

**2. PLIEGO DE CONDICIONES DE LA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
PROTEGIDA “ARABAKO MAHASTIAK /  
VIÑEDOS DE ÁLAVA”**

# PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA. “ARABAKO MAHASTIAK / VIÑEDOS DE ÁLAVA”

## 1. NOMBRE A PROTEGER

El nombre geográfico a proteger mediante la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) es “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava”

## 2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

Los vinos emparados por la D.O.P “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” pertenecen a la categoría “vino” (Anexo VII, parte II, punto 1 del Reglamento UE 1308/2013).

### a) Tipo y descripción

*a.1 Vino tinto:* vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 12,50 % vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 12,50 %vol.

Entre los vinos tintos destacan dentro de la D.O.P “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” los *vinos de maceración carbónica* elaborados tradicionalmente en el ámbito geográfico de la misma según se prescribe en el apartado relativo a las prácticas enológicas.

*a.2 Vino blanco:* vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 11,50% vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 11,50 % vol.

*a.3 Vino rosado:* vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 11,50 % vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 11,50 % vol.

### b) Características analíticas

Las características físico-químicas de los vinos amparados por la D.O.P. “Arabako mahastiak / Viñedos de Álava” son las siguientes:

- *Vinos tintos:*

Graduación alcohólica adquirida > 12'50% vol.;

Grado alcohólico total >12,5% vol.;

Azúcares totales < 4 g/l;

Acidez total (tartárico) > 3,5g/l > 46,6meq/l;

Acidez volátil < 0,8g/l. Para los vinos con procesos de crianza podrá superar el límite de 0,8 g/l en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda los 11 % de alcohol y año de crianza. En ningún caso podrá exceder de 1,2 g/l.

La cantidad máxima admitida de anhídrido sulfuroso total, será de:

- Vinos tintos secos: 100 mg/l.
- Vinos tintos semisecos con 5 ó más gramos/litro de azúcares: 170 mg/l.
- Vinos tintos semidulces: 170 mg/l.
- Vinos tintos dulces: 170 mg/l.

- *Vinos blancos:*

Graduación alcohólica adquirida > 11,50 % vol.;

Grado alcohólico total > 11,5% vol.;

Azúcares totales < 4 g/l;

Acidez total (tartárico) > 3,5g/l > 46,6meq/l;

Acidez volátil < 0,8 g/l. Para los vinos con procesos de crianza podrá superar el límite de 0,8 g/l en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda los 11 % de alcohol y año de crianza. En ningún caso podrá exceder de 1,2 g/l, salvo en el caso de vinos blancos dulces y semidulces, para los que se fija un límite de 1,5 g/l.

La cantidad máxima admitida de anhídrido sulfuroso total, será de:

- Vinos blancos secos: 150 mg/l.
- Vinos blancos semisecos con 5 ó más gramos/litro de azúcares: 220 mg/l.
- Vinos blancos semidulces: 220 mg/l.
- Vinos blancos dulces: 220 mg/l.

- *Vinos rosados:*

Graduación alcohólica adquirida > 11,50 % vol.;

Grado alcohólico total > 11,5% % vol.;

Azúcares totales < 4 g/l;

Acidez total (tartárico) > 3,5g/l > 46,6meq/l;

Acidez volátil <0,8 g/l. En ningún caso podrá exceder de 1,2 g/l., salvo en el caso de vinos rosados dulces y semidulces, para los que se fija un límite de 1,5 g/l.

La cantidad máxima admitida de anhídrido sulfuroso total, será de:

- Vinos rosados secos: 150 mg/l.
- Vinos rosados semisecos con 5 ó más gramos/litro de azúcares: 220 mg/l.
- Vinos rosados semidulces: 220 mg/l.
- Vinos rosados dulces: 220 mg/l.

### c) Características organolépticas

Las características organolépticas que deben presentar de los vinos amparados por la D.O.P. "Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava" son las siguientes:

Vino tinto

Fase Visual	Límpido, de color rojo con matices azules o violáceos. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbancias: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A420: 0,1-20;</li> <li>- A520: 0,1-20;</li> <li>- A620: 0-8;</li> </ul> </li> <li>- Intensidad colorante: IC &gt; 4</li> <li>- Turbidez: NTU&lt;60</li> </ul>
Fase Olfativa	Aromas de frutas y/o florales, vegetales, especiados. No defectuoso.
Fase Gustativa	No defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

