



DOSSIER 2017

INTRODUCCIÓN
CONSEJO REGULADOR
HISTORIA
VITICULTURA
AREA DE PRODUCCIÓN
VARIETADES
CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS
TIPOS DE VINO
TÉRMINOS MUNICIPALES
CASA DE LA VIÑA Y EL VINO
CARIÑENA D.O.P. MUSEO DEL VINO

INTRODUCCIÓN

Nombre de la D.O.P.: CARIÑENA

Año de fundación D.O.P.: 8 de septiembre de 1932

Año de Fundación del Consejo Regulador: 25 de mayo de 1960

Nombre del Presidente: ANTONIO UBIDE BOSQUED

Nombre del Secretario General: CLAUDIO HERRERO EZQUERRO

**Dirección completa: CAMINO DE LA PLATERA, Nº 7 50400 CARIÑENA
(ZARAGOZA)**

Teléfono: 976793031

Fax: 976621107

Contacto e-mail: secretaria@elvinodelaspiedras.es

Página Web: www.elvinodelaspiedras.es

ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN: ACREDITADO POR ENAC. 76/C-PR193

CONSEJO REGULADOR

FUNCIONES DEL CONSEJO REGULADOR

a) Cumplir y hacer cumplir el presente reglamento y la norma técnica, proponiendo y acordando al efecto las disposiciones necesarias y mandando ejecutar los acuerdos que adopte.

b) Velar por el prestigio y fomento de la D.O.P. y denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.

c) Aprobar los estatutos.

d) Aprobar el Manual de Calidad y Procedimientos de la D.O.P., en aplicación de la Norma EN 45011.

e) Supervisar la gestión de los registros de la D.O.P.

f) Establecer las cuotas de funcionamiento, previstas en el artículo 13 de este reglamento, así como las tarifas por prestación de servicios de la estructura de control.

g) Autorizar las etiquetas y contraetiquetas comerciales utilizables en los productos protegidos, en aquellos aspectos que afecten a la D.O.P., y controlar su uso.

h) Establecer las condiciones de riego.

i) Establecer, para cada campaña, con base en criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de lo fijado por la norma técnica, rendimientos y límites máximos de producción y transformación o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos.

j) Otras funciones detalladas en los estatutos y cualquier otra función que corresponda al Consejo Regulador según las disposiciones vigentes y que no correspondan a ningún otro órgano de gobierno.

CONTROLES Y CERTIFICADOS

1. El cumplimiento de la norma técnica corresponde al propio operador, inscrito voluntariamente en los registros de la D.O.P., a cuyo fin implantará un sistema de autocontrol.

2. Corresponde a la estructura de control del Consejo Regulador:

- la emisión de Informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros de la D.O.P.

- la certificación de los operadores de acuerdo con lo establecido en la norma sobre "Requisitos Generales para entidades que realizan la certificación de productos" (Norma UNE-EN ISO/IEC 17065 o Norma que la sustituya).

3. El Consejo Regulador establecerá en un Programa de autocontrol los contenidos mínimos exigibles a los sistemas de gestión que adopten los operadores.

ATRIA

La vigilancia y el control sanitario de los viñedos de la Denominación de Origen Protegida se realizan a través de lo que los viticultores conocen como Atria (Agrupación para Tratamientos integrados en Agricultura), cuyo objetivo principal es el de racionalizar al máximo los tratamientos que cada año se aplican a las vides. El Atria tiene al frente a personal cualificado y cuenta con todo el apoyo tecnológico y científico del Gobierno de Aragón.

Desde el Atria se mantiene una continuada labor de asesoramiento a los viticultores, que frecuentemente recurren a ella para solucionar sus pequeños problemas cotidianos.

COMPOSICIÓN

El Pleno es el órgano colegiado de gobierno del Consejo Regulador y ostenta la representación de los titulares de viñedos y de bodegas inscritos en los registros de la D.O.P.

El pleno estará compuesto por:

- El Presidente del Consejo Regulador.
- El Vicepresidente del Consejo Regulador.
- Los vocales. Los titulares y suplentes de las vocalías serán elegidos por y entre las personas, físicas o jurídicas, inscritas en los registros de la D.O.P. para un mandato de cuatro años. Cuando una persona jurídica sea elegida como vocal, designará la persona física que la represente en las sesiones del Pleno. Los estatutos determinarán el número de vocales, debiendo existir, en todo caso, paridad entre los representantes del sector viticultor y del sector vinicultor.
- Dos delegados del Departamento de Agricultura y Alimentación designados por su Consejero, con voz, pero sin voto.
- El Secretario del Consejo Regulador, con voz, pero sin voto.

PRESIDENTE: ANTONIO UBIDE BOSQUED

VICEPRESIDENTE: JOSÉ ANTONIO RUIZ GARCÍA

SECTOR VITÍCOLA

ANTONIO TENA VICENTE

JOSÉ ANTONIO RUIZ GARCÍA

FRANCISCO SAMPIETRO GARGALLO

MARIANO BURILLO HIGUERAS

LUIS ALBERTO CEBRIÁN MILLÁN

BODEGAS ESTEBAN MARTIN, S.L. - ANTONIO GASCA BUIL

SECTOR VINÍCOLA

GRANDES VINOS Y VIÑEDOS, S. A.

- JOSE ANTONIO BRIZ SANCHEZ

BODEGAS SAN VALERO, S. COOP.

