

DOSSIER DOP CARIÑENA 2020



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 perniles 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”

Más 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 de los 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.

CONSEJO REGULADOR

1. FUNCIONES DEL CONSEJO REGULADOR

1. Corresponden a los órganos de gobierno del Consejo Regulador, entre otros, los siguientes fines y funciones:

a) Velar por el prestigio y fomento de la D.O.P y denunciar, en su caso, cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.

b) Gestionar los registros de operadores de la D.O.P.

c) Velar por el cumplimiento del pliego de condiciones.

d) Investigar y difundir el conocimiento y aplicación de los sistemas de producción y comercialización propios de la D.O.P e informar sobre estas materias a los operadores que lo soliciten y a la Administración.

e) Proponer modificaciones del pliego de condiciones, del reglamento y estatutos.

f) Emitir informe no vinculante para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones y sustitución normal de viñas en terrenos situados en la zona de producción, a efectos de su inscripción en el Registro de viñas de la D.O.P

g) Informar a los consumidores sobre las características de calidad de los vinos de la D.O.P

h) Realizar actividades de promoción.

i) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.

j) Establecer y gestionar las cuotas obligatorias y las tarifas por prestación de servicios.

k) Expedir certificados de origen y marchamos de garantía.

l) Establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas comerciales de los vinos amparados, en aquellos aspectos que afecten a la D.O.P

m) Establecer, para cada campaña, con base en criterios de defensa y mejora de la calidad, y dentro de los límites fijados por el pliego de condiciones, los rendimientos, límites máximos de producción o transformación o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos.

n) Fijar los requisitos mínimos de control a los cuales ha de someterse cada operador en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización, así como los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.

ñ) Colaborar con las autoridades competentes, particularmente en el mantenimiento de los registros públicos oficiales, así como con los órganos encargados del control.

o) Velar por el desarrollo sostenible de la zona geográfica.

p) Elaborar, aprobar y gestionar sus presupuestos.

q) Calificar cada añada o cosecha.

r) Otras funciones que les atribuyan los estatutos.

2. Corresponde a la estructura de control del Consejo Regulador la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, a cuyo fin está acreditado ante la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) en el cumplimiento de la norma ISO/IEC 17065 “Evaluación de la Conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios (o Norma que la sustituya), de acuerdo con lo establecido en el artículo 39.2.d) de la Ley 9/2006.

2. CONTROLES Y CERTIFICADOS

1. El cumplimiento del Pliego de Condiciones 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.

3. SERVICIOS TÉCNICOS

La vigilancia y el control sanitario de los viñedos de la Denominación de Origen Protegida se realizan a través de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador de la DOP Cariñena, conjuntamente con las Agrupaciones para Tratamientos integrados en Agricultura (ATRIAS) de la zona, cuyo objetivo principal es el de racionalizar al máximo los tratamientos que cada año se aplican a las vides. Los Servicios Técnicos tienen al frente a personal cualificado y cuenta con todo el apoyo tecnológico y científico del Gobierno de Aragón.

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

4. CONTACTO

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
Dirección completa:	CAMINO DE LA PLATERA, Nº 7
C.P.:	50400 CARIÑENA (ZARAGOZA)
Teléfono:	976793031
Fax:	976621107
Contacto e-mail:	consejoregulador@elvinodelaspiedras.es
Página Web:	www.elvinodelaspiedras.es

ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN: ACREDITADO POR ENAC. 76/C-PR193, desde junio de 2011.

5. 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.



PLENO DEL CONSEJO REGULADOR

PRESIDENTE: IGNACIO CASAMITJANA BARRIOS

VICEPRESIDENTE: ANTONIO UBIDE BOSQUED

SECRETARIO GENERAL: CLAUDIO HERRERO EZQUERRO

SECTOR VITÍCOLA:

JOSÉ ANTONIO RUIZ GARCÍA

ANTONIO UBIDE BOSQUED

JOSÉ BUIL TORTAJADA

DAVID SANZ MAINAR

JUAN JOSÉ OTEO GAUDIOSO

BODEGAS AÑADAS, S.A.

- IGNACIO LÁZARO DELGADO

SECTOR VINÍCOLA:

GRANDES VINOS Y VIÑEDOS, S. A.

BODEGAS SAN VALERO, S. COOP.

BODEGAS PANIZA, S. COOP.

COVINCA SOCIEDAD COOPERATIVA

BODEGAS IGNACIO MARÍN, S.L.

QUINTA MAZUELA, S.L.

- JOSE ANTONIO BRIZ SANCHEZ

- JOSÉ ANGEL SERRANO GARCÍA

- JOSÉ MARÍA ANDRÉS ALTÉS

- JACINTO RODRIGUEZ JUAN

- JOSÉ IGNACIO MARÍN RÍOS

- SILVIA TOMÉ ANDRÉS

DELEGADOS:

ELENA ORTIZ SÁNCHEZ

JUAN CACHO PALOMAR

PERSONAL CONSEJO REGULADOR

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

MUSEO:

ANA MARIA GARCÍA SERRANO

DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN: CONTRATO CON EL GRUPO PUBLICITARIO CARIÑENA, AIE

DIRECTOR DE MARKETING:

JOSE LUIS CAMPOS TORRECILLA

DEPARTAMENTO PROMOCIÓN:

LAURA RUIZ GARCÍA

ISABEL ADÉ PORTERO

VITICULTURA

1. AREA DE PRODUCCIÓN

Cariñena, ubicada en pleno valle del Ebro, tiene una extensión de 14.249 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 1.520 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.