Vino tinto con envejecimiento en bodega

Fase Visual	Límpido, desde tonalidad roja y/o violácea hasta posibles anaranjados, pardos o cobrizos. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbancias: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A420: 0,1-20;</li> <li>- A520: 0,1-20;</li> <li>- A620: 0-8;</li> </ul> </li> <li>- Intensidad colorante: IC &gt; 4</li> </ul>
-------------	---

	- Turbidez: NTU<60
Fase Olfativa	Aromas de frutas y/o vegetales, florales, especiados, lácticos, balsámicos, y con aromas terciarios. No defectuoso.
Fase Gustativa	No defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

#### Vino tinto de maceración carbónica

Fase Visual	Límpido, de color rojo con matices azules o violáceos. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbancias: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A420: 0,1-20;</li> <li>- A520: 0,1–20;</li> <li>- A620: 0,2–10;</li> </ul> </li> <li>- Intensidad colorante: IC &gt; 4</li> <li>- Turbidez: NTU&lt;60</li> </ul>
Fase Olfativa	Aromas de frutas y/o flores. No defectuoso
Fase Gustativa	No defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

#### Vino blanco

Fase Visual	Transparente, tonalidad amarillenta y/o verdosa con posibles ribetes anaranjados o color de oro viejo. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbancias: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A420: 0 – 1,4</li> <li>- A520: 0 – 0,4</li> <li>- A620: 0– 0,1</li> </ul> </li> <li>- Intensidad colorante: IC 0,05 – 1,9</li> <li>- Turbidez: NTU&lt;40</li> </ul>
Fase Olfativa	Aroma de fruta y/o vegetal y/o floral y/o de plantas aromáticas, con posibles aromas terciarios. Ausencia de defectos.
Fase Gustativa	No defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

#### Vino blanco con envejecimiento en barrica

Fase Visual	Transparente, tonalidad amarillenta y/o verdosa con
-------------	---

	<p>posibles ribetes anaranjados o color de oro viejo. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbancias: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A420: 0 – 1,8</li> <li>- A520: 0 – 0,6</li> <li>- A620: 0– 0,1</li> </ul> </li> <li>- Intensidad colorante: IC 0,05 –2,5</li> <li>- Turbidez: NTU&lt;40</li> </ul>
Fase Olfativa	Aroma de fruta y/o vegetal y/o floral y/o de plantas aromáticas, con aportación de aromas terciarios. Ausencia de defectos.
Fase Gustativa	No defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

#### Vino rosado

Fase Visual	<p>Transparente, con tonalidades rosáceas, rojas y/o azuladas. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbancias: <ul style="list-style-type: none"> <li>o A420: 0 – 5</li> <li>o A520: 0 –5</li> <li>o A620: 0–2</li> </ul> </li> <li>- Intensidad colorante: IC &lt;12</li> <li>- Turbidez: NTU&lt;40</li> </ul>
Fase Olfativa	Aromas de frutas y/o flores y/o vegetales y/o plantas aromáticas. No defectuoso.
Fase Gustativa	No defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

### 3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

#### 3.1. Prácticas de cultivo

##### Generales

Las prácticas de cultivo respetarán los usos tradicionales y tenderán a conseguir las mejores cualidades de la uva. Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, tenderán a ser respetuosos con

el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos para la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

Con la finalidad de proteger las características de los suelos que constituyen un elemento fundamental de la zona geográfica de producción de los vinos de la D.O.P. “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” queda prohibida cualquier modificación sustancial de la morfología del relieve y de la secuencia pedológica natural de las parcelas destinadas a la producción de la D.O.P.

### Densidad

La densidad de plantación será obligatoriamente de 3.000 cepas/ha como mínimo. La densidad máxima puede llegar a las 6.000 cepas/ha.

### Poda / Sistemas de conducción

Los sistemas de conducción y de poda del viñedo serán preferentemente los siguientes:

- vaso tradicional y sus variantes
- doble cordón
- cordón simple

### Vendimia

Se dedicarán exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos partidas de uva con la maduración óptima. Se considerará óptima cuando la uva presente una riqueza mínima en azúcar equivalente a 193 gramos por litro de mosto y con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo potencial de 12,5 % Vol. para las uvas tintas y de 11,5 % Vol. para las uvas blancas.

La vendimia y transporte de la uva se llevará a cabo mediante prácticas y medios que no deterioren la calidad de las mismas.

La vendimia se realizará preferentemente en envases pequeños. Queda prohibida la vendimia mecánica y la utilización de “sacauvas”.