- PEDRO JOSÉ FATÁS GARCÍA

BODEGAS PANIZA, S. COOP.

- JOSÉ MARÍA ANDRÉS ALTÉS

COVINCA SOCIEDAD COOPERATIVA

- JACINTO RODRIGUEZ JUAN

BODEGAS IGNACIO MARÍN, S.L.

- JOSÉ IGNACIO MARÍN RÍOS

BODEGAS AÑADAS, S.A.

- IGNACIO LÁZARO DELGADO

SECRETARIO GENERAL: CLAUDIO HERRERO EZQUERRO

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN: TERESA MURILLO BEGUÉ

ÁREA TÉCNICA- SERVICIOS TÉCNICOS

PANEL DE CATA-ATRIA:

JESÚS ISIEGAS MAINAR

REGISTRO VITICOLA:

ESTHER ESTEBAN DEZA

ESTRUCTURA DE CONTROL:

DIRECTORA DE CERTIFICACIÓN:

OLGA SANZ SANTAMARÍA

AUDITOR:

MIGUEL ÁNGEL GRACIA TENA

DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN (dependiente del GPC, AIE)

DIRECTOR DE MARKETING:

JOSE LUIS CAMPOS TORRECILLA

DEPARTAMENTO PROMOCIÓN:

JESUS SÁNCHEZ GRACIA

ROCÍO ALEGRE DOMINGO

HISTORIA

El origen de los viñedos aragoneses se sitúa en la región llamada Celtibera, donde se encontraba la villa romana de Carae (hoy Cariñena) de cuyos habitantes se sabe que bebían vino mezclado con miel allá por el siglo III antes de Cristo.

Ya en 1415, formaban parte de la lista de alimentos preferentes de los que Fernando I de Aragón tenía previsto acompañarse en un proyectado viaje a Niza que finalmente no se llevó a cabo y en el que iba a tratar con el emperador sobre el Cisma de la Iglesia. Según cuenta Esteban Sarasa Sánchez, profesor de Historia Medieval de la Universidad de Zaragoza, el monarca señaló su preferencia por el vino de Cariñena y Longares, el queso de Peñafiel, los pernils pirenaicos o el trigo de Zaragoza.

Del cariñena hablaron en sus crónicas numerosos viajeros españoles y extranjeros que se aventuraron por la península. Enrique Cock cuenta como en 1585 Felipe II fue recibido en Cariñena con dos Fuentes de vino, “uva de blanco y otra de tinto, de las cuales cada uno bebía quien tenía gana”.

Ya en 1696 se aprobó en la villa de Cariñena el llamado Estatuto de la Vid, con el fin de limitar las plantaciones en función de la calidad de la tierra donde fueran a ubicarse los viñedos. No es por lo tanto una casualidad que los catorce municipios aragoneses que integran la Denominación de Origen Protegida haya sido pioneros a la hora de adquirir las obligaciones y los privilegios que ésta conlleva.

“Si este vino es de vuestra propiedad hay que reconocer que la tierra prometida está cerca”. Con estas palabras agradecía el pensador francés Voltaire el envío que el Conde de Aranda le había hecho de sabrosos caldos de su bodega de Almonacid de la Sierra. Corría el año 1773 y no era la primera vez que ilustres e ilustrados personajes se dejaban seducir por los caldos cariñenenses.

José Townsend, en 1786, decía: “el vino que produce esta comarca es de la mejor calidad y no dudo de que sea muy buscado en Inglaterra tan pronto como la comunicación por mar sea establecida”

Mas tarde, en 1809, Alexandro Laborde contaba cómo en Cariñena se hacía “un vino exquisito, particularmente conocido con el nombre de garnacha”. En 1862, Charles Davillier afirmaba en su cuaderno de viajes: “A algunas lenguas (...) se extienden los viñedos de Cariñena, celebres en España desde hace mucho. El vino blanco de Cariñena, cuyo nombre se ve en todas las tiendas de vino de Madrid, merecería ser más conocido fuera de España, especialmente el que se obtiene de la uva llamada garnacha”.

La última gran batalla delos vinos de Cariñena, tuvo lugar a finales del siglo XIX. La filoxera había acabado con el viñedo francés e importantes familias vinateras del país vecino se asentaron en esta zona aragonesa, que desarrolló a partir de entonces una gran actividad mercantil y científica que conllevó, entre

otras cosas, la construcción del ferrocarril de vía estrecha Cariñena – Zaragoza, inaugurado en 1887 para sacar las producciones de la zona.

Posteriormente, la celebración del primer congreso vitivinícola nacional en 1891, en Zaragoza, refleja la inquietud pionera de Cariñena.

Su trayectoria histórica y el ejemplar comportamiento de los viticultores cariñenenses en la lucha contra la filoxera, una plaga que arrasó todo el viñedo europeo a finales del siglo XIX, sirvió a la población de Cariñena para recibir el título de ciudad, otorgado por el rey Alfonso XIII en 1909.

En 1932, coincidiendo con la creación de las denominaciones de origen se inaugura la Estación Enológica de Cariñena, desde donde se impulsan nuevas técnicas de cultivo y elaboración, pero la Guerra Civil y sus posteriores consecuencias retrasan el giro hacia la calidad hasta los años setenta, poco después de que los vinos comenzasen a ser embotellados.

Es en los años ochenta cuando se da el gran salto cualitativo en la elaboración del vino con la introducción de nuevos sistemas de cultivo, la inversión en tecnología y la adopción de nuevas prácticas enológicas.