CLIMATOLOGÍA

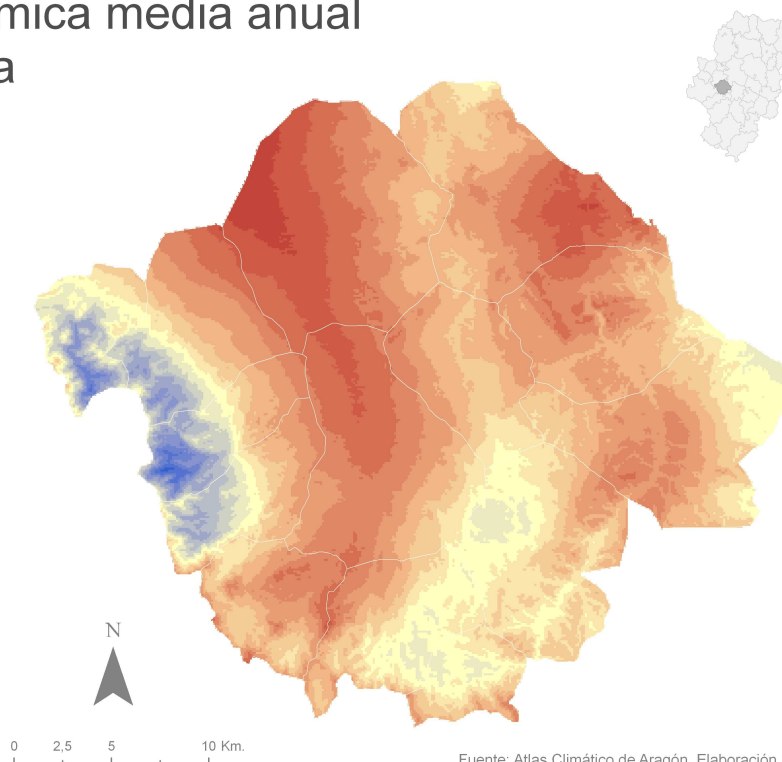
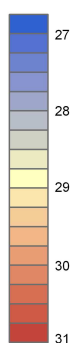
Pero si por algo los viticultores carriñenenses pueden considerarse verdaderamente privilegiados es por la calidad de sus tierras y de su clima para el cultivo de la vid. El suelo, el clima, la altitud (entre los 400 y los 800 metros) y la orografía se combinan de diferentes maneras para dotar al territorio 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 porque 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.

Amplitud térmica media anual DO Cariñena

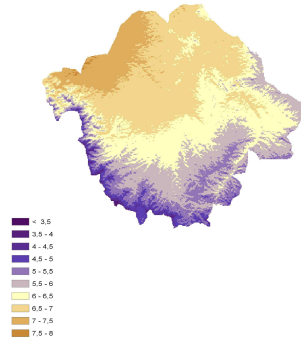
Temperatura (°C)



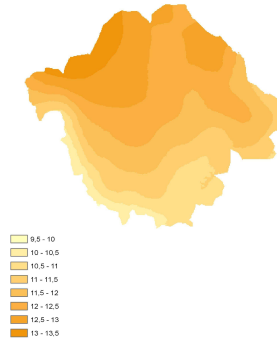
Fuente: Atlas Climático de Aragón. Elaboración propia.

TEMPERATURA ESTACIONAL

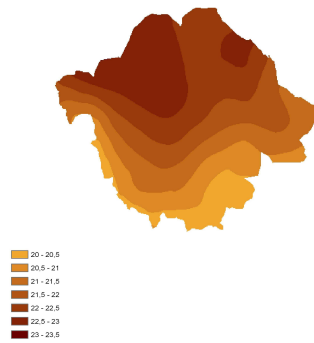
Invierno



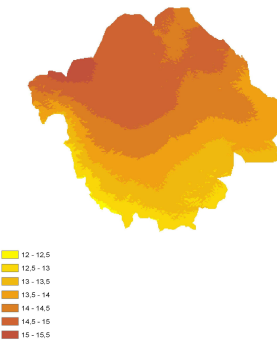
Primavera



Verano



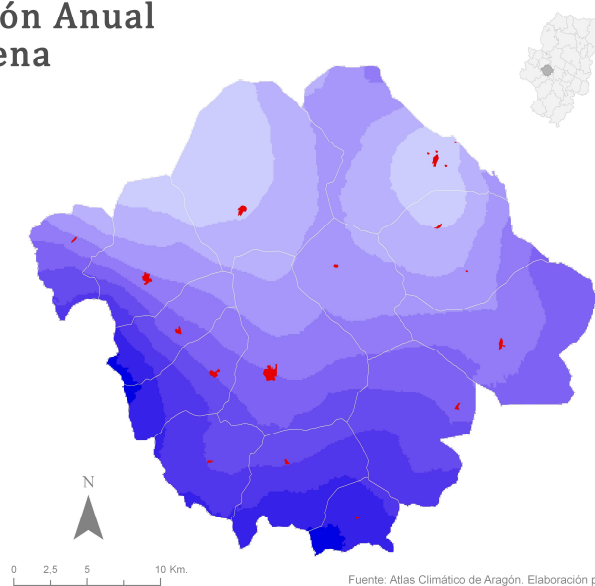
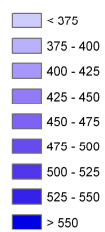
Otoño



Fuente: Atlas Climático de Aragón. Elaboración propia

Precipitación Anual DOP Cariñena

Precipitación (mm)



Fuente: Atlas Climático de Aragón. Elaboración propia.

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.

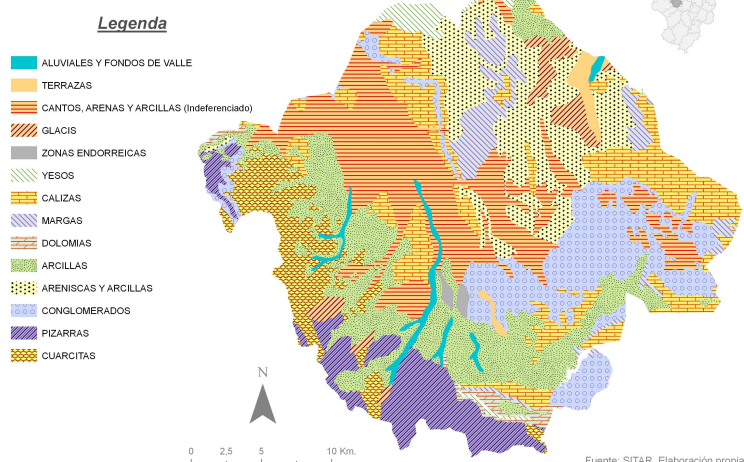
En las estribaciones montañosas se presentan suelos pobres con sustrato rocoso muy cercano, de malos rendimientos y graves dificultades para el empleo de maquinaria Agrícola. A medida que las prolongaciones montañosas van perdiendo altura, el paisaje de colinas desciende suavemente hasta identificarse 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:

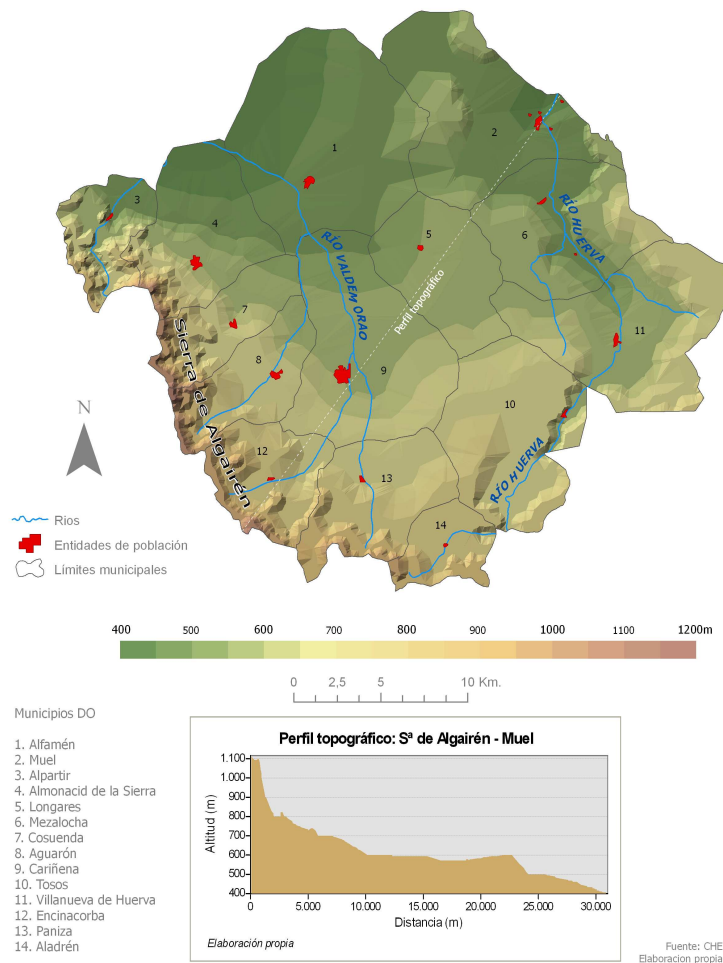
1. Cascajo. Suelo pardo calizo sobre depósitos alóctonos con áreas de suelo pardo rojizo. Es el suelo que ocupa mayor extensión en la Denominación de Origen Protegida.
2. Royal. Tierras pardas meridionales sobre pizarras, principalmente y cuarcitas, con áreas de xeroranker y litosuelo. Este tipo de suelo ocupa el Segundo lugar en extensión en la Denominación.
3. Tierra fuerte arcillosa. Suelo de terraza sobre suelo pardo calizo pedregoso sobre glacis 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.

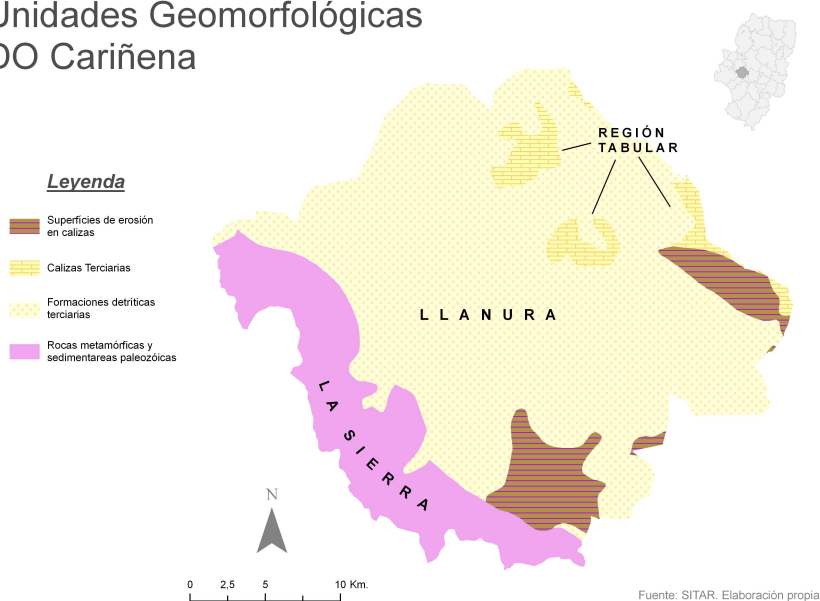
Geología DO Cariñena



Relieve DO Cariñena



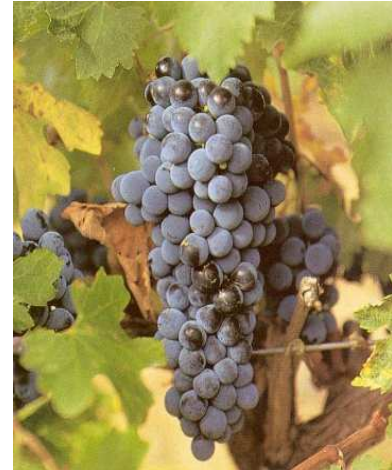
Unidades Geomorfológicas DO Cariñena



2. VARIEDADES DE UVA

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.



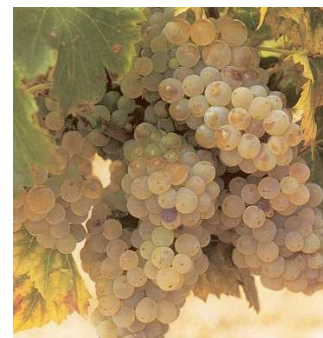
CHARDONNAY

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.



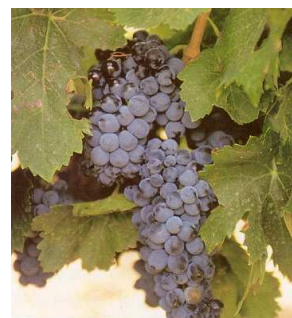
GARNACHA BLANCA

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

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.



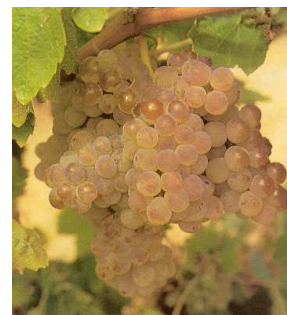
JUAN IBÁÑEZ

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

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

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, cilíndricos, 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

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.