El transporte de la uva se realizará con remolques de capacidad y altura limitadas que eviten cualquier deterioro de la misma.

Las variedades tintas y blancas deberán vendimiarse, pesarse y entrar en bodega de forma separada, a excepción de las que se destinen a vinos de maceración carbónica.

### **3.2 Prácticas de elaboración**

#### Generales

Las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad, y de acuerdo con las características de los tipos de vino amparados por la DOP “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava”

#### Rendimiento

En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología orientada a la optimización de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino del hollejo/orujo, de manera que su rendimiento final no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de uva para los vinos tintos y 65 litros de vino por cada 100 Kg en el caso de los vinos blancos y los vinos rosados medidos en el momento del prensado.

#### Restricciones en la vinificación

Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

En particular, queda prohibida en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación la utilización de prensas conocidas como continuas, en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso. Queda igualmente prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de eje vertical. En la elaboración de vinos protegidos no podrán utilizarse prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.



Respecto a los vinos de maceración carbónica sólo se admitirá la elaboración con uva entera.

#### **4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

4.1. La zona de producción de los vinos aparados por la D.O.P. “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava”, se halla al sur de Territorio Histórico de Álava, constituida por terrenos mayoritariamente arcillo-calcáreos orientados a mediodía, situados en la falda de la Sierra de Toloño-Cantabria, ubicados en los términos municipales que a continuación se indican y que resulten aptos para la producción de uva de las variedades autorizadas, con la calidad necesaria para la producción de vinos de las características específicas protegidos por la D.O.P y así se registren.

4.2 Los términos municipales que constituyen la zona de producción son los siguientes:

- Baños de Ebro/Mañueta,
- Elciego
- Elvillar/Bilar,
- Kripán,
- Labastida/Bastida, que incluye el concejo de Salinillas de Buradón,
- Laguardia, que incluye el concejo de Párganos y los núcleos de El Campillar y Laserna,
- Lanciego/Lantziego, que incluye los nucleos de Assa y Viñaspre
- Lapuebla de Labarca,
- Leza,
- Moreda de Álava/Moreda Araba,
- Navaridas,
- Oyón-Oion, que incluye los concejos de Barriobusto y Labraza,
- Samaniego,
- Villabuena de Álava/Eskuernaga, y
- Yekora/Iekora.

## 5. RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

Las producciones máximas admitidas por hectárea serán las siguientes:

VARIEDADES TINTAS Kgs/ha	RENDIMIENTO VARIEDADES TINTAS (70%) Hl/ha	VARIEDADES BLANCAS Kgs/ha	RENDIMIENTO VARIEDADES BLANCAS (65%) Hl/ha
6.000	42,00	8.000	52,00

## 6. VARIEDADES DE UVA

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

BLANCAS	TINTAS
Viura	Tempranillo
Garnacha Blanca	Garnacha Tinta
Malvasía	Graciano
Moscatel	Mazuelo
Tempranillo Blanco	Maturana Tinta
Turruntés	
Maturana Blanca	

Se prestará especial interés en la recuperación y estudio de las variedades tradicionales en peligro de desaparición para conseguir su conservación y en su caso la revalorización e incorporación al patrimonio genético de la D.O.P.

La uva procedente de plantaciones de viñedo efectuadas con anterioridad al reconocimiento de la DOP con la variedad vinífera Calagraño, podrán ser empleadas en la elaboración de vinos protegidos, en tanto subsistan dichas plantaciones.

## 7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA:

## **a) Datos de la zona geográfica**

### **a.1 Factores Naturales**

La personalidad de los vinos de la D.O.P “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava.” se debe a la singularidad y a las notables diferencias de esta comarca natural delimitada perfectamente por accidentes naturales y con personalidad propia que la distingue respecto a otras zonas vitícolas en lo que se refiere a las características climáticas, edáficas, varietales. Este territorio tiene una extensión reducida, constituida por una lengua de tierra de unos cuarenta kilómetros de longitud y unos ocho de anchura entre la Sierra de Toloño – Cantabria y el río Ebro, con diversidad limitada en lo que a viníferas se refiere. Destaca entre todas ellas la variedad Tempranillo, siguiendo en superficie cultivada la variedad blanca Viura, las tintas Mazuelo, Graciano y Garnacha y la también blanca Malvasía.

En conjunto se trata de un viñedo con un paisaje, clima y suelo singular, unitario, homogéneo y continuo, que constituye un paradigma del monocultivo de la vid, con cerca del 80 % de la superficie agraria útil dedicada a la viña.