VITICULTURA

AREA DE PRODUCCIÓN

UBICACIÓN

Cariñena, ubicada en pleno valle del Ebro, tiene una extensión de 13.768 hectáreas de viñedo repartidas entre las poblaciones de Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva. Los 1.527 viticultores se ocupan directamente de las viñas, que constituyen sin lugar a dudas el principal soporte económico de la comarca.

Cariñena ocupa una situación geográfica excepcional, ya que se encuentra en el mismo eje de comunicaciones del Valle del Ebro con Levante, así como en pleno trazado norte-sur que estructura el territorio aragonés. Esta situación lo convierte en verdadera alternativa de enlace entre el País Vasco y la Comunidad Valenciana. Por su cercanía a la frontera francesa, constituye igualmente un enclave de gran interés desde el punto de vista de las relaciones culturales y comerciales con Europa. La autovía que une la Comunidad Valenciana con Francia a través del territorio aragonés afianza todavía más el valor estratégico de la situación de Cariñena.

La Denominación de Origen Protegida se encuentra a 42 Km. al sur de Zaragoza, 290 Km. de Madrid y 360 de Barcelona.



REGISTRO VITÍCOLA

| Variedad | Suma de Superficie |
|-----------------------------|--------------------|
| 1 - GARNACHA TINTA | 4.418,15 |
| 11 - GARNACHA BLANCA | 53,95 |
| 161 - CABERNET SOUVIGNON | 1.814,42 |
| 164 - CHARDONNAY | 200,64 |
| 166 - MERLOT | 691,96 |
| 180 - SYRAH | 1.115,14 |
| 2 - TEMPRANILLO | 3.322,24 |
| 25 - PARELLADA | 9,79 |
| 27 - MOSCATEL DE ALEJANDRIA | 27,37 |
| 4 – CARIÑENA | 645,71 |
| 400 – JUAN IBAÑEZ | 32,12 |
| 50 - MONASTRELL | 0,42 |
| 500 - VIDADILLO | 33,93 |
| 9 – MACABEO, VIURA | 1.402,27 |
| Total general | 13.768,08 |

CLIMATOLOGÍA

Pero si por algo los viticultores carriñenenses pueden considerarse verdaderamente privilegiados es por la calidad de sus tierras y de su clima para el cultivo de la vid. El suelo, el clima, la altitud (entre los 400 y los 800 metros) y la orografía se combinan de diferentes maneras para dotar al territorio de una gran aptitud para la actividad vitivinícola. Esta combinación favorece además la existencia de distintos microclimas, con lo que los vinos de la Denominación de Origen Protegida Cariñena componen, al final, un amplio abanico de posibilidades.

Como territorio del interior peninsular, el clima de la zona se define templado medio con notable tendencia a continentalizarse, de manera que los inviernos son fríos y los veranos muy calurosos. Esa continentalidad, los vientos que frecuentemente soplan por toda la región y el carácter torrencial de muchos de sus cursos de agua dificultan la pluviometría y dan lugar a un paisaje semiárido. Una característica del viento de la zona, denominado “cierzo”, es por que contribuye a la sequedad del clima.

No obstante, la presencia de montañas tiene efectos positivos para la pluviosidad, permitiendo en las tierras más próximas a la sierra medias anuales más altas y persistentes que en las de la llanura, donde se dan bajo la forma de chubascos primaverales o tormentas en verano, las precipitaciones son muy bajas, de 350 a 540 mm en las proximidades montañosas.

EDAFOLOGÍA

El Campo de Cariñena es una llanura cerrada al suroeste por las sierras ibéricas, de tal forma que los depósitos de materiales descienden desde las últimas al llano determinando la utilización del suelo en cada caso.

En las estribaciones montañosas se presentan suelos pobres con sustrato rocoso muy cercano, de malos rendimientos y graves dificultades para el empleo de maquinaria Agrícola.