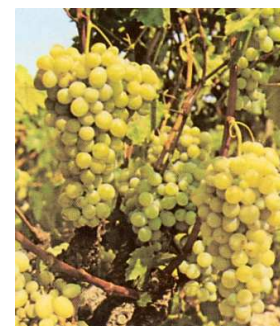
MONASTRELL

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

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

Porte de vegetación postrada. Hojas jóvenes extendidas, verde rojizas. Hojas adultas orbiculares, grandes, seno peciolar en paréntesis, algunas superpuestas, pentaloideas. 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

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

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

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.



VERDEJO

Brote algodonoso, algodonosa, con ribete rojizo intenso. Hoja color rojizo, envés ligeramente algodonoso. Hoja adulta de tamaño mediano, orbicular, senos laterales poco marcados, haz verde oscuro, envés prácticamente lampiño, aunque algo arañoso entre los nervios principales. Racimo de tamaño pequeño, compacidad suelta y forma cónica corta. Baya de tamaño pequeño, piriforme y color verde. Produce vinos medianamente alcohólicos, de color amarillo verdoso con tonos acerados. Son muy aromáticos en nariz destacan los aromas a almendra amarga. Tienen una acidez entre media y alta.



SAUVIGNON BLANC

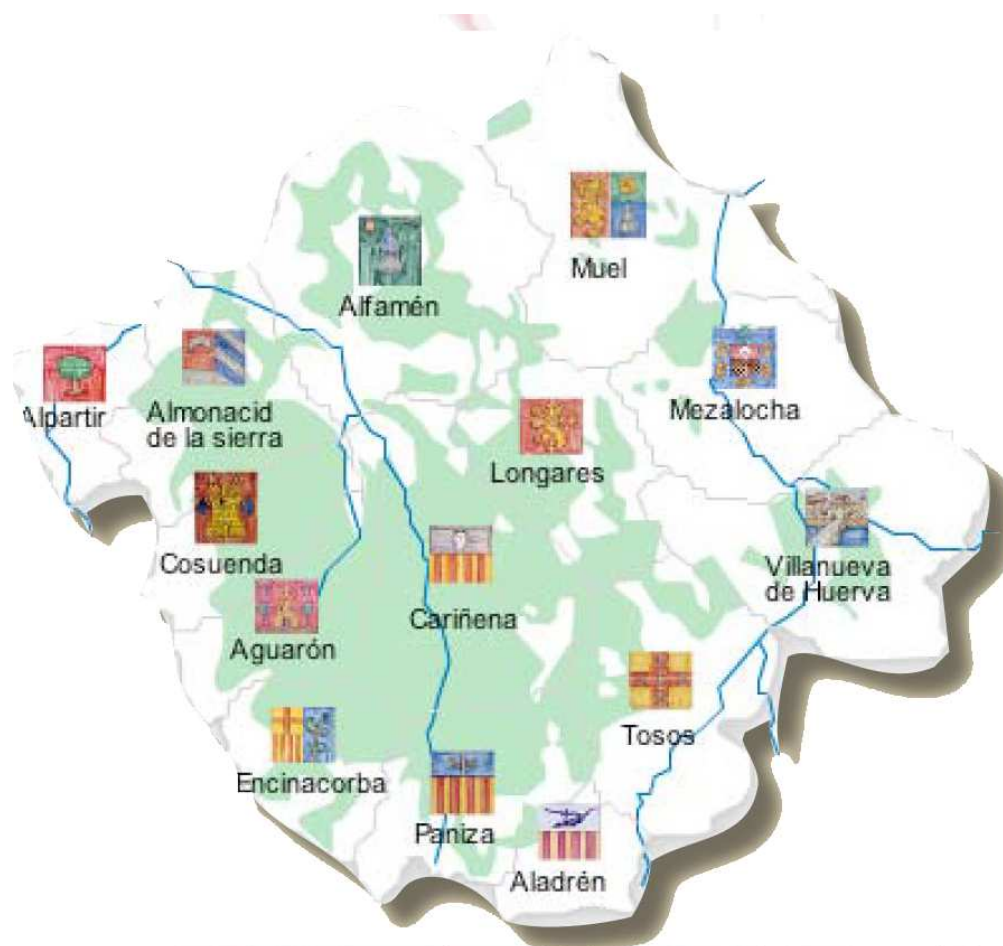
Extremidad del pámpano joven es algodonosa con ligero ribete rojizo. Hoja joven con color verde a bronceado, algodonoso en el envés. Hoja adulta de tamaño pequeño, forma pentagonal, senos laterales superiores marcados, haz verde oscuro con ligera vellosoidad y envés algodonoso. El racimo de tamaño pequeño, compacidad mediana, forma cónica corta. La baya de tamaño pequeño, forma ovoide, colora verde. El vino elaborado con esta variedad presenta una graduación alcohólica media alta y un color amarillo pálido, con aromas frutales. Son vinos blancos secos muy elegantes y equilibrados. Aptos para fermentación y crianza en barrica.



3. CALIFICACIÓN DE AÑADAS

AÑO	CALIFICACIÓN
1991	Muy Buena
1992	Muy Buena
1993	Muy Buena
1994	Buena
1995	Buena
1996	Muy Buena
1997	Regular
1998	Excelente
1999	Buena
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
2016	Muy Buena
2017	Muy Buena
2018	Muy Buena
2019	Muy Buena

4. TÉRMINOS MUNICIPALES



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

5. TIPOS DE VINO

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 encubran 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 330 litros salvo el añejo y el roble que serán de 600 litros.

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:

Tipos 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.

VINOS DE LICOR

Los vinos de licor deberán cumplir varios 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. El grado alcohólico volumétrico adquirido no podrá ser inferior al 15 % vol. ni superior al 22 % vol. Su contenido en anhídrido sulfuroso total en el vino de licor no podrá superar los límites máximos establecidos y 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.

VINOS AÑEJOS

Vino tradicional, bebido como aperitivo, protegido y autorizado por el Consejo Regulador, cuya elaboración se basa en un vino de origen de alto contenido alcohólico de 15º mínimo, con un intenso proceso de oxidación que conduce a una abundancia y exaltación de componentes aromáticos volátiles como ésteres, éteres, alcoholes, cetonas y aldehídos.

- Sensación de aromas intensos, etéreos y penetrantes.
- La calidad depende de la bondad y satisfacción de estos aromas terciarios adquiridos.

6. CASA DE LA VIÑA Y EL VINO. 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 edificados, 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. Está 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.