#### **Clima:**

El ámbito geográfico de la D.O.P “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” se sitúa en los 42º de latitud norte, pertenece por ello a la zona templada de Europa y su clima tiene un carácter principal de continentalidad y viene determinado por las influencias del Océano Atlántico y del Mar Mediterráneo, más o menos mitigadas por factores topográficos que dan lugar a situaciones climáticas diversas. Según la Clasificación Agroclimática de Papadakis se corresponde con un clima Mediterráneo Templado fresco.

La ubicación de esta comarca en una zona de transición atlántico-mediterránea asegura al viñedo unas dosis suficientes de sol y de agua, mientras que su orientación al sur, asentado en las faldas de la Sierra de Cantabria-Toloño supone el máximo aprovechamiento de la luminosidad estival.

Las oscilaciones térmicas anuales son elevadas (42°C de máxima anual y -10°C de mínima) y la temperatura media anual se sitúa en torno a los 13°C

existiendo un gradiente altitudinal decreciente (menor temperatura media a mayor altitud).

El periodo libre de heladas (según el régimen de Emberguer) abarca desde la última semana de abril hasta la última semana de octubre y la pluviometría anual es moderada-baja con veranos secos, presentando un gradiente altitudinal creciente con 517 mm en Párganos (Laguardia) y 680 mm en Labastida.

Los índices típicos del viñedo en esta comarca son los siguientes:

- Duración del periodo Activo (DPA): oscila entre los 205 y los 235 días, mayor en cotas más bajas. En todos los casos comprendido entre principios de marzo y finales de octubre.
- Integral Térmica Activa (ITA): varía entre 3300 y 4000°C. Acumulando mayor cantidad de grados en cotas más bajas cercanas al Ebro.
- Integral Térmica Eficaz de Winkler y Amerine ITF: se sitúa entre los 1300 y los 1660°C. Acumulando al igual que en la ITA mayor cantidad de grados en cotas más bajas. Ello supone pertenecer la mayor parte de su superficie a la Región II salvo las cotas altas más cercanas a la sierra que se ubican en la Región I.

A la realidad de la integral térmica muy alta para estas latitudes se suma el hecho de que el 90% del viñedo sea de viníferas precoces como el Tempranillo, el Viura y el Graciano, ambos factores se traducen en una maduración excelente de la uva.

### **Orografía:**

Por lo que se refiere a la orografía tiene un papel capital la Sierra de Cantabria-Toloño que actúa como factor determinante en el descenso de la temperatura del aire o en el incremento de la pluviometría según ascendemos por sus laderas. Aunque la misión climática fundamental de este farallón calizo es proteger los viñedos de la D.O.P. "Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava" de las influencias cantábricas.

Esta alineación montañosa de espectacular aspecto, con cumbres que sobrepasan en amplios tramos los 1.300 metros de altura, confiere a esta comarca el carácter mediterráneo; su esbeltez y altura actúan de manera decisiva para delimitar una frontera bioclimática de gran importancia. Por un lado, sus altas cotas protegen a la comarca de los fríos y húmedos vientos del noroeste; por otro lado, la orientación al sur del viñedo asentado en sus faldas, de suaves rampas que enlazan con las terrazas del Ebro que llegan a cotas mínimas cercanas a los 300 metros, hace que el aprovechamiento de las radiaciones por la cepa sea máximo y la maduración de la uva sea mucho mejor de lo que corresponde a estas latitudes.

### **Suelos:**

Las características físicas y la composición química del suelo vitícola del ámbito geográfico de la D.O.P “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” se hallan relacionadas con los procesos que lo generaron. Cabe destacar que el viñedo de esta comarca se asienta fundamentalmente sobre sedimentos oligocénicos depositados sobre la fosa tectónica que constituía en la Era Terciaria un mar interior que hoy es el Valle del Ebro. Sobre estos sedimentos terciarios constituidos por calizas, margas y areniscas se instala un tipo de suelo llamado cambisol cálcico según la clasificación de la FAO. Se trata de un suelo pardo-amarillento, pobre, muy calizo, de pH básico, profundo, más o menos cascajoso, de consistencia medio ligera, mullido y muy sano.

Este suelo pobre, de gran vocación vitícola, supone rendimientos medios moderados, entre cinco mil y seis mil kilos de uva por hectárea, dato que apunta hacia la calidad del fruto.