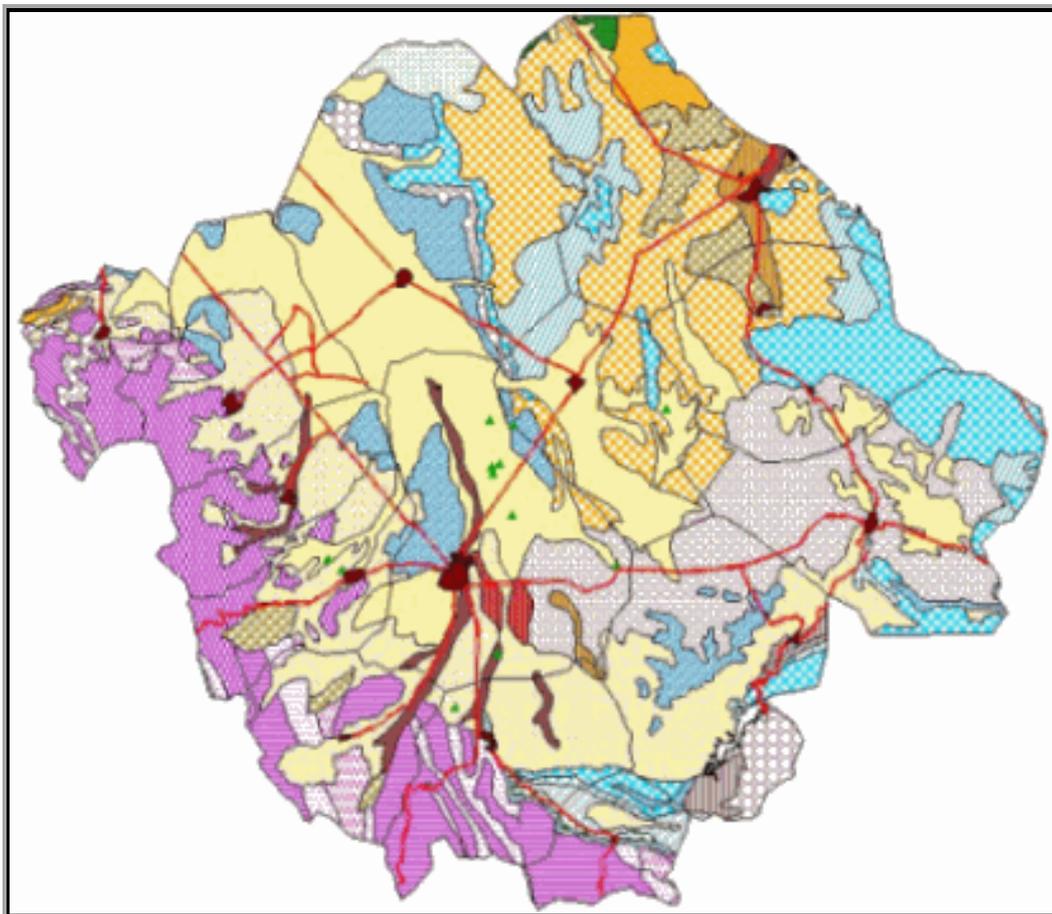
A medida que las prolongaciones montañosas van perdiendo altura, el paisaje de colinas desciende suavemente hasta identificarse con la llanura de Cariñena. El suelo, a cierta altura, está formado por guijarros de los depósitos aluviales y coluviales y muestra las condiciones necesarias para el cultivo de la vid, pues no necesita mucha humedad, pero cuando la recibe es capaz de conservarla durante largo tiempo. En estas zonas el clima se dulcifica y las cepas hallan el medio idóneo para su desarrollo.

Por su parte, en la llanura que se extiende paralela a la Sierra de Algairén y en la que se encuentra más del 80% de la Denominación de Origen Protegida se encuentran suelos de arcillas miocenas. Aquí hay cuatro tipos principales:

1. Cascajo. Suelo pardo calizo sobre depósitos alóctonos con áreas de suelo pardo rojizo. Es el suelo que ocupa mayor extensión en la Denominación de Origen Protegida.
2. Royal. Tierras pardas meridionales sobre pizarras, principalmente y cuarcitas, con áreas de xeroranker y litosuelo. Este tipo de suelo ocupa el Segundo lugar en extensión en la Denominación.
3. Tierra fuerte arcillosa. Suelo de terraza sobre suelo pardo calizo pedregoso sobre glaciares muy destruidos o depósitos alóctonos calizos.
4. Calar. Suelo de xerorendxinas sobre margas, areniscas y a veces niveles de yesos, con áreas de suelo pardo calizo y litosuelos.

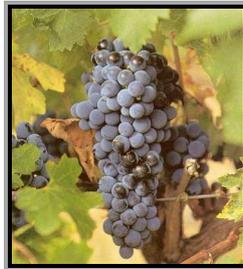
Otro tipo de suelos que ocupan menos extensión dentro de la Denominación son los aluviales, procedentes de la sedimentación de los ríos Jalón y Huerva, en los términos de Almonacid de la Sierra, Alfamén, Muel, Mezalocha y Villanueva de Huerva.

MAPA LITOLÓGICO



VARIEDADES

CABERNET SAUVIGNON



Cabernet Sauvignon

Brote vellosos, blanco y con rebordes de color acarminado oscuro. Los racimos son más bien pequeños cilindros – cónicos, alados, de un peso medio de 100 a 125 gramos. Las bayas son pequeñas, esféricas, negras, de piel espesa y dura. La pulpa es firme y crujiente, con un sabor especial de gusto astringente. Los vinos obtenidos son muy ricos en taninos y deben envejecer varios años después de su paso por barricas de roble para abrirse y desarrollar todos los aromas.

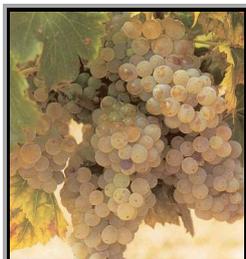
CHARDONNAY



Chardonnay

Cepa de porte erguido. Las hojas jóvenes son algodonosas, de color verde amarillento, bronceadas con abultamientos. Las hojas adultas son de tamaño medio, orbiculares, abolladas, brillantes, de color verde muy vivo, con lóbulos poco marcados. El seno peciolar es en lira. Los racimos son pequeños cilindrocónicos. Las bayas son esféricas, pequeñas, de color amarilla ámbar, de piel débil, con un sabor especial, característico, dulce azucarado, maduración temprana.

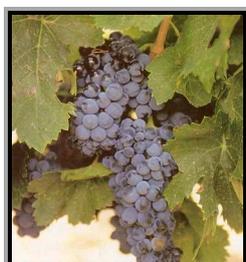
GARNACHA BLANCA



Garnacha Blanca

Porte de vegetación postrada. Tronco de vigor medio. Hojas jóvenes extendidas. Hojas adultas pentagonales, tamaño medio, muy compacto, penículo visible herbáceo. Bayas de tamaño medio, color amarillo verdoso, con pruina, forma ligeramente ovoide, piel gruesa, pulpa blanca, zumo incoloro, sabor neutro.