Horario	De martes a Viernes:
	De 10:00 a
	14:00
	De 16:00 a
	18:00
	Sábados y Festivos:
	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

Información:

www.elvinodelaspiedras.es

7. ESTADÍSTICAS 2019 DOP CARIÑENA

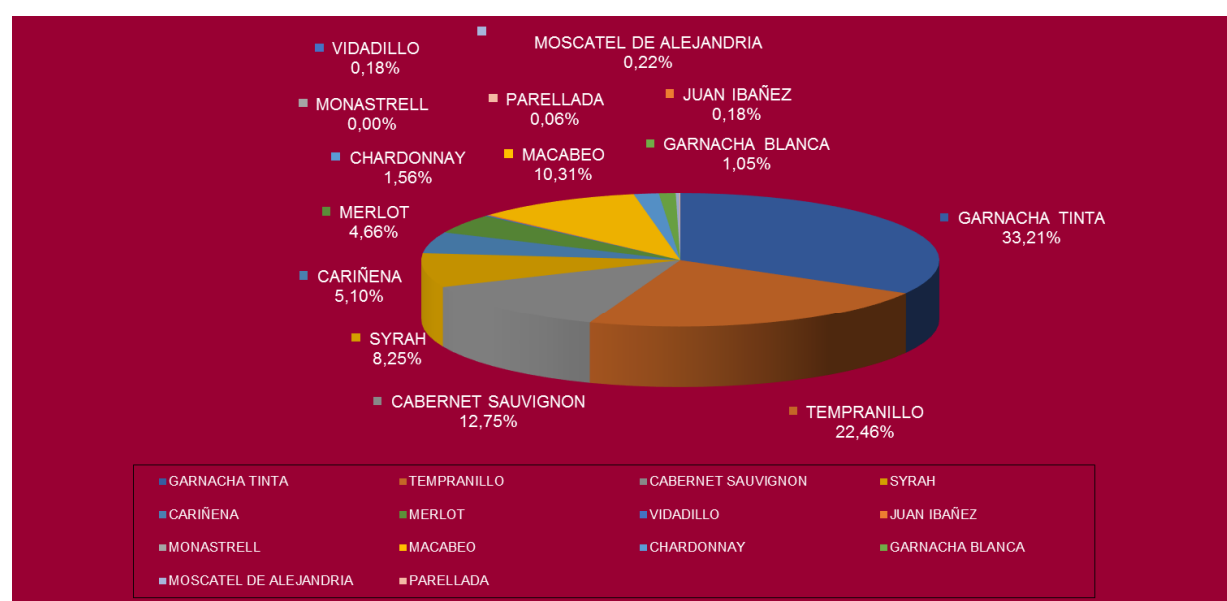
REGISTRO VITÍCOLA: VARIEDADES

Nº de viticultores 1.464

VARIEDADES TINTAS	SUPERFICIE (Ha)	%
GARNACHA TINTA	4.710,19	33,21
TEMPRANILLO	3.185,57	22,46
CABERNET SAUVIGNON	1.808,18	12,75
SYRAH	1.169,54	8,25
CARIÑENA	723,3348	5,10
MERLOT	660,9737	4,66
VIDADILLO	26,227	0,18
JUAN IBAÑEZ	26,0535	0,18
MONASTRELL	0,42172	0,00
TOTAL	12.310,49	86,80

VARIEDADES BLANCAS	SUPERFICIE (Ha)	%
MACABEO	1.462,03	10,31
CHARDONNAY	221,9433	1,56
GARNACHA BLANCA	148,3039	1,05
MOSCATEL DE ALEJANDRIA	31,5021	0,22
PARELLADA	8,9847	0,06
TOTAL	1.872,76	13,20