### **a.2 Factores Humanos**

La zona geográfica de la D.O.P. “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava”, al sur del Territorio histórico de Álava, fue tierra fronteriza entre los antiguos reinos de Navarra (al que perteneció durante seis siglos) y Castilla, caracterizándose a lo largo de la historia por su especialización en el cultivo de la vid y el comercio del vino.

El vino fue en la comarca de Laguardia y sus aldeas (Villa y tierra de la Laguardia) una fuente de riqueza al menos desde la primera mitad del S. XIV. Los vinos de Laguardia y Labraza, pertenecientes entonces al Reino de Navarra, compiten con los castellanos en el mayor mercado urbano inmediato, el de Vitoria-Gasteiz, siendo incluso fuente de litigios y privilegios por el acceso de aquellos vinos a la capital alavesa, a las villas de Gipuzkoa y otros mercados del Norte.

La especialización bajomedieval de los habitantes de este territorio en el cultivo del viñedo y en la elaboración del vino está íntimamente relacionada con las características climáticas y edafológicas de la región, favorables a esta producción, pero también al auge del mercado urbano y la economía monetaria. Estas circunstancias influyeron en la población local, modificando sus actitudes agrícolas a favor de la plantación de viñedos y la elaboración de vinos tintos y blancos. Ya en aquellos tiempos se llevó a cabo un esfuerzo importante para mejorar los cuidados agrícolas aplicados a la vid, a la adopción de medidas y medios destinados a la elaboración de vinos agradables a los gustos de la época y a conservar el mayor tiempo posible en sus bodegas un producto tanpreciado como frágil. Dan prueba de ello las cuevas subterráneas existentes en Salinillas de Buradón, Labastida, Laguardia y otras localidades.

El proceso de elaboración del vino tenía también antaño importantes connotaciones religiosas, tanto por sus usos como por los derechos eclesiásticos sobre propiedades y rendimientos agrícolas. No es extraño, por tanto, que fuera un ilustre eclesiástico, D. Manuel Quintano Quitano, quien a finales del S. XVIII, y después de pasar una temporada en Francia para instruirse en los métodos bordeleses, impulsara mejoras en la vitivinicultura de esta comarca de las que son herederos los actuales vitivinicultores alaveses.

Ya en la época contemporánea, cabe destacar también el impulso que desde mediados de S. XIX dio la Diputación Foral de Álava, a la modernización de los vinos de este territorio, poniendo los medios necesarios, con aporte de recursos económicos y personales. Son ejemplos de ello la apertura de una Granja Modelo, en 1854, dirigida por un experto francés y el análisis de los problemas y retos de este territorio por José M<sup>a</sup> Migueloa y Valentín Sotés,

cosecheros y procuradores del distrito de Laguardia, apostando por el impulso de la elaboración y comercio de vinos de calidad, con el modelo francés de vinos de calidad diferenciados en la mente.

La Diputación Foral alavesa contrató en 1862 a un *maitre de chai* bordelés, Jean Pineau, artífice de la elaboración de vinos más suaves al paladar y más duraderos en su conservación, sin aumentar la graduación alcohólica. Es éste uno de los motores que impulsa definitivamente las ideas de terratenientes y cosecheros alaveses hacia un mercado nuevo y hacia nuevas formas de trabajar la vitivinicultura, al mismo tiempo que se diseña un ambicioso plan mercadológico para difundir el *Médoc Alavés*, referencia ésta que alude al espejo de la región francesa en el que se miraban los productores alaveses, y para el que la propia Diputación llegó a crear una etiqueta oficial, mostrando las medallas obtenidas en las Exposiciones de Bayona –1864– y Burdeos –1865–.

Se prolonga desde entonces hasta nuestros días el compromiso de los viticultores y bodegueros alaveses con la elaboración y comercio de vinos de calidad, que desde los años 20 del siglo pasado han destacado dentro de la Denominación de Origen Calificada Rioja, cuyas normas reguladoras incluyen un reconocimiento diferencial de la comarca como subzona (Rioja Alavesa).

Esta historia de la labor humana ha ido configurando el paisaje actual de este territorio singular, adaptándose a sus condiciones ambientales. Prueba de ello es cómo la vid se ha adueñado y substituido en ocho siglos el espacio que ocupaban los pretéritos bosques de encinas y robles en esta comarca. Pero también a pequeña escala la acción de los viticultores alaveses se manifiesta en el moldeo de la planta y la modificación de su entorno con operaciones como la poda, el laboreo, el abonado, riego, sistema de conducción de la viña, etc.