GARNACHA TINTA



Garnacha Tinta

Porte de vegetación erguida. Hojas jóvenes extendidas, verde pálido las superiores y más oscuras las inferiores. Hojas adultas pentagonales, tamaño mediano, color verde claro sin brillo, seno peciolar en "U". Racimos de tamaño medio, regularmente compactos, pedúnculo visible semiagotado. Bayas tamaño medio, color negro con pruina, forma esferoide.

El vino de garnacha tinta es alcohólico, pesado, de un atractivo color rojo doradillo; pero envejece deprisa, oxidándose y tendiendo al racimo.

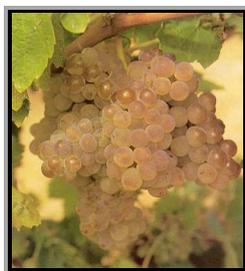
JUAN IBÁÑEZ



Juan Ibáñez

Porte de vegetación erguida con jóvenes extendidas y con hojas adultas casi orbiculares apuntadas, tamaño mediano, pentalobuladas, de color verde botella con poco brillo, seno peciolar abierto. Racimos de tamaño y compacidad medias, pedúnculo visible semiagotado. Bayas de tamaño mediano, color azul negro, con mucha pruina, casi esféricas, piel de grosor medio, pulpa crujiente, zumo incoloro y sabor neutro.

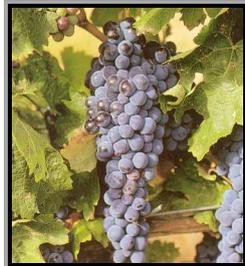
MACABEO



Macabeo

Brote algodonoso blanco, en cayado, con reborde acarminado. Hojas jóvenes vellosas, amarillentas, muy abultadas. Las hojas adultas son grandes, blandas, atormentadas, bastante profundamente lobuladas. El seno peciolar tiene forma de lira con más o menos superpuestos. Los racimos son muy grandes y muy ramificados, piramidales, a menudo alados. Las bayas son medianas, esféricas, de un bonito color amarillo dorado en su madurez. La piel bastante espesa. Sus vinos son ricos en alcohol, afrutados, de color amarillo pajizo.

CARIÑENA



Cariñena

Brote en cayado, algodonoso, blanco con trazas acarminadas. Hojas jóvenes, amarillentas, algodonosas, tornándose brillantes y delgadas al crecer. Las hojas adultas son muy grandes, orbiculares, atormentadas, espesas, brillantes. El seno peciolar tiene forma de “U” medianamente abierta. Los racimos son bastante grandes, cilindrocónicos, compactos, alado, con un péndulo que se lignifica rápidamente. Las bayas son de tamaño mediano, esférico, de 15 mm de diámetro, color negro con piel espesa y astringente. Los buenos vinos de cariñena son alcohólicos, muy pigmentados, un poco astringentes.

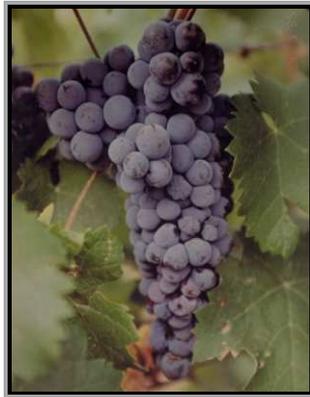
MERLOT



Merlot

Brote algodonoso blanco con reborde acarminado. Hojas jóvenes vellosas, blancuzcas. Las hojas adultas son medianas o grandes, de color verde oscuro, cuneiformes. El seno peciolar tiene forma de U o de lira más o menos cerrada. Los racimos son cilíndricos medianos, sueltos, a veces alados. Las bayas son esféricas, pequeñas o medianas, de color azul negruzco. La piel es medianamente espesa y la pulpa es jugosa, de sabor agradable. El vino varietal de merlot es de honrosa calidad y puede consumirse pronto, al cabo de dos o tres años.

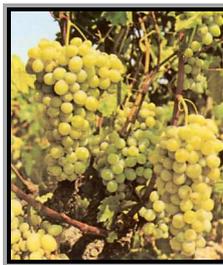
MONASTRELL



Monastrell

Porte de vegetación erguido y tronco vigoroso. Hojas jóvenes extendidas y hojas adultas orbiculares – cuneiformes, tamaño medio, aparentemente trilobuladas, seno peciolar en forma de U. racimos de tamaño medio, color azul, con bastante pruina, forma esferoide, piel gruesa, pulpa carnosa, zumo incoloro, sabor neutro y color verde.

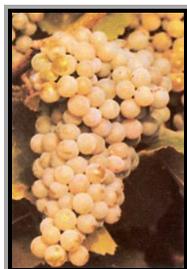
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA



Moscatel de Alejandría

Brote vellosa, blanco con punta rosada. Hojas jóvenes arañosas con ribetes bronceados. Las hojas adultas son medianas, orbiculares, brillantes, abultadas y atormentadas. Racimos gruesos, cilindrocónicos, alados, sueltos. Bayas elipsoidales, gruesas o muy gruesas, de color blanco amarillento, piel bastante delgada, pulpa carnosa de sabor almizclado.