SUPERFICIE TOTAL (Ha)	14.183,25	100,00
------------------------------	------------------	---------------

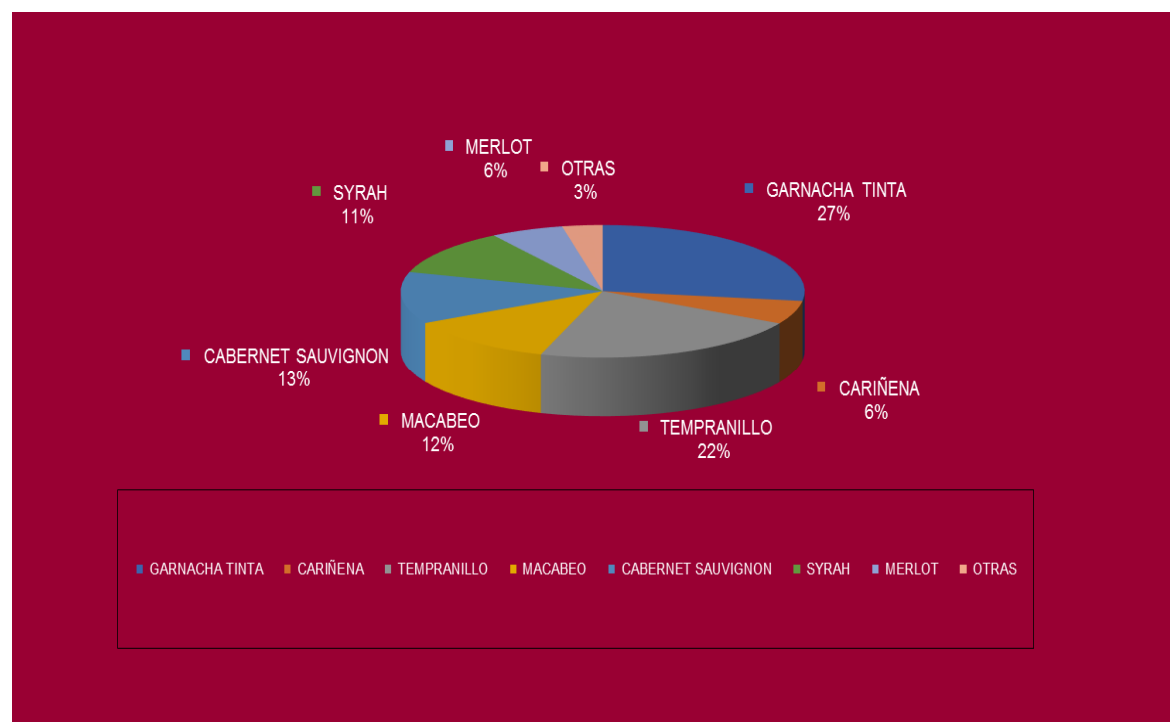


DATOS 2019

PRODUCCIÓN 2019

Nº de Bodegas certificadas: 35

Variedades Tintas	KILOS	PORCENTAJE
Garnacha Tinta	15.642.510	27,36%
Tempranillo	12.504.306	21,87%
Cabernet Sauvignon	7.226.044	12,64%
Syrah	6.427.667	11,24%
Merlot	3.346.629	5,85%
Cariñena	3.261.946	5,71%
Juan Ibáñez	93.400	0,16%
Vidadillo	82.770	0,14%
Otras Tintas	1.920	0,00%
Monastrell	520	0,00%
TOTAL TINTAS	48.587.712	84,99%
Variedades Blancas	KILOS	PORCENTAJE
Viura o Macabeo	6.914.685	12,09%
Chardonnay	930.128	1,63%
Garnacha Blanca	578.485	1,01%
Moscatel de Alejandría	105.056	0,18%
Parellada	55.480	0,10%
TOTAL BLANCAS	8.583.834	15,01%
TOTAL VARIEDADES	57.171.546	100,00%



Informe de Vendimia 2019

- Superficie de viñedo inscrito: 14.084 Has.
- Fecha Inicio: 1 DE SEPTIEMBRE
- Climatología de la Campaña:

Otoño con temperaturas cálidas y con precipitaciones flojas al principio y más abundantes en el mes de octubre llegando a final de otoño con una precipitación acumulada de 110 lts/m² (un 92,8 % de la media histórica).

Invierno con temperaturas frías y muy seco, se han alcanzado temperaturas extremas mínimas de -5,5 °C en el mes de enero y una pluviometría acumulada durante el periodo otoño-invierno de 138,1 lts/m² (un 65% de la media histórica), los datos nos empiezan a mostrar sequía.

Primavera con temperaturas frescas y precipitaciones escasas, las temperaturas mínimas alcanzaron los -1,1 °C en el mes de abril, provocando ligeras heladas en algunas zonas. La precipitación acumulada a final de mayo era de 246,1 lts/m² (un 69.2% de la media histórica).

Verano muy caluroso en sus comienzos, mes de junio con temperaturas máximas de 42,9 °C, y precipitaciones muy escasas, julio muy cálido y seco, agosto también caluroso, con máximas de 40,2 °C y con ligeras precipitaciones ocasionadas por tormentas, terminamos el año agrícola con 314,6 lts/m² (un 68,5% de la media histórica), año muy seco y cálido.

- Evolución del Cultivo:

La Brotación fue en fecha normal (en torno al 15 marzo), siendo esta BUENA, aunque algo desigual y lenta. El crecimiento de los pámpanos ha sido LENTO, debido a las temperaturas frescas iniciales, con días que han rondado mínimas de 0° C.

Floración en torno al 5 de junio, fecha ligeramente tardía, con tiempo caluroso y seco.

Cuajado, entrono al 22 de junio, muy rápido, BUENO en general, salvo en algunas zonas tardías y en la variedad Garnacha que ha provocado un cuajado medio de la flor, por bajas temperaturas de madrugada.

Envero a partir del 20 de julio en Tempranillos y 1 de agosto en Garnacha Tinta de zonas bajas.

Sanidad de la uva en estos momentos: sin daños de Mildiu (primavera-verano seco), Oídio en niveles muy bajos, Botritis sin daños, Piral con ligera incidencia en alguna zona concreta y Polilla con poblaciones mínimas, ya que en la DO hay más del 96% de la superficie con la técnica biológica contra polilla del racimo de la Confusión Sexual.

- Estado actual del Viñedo:

* Fenología: FINAL VENDIMIA

* Estado de Vegetación: BUENO

* Sanidad de la Uva: MUY BUENA

- Previsión Cosecha 2019:
- 57.171.546 millones de Kilos.
- UN 32,74 % MENOS QUE LA MEDIA DE LOS ULTIMOS 10 AÑOS
- Mecanización de la Vendimia:

Superficie Vendimiada Mecánicamente: Aproximadamente un 75% de la superficie.

- Precio de la Uva:

La mayoría de la producción es de origen cooperativo, con lo cual no hay un precio de referencia, sino que depende de la comercialización de la cosecha.

- Impresión estimativa:

La sanidad de la uva desde el principio hasta el final de la vendimia ha sido MUY BUENA, el tiempo seco ha permitido la maduración completa de todas las variedades y zonas, con una sanidad excepcional.

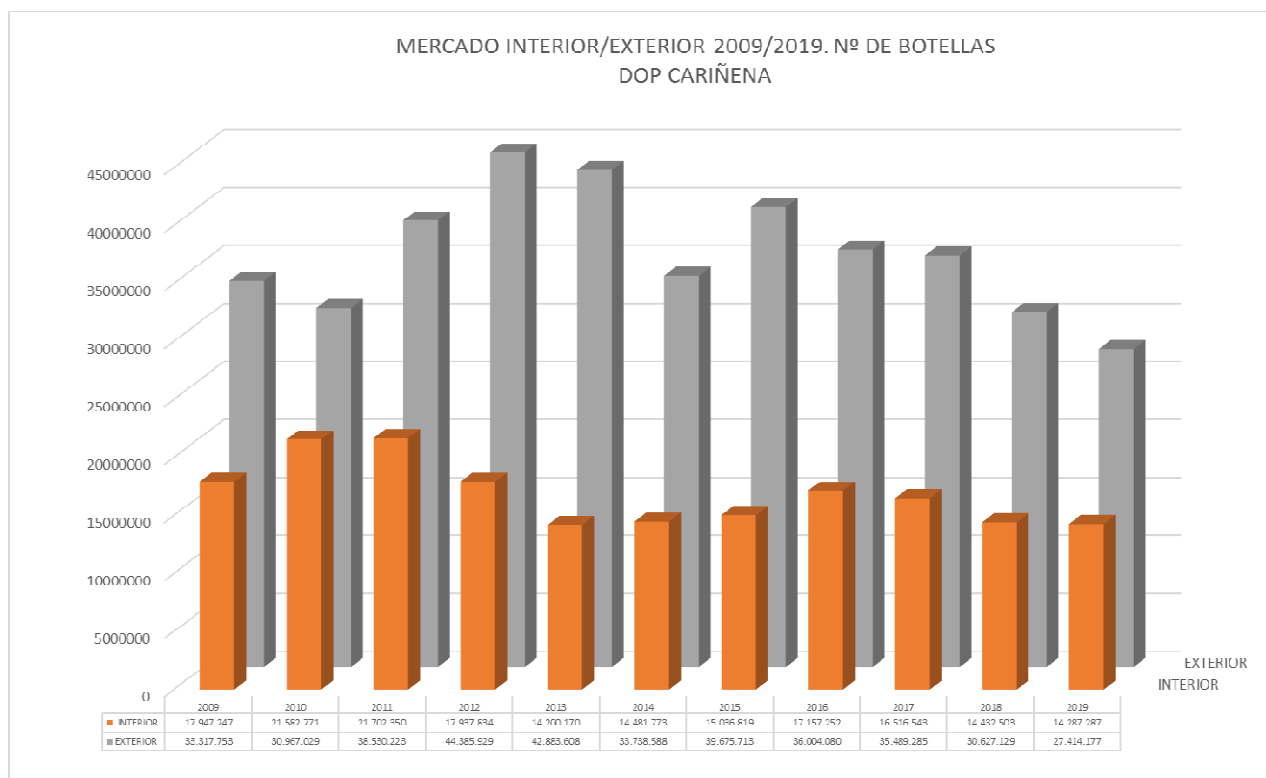
Histórico de Kilos de producción. Hectólitros Producidos. Hectólitros DOP 1993-2019