Son también hijos de esta tradición dos métodos de elaboración de vinos tintos propios de este territorio, el método clásico que importó D. Manuel Quintano de Francia a finales del siglo XVIII, consistente en elaborar la vendimia estrujada y despallada, y el método tradicional de los cosecheros que consiste en elaborar la vendimia entera. En ambos métodos, el mosto fermenta en contacto con los hollejos que cederán, entre otros constituyentes, la materia colorante y los

taninos característicos de los vinos de la D.O.P “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava”

Finalmente, en lo relativo a los aspectos económicos y sociales cabe destacar la existencia de una estructura de propiedad del sector singular. Con un alto porcentaje de las bodegas de la zona geográfica protegida que son clasificadas en el grupo denominado de cosecheros, en torno al 50%. Con este apelativo se designa al empresario que cultiva la viña, produce y transforma la uva, embotella y comercializa el vino, todo ello en volúmenes reducidos o moderados, puesto que en lo que se refiere al volumen de uva transformada representan en torno al 9 % de la producción total. Completan el sector los Criadores (84% de bodegas y 77% de la producción), las Cooperativas (2% de las bodegas y 12% de la producción) y los Almacenistas (8'5% de las bodegas y 2'5 % de la producción).

#### **b) Datos del producto**

Los vinos de la D.O.P “Arabako Mahastiak/ Viñedos de Álava” van desde los rosados y tintos jóvenes hasta los tintos envejecidos. Destaca como máxima expresión de su tipicidad la maceración carbónica, método tradicional de elaboración del vino tinto, y la gran predominancia de la variedad Tempranillo (aproximadamente un 90% del viñedo de Álava).

Se trata de vinos de graduación y pigmentación óptimas, al tiempo que presentan una acidez muy moderada, características que los distinguen en coloración, aromas y gusto. Los vinos jóvenes, presentan un sabor afrutado característico y en general, son vinos de cuerpo, aptos también para envejecer, manteniéndose, muy estable su color y acidez.

En lo que concierne a los vinos blancos propios de esta zona vitivinícola, destacan por ser de moderado grado, suaves, equilibrados, frescos, con color característico muy pálido y aroma afrutado. Son elaborados predominantemente con la variedad Viura, perfectamente adaptada a los suelos arcillo-calizos y de buena exposición propios de la comarca, que les



confiere las mencionadas características, y en menor medida con otras variedades propias como la Malvasía que produce un mosto aromático, agridulce, de sabor peculiar y color amarillo-verdoso, muy adecuado, en pequeño porcentaje, para los vinos blancos de la zona

### **c) Interacción causal**

La gran predominancia de los suelos arcillo-calcáreos, prácticamente inexistentes en las comarcas limítrofes al Sur y Sur-Este del ámbito geográfico de la D.O.P y solo presentes ocasionalmente en los municipios limítrofes próximos al Ebro en las comarcas situadas al Oeste de su ámbito territorial, marcan el carácter de los vinos de la D.O.P “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava”.

Este tipo de suelo tiene unas características sensiblemente homogéneas en todo el ámbito territorial de la D.O.P., y ello, unido a las condiciones climáticas particulares que confiere a este territorio la influencia de la Sierra de Toloño-Cantabria y la alta exposición solar del viñedo asentado en sus faldas orientado a mediodía, da lugar a unos vinos característicos de calidad especial, elaborados a partir de la uva de viñedos de limitada superficie y rendimiento. Se trata de vinos que adquieren gracias a estos factores una graduación y pigmentación óptimas, elaborados mayoritariamente con la variedad Tempranillo. Estas condiciones le confieren además una especial aptitud para su guarda y crianza.

## **8. OTROS REQUISITOS APLICABLES**

### **8.1 Registros**

La DOP “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” contará al menos con los siguientes Registros que llevará su Consejo Regulador:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado.

La producción de uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la D.O.P. “Arabako Mahastiak / Viñedos de Alava”, así como su crianza o embotellado requerirá la inscripción previa en los correspondientes Registros de la D.O.P. Todos los registros de elaboradores y productores estarán abiertos a cualquier operador que cumpla los requisitos del presente Pliego.

La inscripción en los Registros de la D.O.P., de carácter voluntario, conllevará la obligación de cumplimiento de las disposiciones contenidas en este Pliego y en la normativa específica. Del mismo modo, conllevará la obligación de satisfacer las cuotas que correspondan.

