uva, el mosto y el vino son originarios de la zona de producción.

- Controlar el cumplimiento de las especificaciones en lo referente a variedades y rendimiento de producción de uva.

- Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad desde la producción de uva hasta el envasado.

- Comprobar que se realizan análisis químicos de todas las partidas de vino que permitan acreditar el cumplimiento de las características definidas en el punto 2 de este pliego de condiciones.

Además, la AGACAL realiza los aforos necesarios de las bodegas para garantizar la adecuada trazabilidad y control de la producción.

- Controles aleatorios

La AGACAL hace controles aleatorios para comprobar la trazabilidad de las partidas y el cumplimiento de los parámetros analíticos.

APÉNDICE I

SITUACIÓN Y DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

APÉNDICE II

LOGOTIPO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

RIBEIRAS DO MORRAZO