AÑO	KILOS PRODUCCIÓN	HECTÓLITROS PRODUCIDOS	HECTÓLITROS DOP
1993	47.587.000	344.123	153.746
1994	31.628.000	234.352	140.813
1995	30.620.000	236.684	170.065
1996	53.100.000	398.389	245.735
1997	68.544.690	518.145	196.155
1998	45.312.112	348.540	236.734
1999	59.765.000	455.417	293.760
2000	71.729.689	531.566	256.691
2001	50.965.814	387.291	238.167
2002	65.267.096	479.587	288.938
2003	71.154.267	528.682	328.593
2004	106.825.130	786.495	462.910
2005	58.612.101	444.179	385.978
2006	95.324.615	726.785	435.939
2007	89.863.730	696.709	414.695
2008	61.474.428	503.882	370.446
2009	95.805.398	739.875	651.373
2010	73.275.632	568.442	559.445
2011	70.382.571	545.761	506.387
2012	71.504.907	550.483	518.618
2013	77.157.625	593.636	518.068
2014	85.241.636	646.491	567.699
2015	109.014.176	845.727	731.931
2016	97.934.999	765.065	642.055
2017	73.207.232	561.302	439.030
2018	109.636.741	842.536	693.474
2019	57.171.546	453.873	379.520

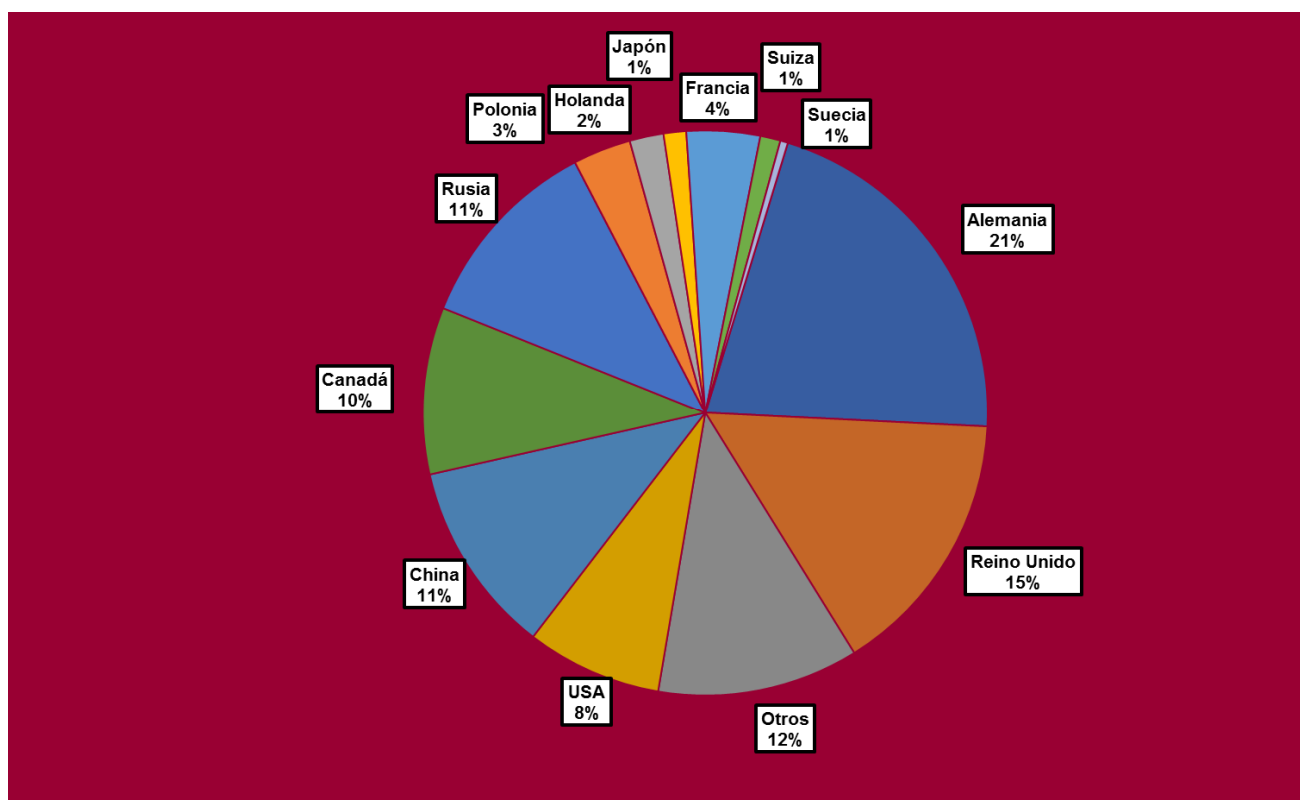
COMERCIALIZACIÓN: Comercialización total en botellas 1993-2019