PARELLADA



Parellada

Porte de vegetación postrada. Hojas jóvenes extendidas, verde rojizas. Hojas adultas orbiculares, grandes, seno peciolar en paréntesis, algunas superpuestas, pentalobuladas. Racimos grandes, compactos, péndulo visible semiagostado. Bayas de tamaño medio, forma esférica, de color amarillo, pulpa jugosa, zumo incoloro, sabor neutro, piel de grosor medio.

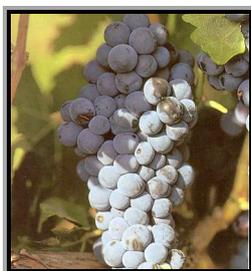
SYRAH



Syrah

Brote algodonoso blanco con reborde acarminado. Hojas jóvenes vellosas, de color blanco amarillento. Las hojas adultas son de tamaño medio, orbiculares, abultadas, a menudo onduladas. El seno peciolar tiene forma de lira, más o menos cerrado. Los racimos son medianos, cilíndricos, a veces alados, compactos. Las bayas son ovoides, pequeñas, de bello color negro azulado con pruina abundante. La piel es fina, pero bastante resistente. La carne es fundente, jugosa y de gusto agradable.

TEMPRANILLO



Tempranillo

Brote algodonoso, blanco con rebrotes rosados. Hojas jóvenes vellosas, anaranjadas o bronceadas. Hojas adultas son grandes, de forma truncada. El seno peciolar de lira cerrada, generalmente de bordes superpuestos. Los racimos son medianos o grandes, largos, estrechos, cilíndricos, a veces alados. Las bayas son medianas, esféricas, de color negro azulado, hollejo bastante espeso, pulpa carnosa, piel jugosa. Sus vinos son ricos en alcohol, muy perfumados, bastante pigmentados y de buena conservación.

VIDADILLO



Vidadillo

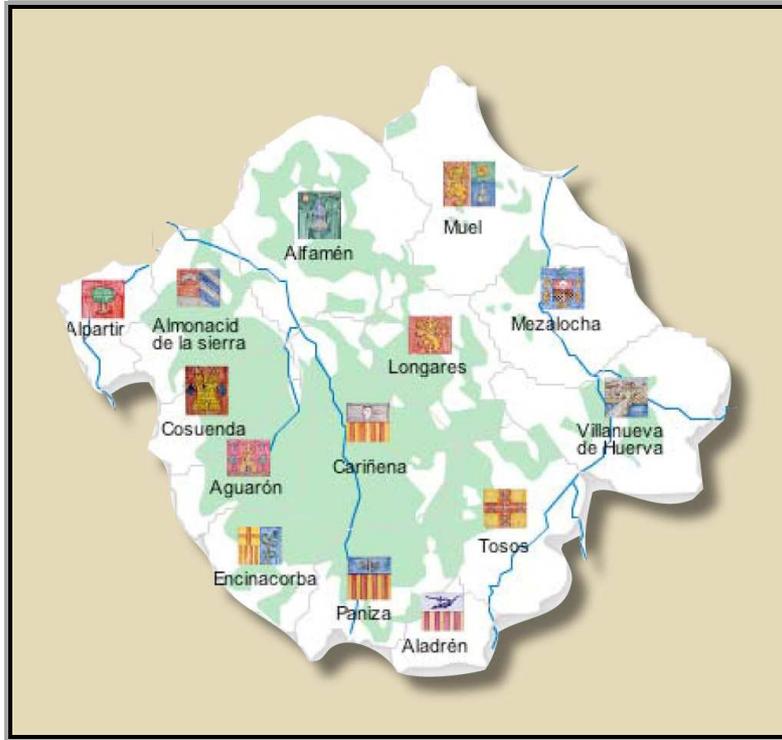
Color del dorso de los entrenudos del pámpano verde con rayas rojas. La Hoja adulta es más oscura, forma orbicular, haz más hinchado, color en otoño: rojo. El tamaño de la baya es más grande, mayor grosor de la piel, color más oscuro. Menor contenido de azúcar, mayor intensidad colorante, mayor contenido de polifenoles totales.

La variedad Vidadillo proporciona vinos característicos, con un componente tánico alto con influencia en el carácter organoléptico. Proporciona vinos con una clara vocación de envejecimiento en barrica y botella y que por su elevado componente tánico el idóneo para su mezcla con otras variedades como Garnacha Tinta y Tempranillo.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

| AÑO | CALIFICACIÓN |
|------------|---------------------|
| 2000 | Muy Buena |
| 2001 | Excelente |
| 2002 | Muy Buena |
| 2003 | Buena |
| 2004 | Excelente |
| 2005 | Excelente |
| 2006 | Muy Buena |
| 2007 | Excelente |
| 2008 | Muy Buena |
| 2009 | Muy Buena |
| 2010 | Excelente |
| 2011 | Excelente |
| 2012 | Muy Buena |
| 2013 | Muy Buena |
| 2014 | Muy Buena |
| 2015 | Muy Buena |

TÉRMINOS MUNICIPALES



Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva

TIPOS DE VINO

Los tipos de vinos protegidos por la Denominación de Origen Protegida son: tintos, rosados y blancos.