## **8.2 Disposiciones respecto al envasado de los vinos protegidos**

Los vinos amparados por la D.O.P solo podrán expedirse y circular en envases de vidrio de las capacidades autorizadas por la UE.

El embotellado de vinos amparados por la Denominación “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, situadas en el interior de la zona de producción. El embotellado en origen está basado en la preservación de las características físico químicas y organolépticas del producto.

## **8.3 Disposiciones relativas al etiquetado**

a) Podrá emplearse en el etiquetado de vinos amparados por la D.O.P la referencia a la parcela catastral, polígono o corro siempre que ésta se corresponda íntegramente con la que figure en la declaración de vendimia de la uva con la que sean elaborados.

b) El consejo regulador aprobará un distintivo específico para singularizar en su etiquetado las bodegas que elaboren sus vinos íntegramente a partir de uvas de viñedos propios .Se entenderá como viñedo propio tanto al que esté a nombre de la Bodega por ser de su titularidad como el vinculado a la explotación (según el registro vitivinícola de la Diputación Foral de Álava).

c) Los vinos protegidos podrán identificarse específicamente en cuanto a su tipología y estilo de conformidad con lo establecido en el presente pliego, empleando de manera adicional varios términos o menciones tradicionales que sean compatibles en sus atributos y exigencias, y de acuerdo con las normas específicas de etiquetado que desarrolle el Consejo Regulador.

d) De conformidad con lo establecido en la normativa comunitaria sobre indicación en el etiquetado de unidades geográficas más amplias que las zonas abarcadas por una denominación, podrá figurar la indicación Euskadi/País Vasco en el etiquetado y presentación de los vinos protegidos.

Las citadas indicaciones deberán figurar en unas dimensiones que tanto en altura como en longitud no superen la mitad del tamaño de los caracteres que figuren en la etiqueta con el nombre de la D.O.P “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava”.

#### **8.4 Parcelas de viñedo**

El ámbito de la DOP Arabako Mahastiak/Viñedos de Alava”, de acuerdo con lo que dispone la Ley del Parlamento Vasco 5/2004, de 24 de mayo, de ordenación vitivinícola, se admite que pueda coincidir geográficamente con el de otra DOP siempre que la producción de las fincas que se hallen en esa situación cumplan las normas más estrictas de las consideradas para las denominaciones de origen cuyo ámbito territorial se superponga.

#### **8.5 Bodegas elaboradoras**

El Consejo Regulador podrá autorizar a las Bodegas elaboradoras a la recepción de uvas, elaboración y almacenamiento de vinos procedentes de zona de producción de la Denominación “Arabako Mahastiak/ Viñedos de Alava”, aún cuando no se trate de productos amparados por la DOP Denominación “Arabako Mahastiak/ Viñedos de Alava”. En cualquier caso las operaciones citadas se realizarán de forma separada de las correspondientes a

los productos que opten a ser amparados por la DOP y garantizando siempre su trazabilidad mediante procedimientos fiables.

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

### **a) Autoridades u organismos de control competente**

- Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente. C/ Donostia-San Sebastián 1, 01010. Vitoria-Gasteiz. Álava. Teléfono: 945019644 Correo electrónico: calimentaria@euskadi.eus.
- Organismo de Certificación, acreditado en el cumplimiento de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012: Fundación Hazi Fundazioa. Muntzaratz 17-A, (Muntzaratz Dorrea). 48220 Abadiño. Bizkaia. Teléfono: 946030330. Web: www.hazi@eus.

### **b) Tareas**

La concesión del derecho al uso de la Denominación la realizará el Consejo Regulador que se constituya para la gestión de la DOP, previo informe vinculante del organismo de certificación.

Los vinos serán sometidos a examen organoléptico y analítico conforme al procedimiento establecido por el Consejo Regulador para tal fin. Para ello el Consejo Regulador tendrá en cuenta los resultados de los informes de ensayo, informes del organismo de certificación y la propia información sobre producciones de uva, compra-venta de uvas, mostos y vinos procedentes de la propia denominación de origen.

El Consejo Regulador es el encargado de realizar las siguientes tareas:

- Mantenimiento y actualización de los datos de los Registros de la Denominación de Origen.
- Facilitar a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas un documento o Cartilla de Viticultor, en el que se indique la superficie de viñedo inscrita, con desglose de variedades, así como la producción máxima admisible

para cada campaña, pudiendo establecerse otros datos que se consideren necesarios para el mejor control.