AÑO	TOTAL	INTERIOR	EXTERIOR	% EXTERIOR SOBRE EL TOTAL
1993	4.563.000	2.951.533	1.611.467	35,32
1994	4.800.936	2.339.603	2.461.333	51,27
1995	6.719.413	4.513.679	2.205.733	32,83
1996	7.778.099	5.080.766	2.697.333	34,68
1997	9.875.826	6.101.292	3.774.533	38,22
1998	13.529.000	7.526.867	6.002.133	44,36
1999	19.541.689	11.156.222	8.385.467	42,91
2000	24.232.405	11.752.272	12.480.133	51,50
2001	27.377.000	13.759.667	13.617.333	49,74
2002	30.578.000	13.007.423	17.570.577	57,46
2003	34.218.000	14.078.385	20.139.615	58,86
2004	40.345.000	16.339.319	24.005.681	59,50
2005	47.744.000	23.101.179	24.642.821	51,61
2006	36.929.000	15.229.276	21.699.724	58,76
2007	36.888.000	15.253.095	21.634.905	58,65
2008	43.067.000	20.551.817	22.515.183	52,28
2009	51.265.000	17.947.247	33.317.753	64,99
2010	52.549.800	21.582.771	30.967.029	58,93
2011	60.232.573	21.702.350	38.530.223	63,97
2012	62.323.763	17.937.834	44.385.929	71,22
2013	57.083.778	14.200.170	42.883.608	75,12
2014	48.220.361	14.481.773	33.738.588	69,97
2015	54.712.532	15.036.819	39.675.713	72,52
2016	53.161.332	17.157.252	36.004.080	67,73
2017	52.005.828	16.516.543	35.489.285	68,24
2018	45.059.632	14.432.503	30.627.129	67,97
2019	41.701.464	14.287.287	27.414.177	65,76

COMERCIALIZACIÓN INTERIOR-EXTERIOR 2009-2019



Principales países importadores 2019



COMERCIALIZACIÓN EN BOTELLAS 2019

Pais	Litros	Botellas
ESPAÑA	10.715.465,13	14.287.286,84
ALEMANIA	4.330.389,25	5.773.852,33
REINO UNIDO	3.161.146,00	4.214.861,33
RUSIA	2.876.295,25	3.835.060,33
CHINA	2.270.834,00	3.027.778,67
CANADA	1.971.010,00	2.628.013,33
ESTADOS UNIDOS	1.596.214,50	2.128.286,00
FRANCIA	864.717,00	1.152.956,00
POLONIA	683.085,00	910.780,00
HOLANDA	399.487,00	532.649,33
BELGICA	313.109,00	417.478,67
JAPON	265.715,00	354.286,67
SUIZA	238.151,00	317.534,67
UCRANIA	223.652,00	298.202,67
HONG KONG	186.604,00	248.805,33
TAIWAN	175.586,00	234.114,67
NORUEGA	139.245,00	185.660,00
MEXICO	114.597,00	152.796,00
KOREA	108.656,00	144.874,67
BRASIL	90.450,00	120.600,00
SUECIA	89.540,00	119.386,67
DINAMARCA	84.154,00	112.205,33
IRLANDA	44.671,00	59.561,33
LETONIA	34.478,00	45.970,67
SRI LANKA	28.431,00	37.908,00
GUATEMALA	27.788,00	37.050,67
REPUBLICA DOMINICANA	26.585,00	35.446,67
SURAFRICA	25.920,00	34.560,00
BIELORRUSIA	24.750,00	33.000,00
COLOMBIA	22.432,00	29.909,33
CHEQUIA	19.208,00	25.610,67
GIBRALTAR	16.911,00	22.548,00
ITALIA	14.670,00	19.560,00
ANDORRA	12.396,00	16.528,00
MONGOLIA	10.350,00	13.800,00
VANUATU	8.685,00	11.580,00
COSTA RICA	8.226,00	10.968,00
LUXEMBURGO	7.656,00	10.208,00
AUSTRALIA	5.969,00	7.958,67
TAILANDIA	5.625,00	7.500,00
SINGAPUR	4.997,00	6.662,67
MALASIA	4.731,00	6.308,00
FILIPINAS	4.432,00	5.909,33
HUNGRIA	3.762,00	5.016,00
PANAMA	3.623,00	4.830,67
ESTONIA	2.475,00	3.300,00
NICARAGUA	2.025,00	2.700,00
PERU	2.025,00	2.700,00
LITUANIA	1.674,00	2.232,00
PUERTO RICO	1.229,00	1.638,67
FINLANDIA	752,00	1.002,67
ESLOVAQUIA	542,00	722,67
VENEZUELA	540,00	720,00
ECUADOR	360,00	480,00
AUSTRIA	77,00	102,67
RUMANIA	1,00	1,33

RELACIÓN VINO EMBOTELLADO SOBRE AMPARADO DOP 2002-2019

AÑO	EMBOTELLADO	AMPARADO DOP	%
2002	229.335	288.938	79
2003	255.146	328.593	78
2004	302.062	462.910	65
2005	358.080	385.978	93
2006	276.968	435.939	64
2007	276.660	414.695	67
2008	323.003	370.446	87
2009	384.488	651.373	59
2010	394.124	559.445	70
2011	451.744	506.387	89
2012	467.428	518.618	90
2013	428.128	518.068	83
2014	361.653	567.699	64
2015	410.344	731.931	56
2016	398.710	642.055	62
2017	390.044	439.030	89
2018	337.947	693.474	49
2019	312.761	379.520	82

RELACIÓN EXISTENCIAS SOBRE COMERCIALIZACIÓN DE 2002-2019

AÑO	COMERCIALIZACIÓN	EXISTENCIAS	RELACIÓN %
2002	229.335	317.718	1,39
2003	256.635	309.108	1,20
2004	302.588	376.370	1,24
2005	358.080	489.380	1,37
2006	276.968	558.790	2,02
2007	276.660	569.804	2,06
2008	323.003	532.513	1,65
2009	384.488	433.892	1,13
2010	394.124	481.418	1,22
2011	451.744	533.975	1,18
2012	467.428	522.016	1,12
2013	428.128	451.507	1,05
2014	361.653	524.392	1,45
2015	410.344	601.232	1,47
2016	398.710	677.622	1,70
2017	390.044	608.347	1,56
2018	337.947	517.990	1,53
2019	312.761	702.789	2,25