Dentro de los tipos de vinos mencionados en el apartado anterior podrán elaborarse los siguientes subtipos, que, además de características establecidas por la normativa general vigente en cada momento, deberán cumplir los requisitos que, en su caso, se indiquen:

- a) Vinos blancos de maceración carbónica: Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,080.
- b) Vinos tintos de maceración carbónica: Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,060.
- c) Vinos semisecos, semidulces y dulces: Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, conteniendo azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas. Esta práctica se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas.
- d) Vinos de licor.
- e) Vino naturalmente dulce.
- f) Vinos de aguja.
- g) Vinos espumosos.

VINOS BLANCOS

Proceden exclusivamente de uvas blancas de la variedad Macabeo o Chardonnays, el mosto desfangado se fermenta, controlando la temperatura para evitar que la misma se eleve y la calidad del vino descienda; una vez fermentado se separa el vino limpio de las heces, levaduras muertas, proteínas, pulpas, etc... el vino se embotella, después de los procesos de estabilización y normalmente se comercializa como joven.

VINOS ROSADOS

La piel de las uvas tintas contiene las sustancias que proporcionan el color, el aroma y el tanino a los vinos. En Cariñena, los vinos rosados se obtienen exclusivamente de uvas tintas, en su mayoría de Garnacha Tinta, aunque también de Merlot, las uvas despalilladas y estrujadas se encuban en un depósito durante horas hasta que el mosto se extrae de la piel de las uvas el color rosado característico. El mosto se separa de las pieles, pulpas y pepitas mediante el sangrado, proceso de extracción del mosto por gravedad. La fermentación se conduce como en blanco, una vez embotellado se comercializa como joven.

VINOS TINTOS

La simultaneidad de la fermentación y de la maceración de la piel, pepitas y pulpa de las uvas tintas con el mosto, es una singularidad de la vinificación en tinto. Durante la maceración se extrae color, taninos y sustancias que dan el carácter a los vinos tintos, este proceso se ve favorecido por la temperatura, el alcohol y los remontados, es decir humedecer las partes sólidas, principalmente pieles con vino. Por sangrado se separa el vino del orujo, es decir, de las partes sólidas, si la maceración es corta el vino se destina para su consumo como joven, mientras que los más macerados se emplean para crianza; por prensado del orujo se obtiene el vino prensa.

La llamada segunda fermentación, es en realidad la transformación del ácido málico en ácido láctico; durante la cual se desprende anhídrido carbónico y el vino mejora gustativamente, dado que se sustituye el carácter herbáceo del ácido málico por la suavidad del ácido láctico. Este proceso lo realizan bacterias lácticas que como las levaduras se encuentran en los mostos de forma natural. Conviene que todos los vinos tintos realicen esta segunda fermentación, además de la mejora gustativa por la estabilidad microbiana del vino.

VINOS TINTOS DE CRIANZA

Son vinos tradicionales de Cariñena que muestran la calidad y la personalidad de la Denominación de Origen Protegida. El envejecimiento siempre ha estado presente en las Bodegas de Cariñena, bien en procesos de oxidación controlada en barricas y cubas, bien en procesos reductores en botellas o como ocurre en la actualidad combinando ambos. La idoneidad de los vinos tintos para el envejecimiento viene por la variedad de uva y por las condiciones de la maceración.

El proceso de crianza en los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Cariñena se realizará en todos los casos por el sistema de añada con permanencia mixta en madera y botella, excepto en el vino añejo que únicamente se someterá a crianza en madera. Los envases de madera que se utilicen en este proceso deberán ser de roble, con una capacidad máxima de 10 hectolitros.

Independientemente del tiempo de permanencia mixta en Madera y botella expresado en este apartado, en ningún caso la edad del vino será inferior a dos años naturales. Para la utilización de las indicaciones Crianza, Reserva y Gran Reserva, los procesos de maduración se ajustarán a los siguientes periodos mínimos de permanencia expresados en meses:

| Periodo mínimo de permanencia (en meses) | | | | |
|--|--------------|--------|---------|-------|
| Tipo de vino | Indicación | Madera | Botella | Total |
| Tinto | Crianza | 6 | | 24 |
| | Reserva | 12 | 24 | 36 |
| | Gran Reserva | 18 | 42 | 60 |
| | Añejo | 24 | | 24 |
| Blanco y Rosado | Crianza | | | 24 |
| | Reserva | 6 | | 24 |
| | Gran Reserva | 6 | | 48 |

Cuando se contemple la crianza por el sistema de añadas en proceso mixto de Madera y botella, la permanencia mínima del vino en envases de Madera para tener derecho a la mención relativa a la crianza, deberá ser de seis meses.

Únicamente se podrá utilizar las indicaciones reserva y gran reserva en los vinos de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática destacada como consecuencia del proceso de maduración.

"Añejo": vinos tintos, blancos o rosados sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

"Roble": vinos que han permanecido en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros un periodo superior a 45 días en el caso de los vinos blancos y 90 días en el de los tintos.

"Noble": vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 18 meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

VINOS DE LICOR

Los vinos de licor deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Que se realice exclusivamente con las variedades Moscatel de Alejandría, Macabeo y Garnacha tinta, cuyas uvas, en el momento de la vendimia, deberán tener un grado alcohólico volumétrico natural no inferior a 12 % vol.
- Que el grado alcohólico volumétrico adquirido no podrá ser inferior al 15 % vol. ni superior al 22 % vol.
- El contenido en anhídrido sulfuroso total en el vino de licor no podrá superar los límites máximos establecidos en el cuadro siguiente:

| Anhídrido sulfuroso total máximo (en gr./l.) | |
|--|------------|
| < 5 gr./l. | ≥ 5 gr./l. |
| Azúcares | Azúcares |
| 150 | 200 |

d) Podrán utilizarse las menciones “vino dulce” o “mistela” en los vinos de licor elaborados a partir de mosto de uva o de una mezcla de mosto de uva con vino.