- Registrar y grabar la Declaraciones de producción realizadas por las firmas inscritas en el Registro de Viñas, indicando la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas, indicando el destino de la uva, y en caso de venta, el nombre del comprador.
- Registrar y grabar las Declaraciones de Elaboración realizadas por las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado.

El examen organoléptico, de acuerdo con las normas establecidas por el Consejo Regulador, se llevará a cabo por un Comité de Cata compuesto por personas expertas conocedoras de los productos e independientes, de acuerdo con lo que disponga el manual y plan anual de control de la D.O.P.

El organismo de certificación, Fundación Hazi Fundazioa, es una entidad acreditada en el cumplimiento de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

El sistema de certificación se basa en la evaluación del sistema establecido por la bodega para demostrar que el producto etiquetado como vino con D.O.P. “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” cumple con los requisitos de este pliego. Además la entidad de certificación realizará las inspecciones, auditorias y ensayos que considere necesarios para garantizar la conformidad del producto

La bodega tendrá que evidenciar el origen de la uva procesada y el cumplimiento del resto del pliego.

Para ello se evaluará una serie de puntos a través de la realización de las siguientes actividades:

- Inspecciones en viñas propias y en aquellas de las que cada bodega se provea de uva. Estas inspecciones podrán ser en la propia viña o a partir de los datos que constan en los registros de parcelas vitícolas: superficie, variedades de uva, marco de plantación, núm. de plantas, año de plantación, etc.

Comprobación y comparación de datos:

- Datos registrales: parcelas inscritas en el C.R.

- Variedades recomendadas y autorizadas.
- Registros en relación a las prácticas de cultivo definidas en el pliego: densidad e las cepas por Ha, sistema de poda, control de maduración de la uva, etc.
- Registros en relación a la vendimia: declaración de cosecha, declaraciones de venta, reclamaciones.
- Estimaciones de cosecha, si procede.
- Otros acuerdos que el Consejo Regulador pueda adoptar con relación a la producción.
- Auditorias en bodegas

Comprobación y comparación de datos:

- Datos registrales: RIA / RS
- Origen de la uva
- Rendimiento: Kg. uva/litros mosto.
- Registros de trazabilidad de entrada de uva en bodega: fecha, origen, peso, variedades, etc.
- % de superficie total de viñedo de variedades autorizadas procesado por bodega.
- Características físico-químicas (análisis propios-calificaciones)
- Etiquetas autorizadas.
- Documentación de expedición de uva, mosto o vino entre firmas inscritas
- Envases autorizados
- Cantidades de vino elaborado conformes con cantidades de vendimia propia o adquirida, existencias campañas anteriores, adquisición de mostos o vinos a otras firmas inscritas.
- Cantidades de contraetiquetas en stock, conformes con cantidades entregadas – utilizadas en partidas calificadas y embotelladas.

- Se llevaran a cabo además todos aquellos controles que sean necesarios para verificar el cumplimiento de los requisitos descritos a lo largo del pliego (rendimiento máximo por Ha, medios productivos, registro de etiquetados por fecha, con el número y la numeraciones colocadas y perdidas, prácticas de elaboración, etc.)

- Registros:

- Declaración de la cantidad de vino obtenida, diferenciando por tipo, origen de la uva y destino (comprador y cantidad),

- Declaración de ventas

- Embotelladores: declaración de entradas y salidas con la procedencia de los vinos,

- Declaración de existencias de contraetiquetas y precintas sin utilizar

- Reclamaciones

- Calificación y partidas descalificadas: almacenamiento y destino

- Comprobación del correcto archivo de los registros, al menos durante 4 años.

- Comprobación de trazabilidad de producto calificado.

- Otros acuerdos que el Consejo Regulador pueda adoptar con relación a la elaboración, embotellado, almacenamiento y comercialización.

Las verificaciones se realizarán en la propia visita y/o podrán ser apoyadas por informaciones de Bases de datos de informes de ensayos realizados en laboratorios; éstos deberán estar acreditados en el cumplimiento de los requisitos de la norma UNE EN 17025.

- Ensayos físico-químicos sobre muestras tomadas en bodegas: la cantidad y frecuencia de dichos ensayos se definirá en el plan de control anual y dependerán del nº de ensayos que cada bodega realice.

En todo caso la autorización para el etiquetado del vino así como la emisión de las contraetiquetas por parte del Consejo Regulador a cada bodega, queda

supeditada a la obtención del correspondiente certificado de conformidad emitido por la entidad de certificación designada.