VINO NATURALMENTE DULCE

El vino “naturalmente dulce” deberá elaborarse con uva sobremadurada sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico natural superior a 15 % vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13 % vol.

VINOS ESPUMOSOS

Los vinos espumosos tendrán un proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías inclusive, en la misma botella en la que se ha efectuado el tiraje, y deberán cumplir los siguientes requisitos:

- El tiraje se realizará entre el 1 de enero y el 30 de abril del año siguiente al de la vendimia.
- El licor de tiraje deberá cumplir lo establecido en el anexo VI, letra K, punto 5 del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, o norma que lo sustituya.
- El vino base empleado deberá ser un vino calificado, con una concentración máxima de anhídrido sulfuroso total de 140 mg/l.
- La duración del período de tiraje hasta el degüelle será como mínimo de nueve meses.
- Sólo se podrá emplear este tipo de vino para el relleno de las botellas en el momento del degüelle.
- Su calificación se realizará antes de transcurridos tres meses desde que se realice el degüelle.
- La sobrepresión mínima que debe tener el vino embotellado debe ser de 3,5 bar, a 20 °C.
- Los vinos espumosos deberán tener las siguientes características físico-químicas:

Graduación alcohólica adquirida (mínima): 10 % Vol.

Anhídrido sulfuroso total (máximo): 160 mg/l.

Acidez volátil real en ácido acético (máximo): 0,65 g/l.

VENDIMIA TARDÍA

La mención “vendimia tardía” podrá emplearse para describir los vinos obtenidos de las variedades señaladas en esta norma técnica, con un grado alcohólico natural superior a 15% vol. Además de cumplir con lo establecido en la legislación comunitaria, deberá reunir las siguientes características físico-químicas:

a) Graduación alcohólica adquirida (mínima) 13% Vol.

b) Acidez volátil real en ácido acético (máximo): 0,9 g/l.

CASA DE LA VIÑA Y EL VINO

CARIÑENA D.O.P. MUSEO DEL VINO



El Museo del Vino forma parte de las dependencias de lo que se ha dado en llamar la Casa de la Viña y el Vino. Esta se encuentra en una bodega fechada en 1918, que ha sido rehabilitada en dos fases. La fachada del edificio es ejemplo único de la arquitectura industrial modernista de la zona. El solar cuenta con 1200 metros cuadrados edificadas, a lo que hay que añadir una zona anexa que servirá para futuras ampliaciones.

En la Casa de la Viña y el Vino se encuentran en la actualidad las siguientes dependencias:

1. Sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cariñena.
2. Biblioteca dedicada a la cultura vitivinícola, que habrá de ser el germen de un futuro centro documental sobre el mismo tema.
3. Enoteca: se encuentra situada en la parte subterránea del edificio. Esta constituida por los antiguos trujales de la bodega, que han sido rehabilitados para que las diferentes empresas vitivinícolas de la Denominación de Origen Protegida puedan albergar en ellos sus propias colecciones de botellas.
4. Sala de Catas: situada en la parte trasera del edificio y con capacidad para unas 20 personas, es fruto de la última ampliación acometida en 2004.

5. Museo del Vino: se acometió en la segunda fase. El Museo, concebido en un primer momento como punto de encuentro entre productores y visitantes, se ha convertido en polo de atracción turística de la comarca, ampliando la oferta de turismo cultural de la zona, entre la que encontramos importante patrimonio cultural, como las Iglesias mudéjares, declaradas recientemente patrimonio de la humanidad por la UNESCO o los frescos de Goya.

El museo se concibe como elemento promocional del vino de Cariñena, poniendo énfasis en las particularidades de la zona en el discurso expositivo. Pero además el centro ha de servir para introducir la cultura del vino al neófito en la materia, mostrando la complejidad del proceso de elaboración, lo que ha de contribuir a mejorar el aprecio del vino.

Otra finalidad importante es el homenaje a las gentes de la zona, que durante siglos se han dedicado a la actividad vitivinícola, divulgando la labor de los viticultores, bodegueros y enólogos, reconociendo su valor.

La exposición comienza con el área que hemos denominado Los pueblos de Cariñena, zona que goza de especial protagonismo, siendo visible desde la mayor parte del museo.

El desarrollo temático del museo se distribuye a lo largo de los trujales de la Antigua bodega, reaprovechados en esta zona superior como vitrinas en el suelo, donde se explican las características propias de la zona y los vinos de la misma. De forma paralela, se encuentra el material histórico recopilado.

El museo realiza gran cantidad de actividades destinadas a la promoción de los vinos, tales como conferencias, cursos, ciclos formativos...también acogen exposiciones temporales.

| |
|-----------------------------|
| De martes a viernes: |
| De 10:00 a 14:00 |
| De 16:00 a 18:00 |
| Sábados: |
| De 11:00 a 14:00 |
| De 16:00 a 18:00 |
| Domingos: |
| De 11:00 a 14:00 |

Teléfono Museo: 976793031

E-mail: museo@elvinodelaspiedras.es

Para más información:

www.elvinodelaspiedras.es