

## **PLIEGO DE CONDICIONES DOP CATALUÑA**

### **1. Nombre protegido**

CATALUÑA / CATALUNYA

### **2. Descripción de los productos**

Los productos protegidos por la DOP CATALUÑA podrán ser vino, vino de aguja y vino de licor, con las variantes de color blanco, rosado o tinto según corresponda. Atendiendo a su proceso de elaboración y/o envejecimiento, podrán hacer uso de las siguientes menciones:

**Crianza.** - en el caso del vino tinto, tendrá que haber recibido un envejecimiento total de dos años, con una crianza mínima de 6 meses en barricas de roble con una capacidad máxima de 330 l. Para los vinos blancos y rosados, el periodo de envejecimiento total será de 18 meses, de los cuales 6 como a mínimo será en barricas de roble de la misma capacidad máxima anterior.

**Reserva.** - En el caso del vino tinto, tendrá que haber recibido un envejecimiento total no inferior a tres años, de los cuales como mínimo 12 meses serán de crianza en barricas de roble con una capacidad máxima de 330 l. y el resto en botella. Para los vinos blancos y rosados, el periodo de envejecimiento total no será inferior a los 2 años, de los cuales 6 meses como mínimo estará en barricas de roble de la misma capacidad máxima anterior, y el resto en botella.

**Gran reserva.** - En el caso de vino tinto, tendrá que haber recibido un envejecimiento total no inferior a los cinco años, de los cuales como mínimo 24 meses serán de crianza en barrica de roble de 330 l. de capacidad máxima y el resto en botella. Para los vinos blancos y rosados, el periodo de envejecimiento total no será inferior a los 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo estará en barrica de roble de la misma capacidad máxima anterior y el resto en botella.

**Vino nuevo.** - Los vinos designados con la mención vino nuevo únicamente se podrán comercializar con la indicación del año de la cosecha en la etiqueta, y se embotellarán durante el año de la campaña y/o a partir del 11 de noviembre del año en que la uva ha sido vendimiada.

**Vino joven.** - Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha, se embotellarán durante el año de la campaña y/o a partir del 20 de diciembre del año en que la uva ha sido vendimiada.

**Vino fermentado en barrica.** - La fermentación deberá tener lugar en recipientes de madera con una capacidad máxima de 600 litros.

**Vino con la indicación "barrica".** - En las informaciones del etiquetado relativas al vino en cuestión, se deberá concretar el periodo de tiempo en meses o años y el tipo de recipiente de madera en que ha estado, donde la capacidad máxima deberá ser de 330 litros.

**Vino con la indicación "roble".** - En las informaciones del etiquetado relativas al vino en cuestión, se deberá concretar el periodo de tiempo en meses o años en que ha estado en recipientes de madera de roble, cuya capacidad máxima deberá ser de 330 litros.

## 2.1. Características fisicoquímicas

Los vinos protegidos deberán cumplir con las siguientes características:

### a) Graduación alcohólica

#### 2.1.1. Vino:

Blanco.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10% vol, máximo 15% vol.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo 10% vol

Rosado.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,5% vol, máximo 15% vol.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo 10,5% vol

Tinto.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5% vol, máximo 15% vol.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo 11,5% vol

#### 2.1.2. Vino de aguja:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10% vol, máximo 12,5% vol.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo 10% vol

#### 2.1.3. Vino de licor:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 22% vol.

Grado alcohólico volumétrico total no inferior a 17,5% vol.

- b) Acidez total mínima, expresada en ácido tartárico, de 4,5 gr/l para los vinos tintos, vinos de aguja y vinos de licor; y de 5 gr/l para los vinos blancos y rosados.
- c) Acidez volátil real, expresada en ácido acético, inferior a 0,8 gr/l para todos los vinos de campaña y también para los vinos blancos y rosados de crianza. En los vinos tintos y vinos de licor este límite se podrá superar en 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 y año de envejecimiento, con un máximo d'1,2 g/l.
- d) El contenido en anhídrido sulfuroso total no superará los límites máximos establecidos al cuadro siguiente:

Tipo vino	Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)	
	< 5 g/l azúcares	>= 5 g/l azúcares
Vino blanco, vino de aguja blanco	200	250
Vino rosado, vino de aguja rosado	200	250
Vino tinto, vino de aguja negro	150	200
Vino de licor	150	200

- e) El contenido de azúcares totales se ajustará a los valores que se detallan seguidamente:
  - un máximo de 4 gr/l para los vinos secos;
  - más de 4 gr/l pero inferior o igual a los 12 gr/l para los vinos semisecos;

más de 12 gr/l pero inferior o igual a los 45 gr/l para los vinos semidulces; superior a los 45 gr/l para los vinos dulces.

- f) Para los vinos de aguja, se exigirá una sobrepresión en 20 °C debida al dióxido de carbono endógeno disuelto comprendida entre 1 y 2,5 bares.

## 2.2. Características organolépticas

Los vinos amparados por la DOP CATALUÑA deberán presentar un color, aroma y sabor adecuados y estarán exentos de cualquier defecto.

En términos generales, nos referimos a vinos de perfil moderno e innovadores. De color atractivo, con una intensidad aromática media-alta, más o menos estructurados, en función del rendimiento productivo en viña, de acidez moderada, buena graduación alcohólica y un final que invita a seguir consumiéndolos.

### 2.2.1. Vino

Vino blanco

Fase visual: el color podrá oscilar de los tonos amarillos pálidos verdosos a los dorados intensos, proporcionalmente a su grado de envejecimiento y /o la elaboración en contacto con madera que haya podido tener.

Fase olfativa: será franco, con predominio de notas afrutadas y/o florales cuando sea joven y con presencia de notas terciarias caracterizadas por toques avainillados e incluso tostados cuando haya pasado por madera.

Fase gustativa: ligero y fresco en su versión de vino joven y más untuoso y con toques que recuerdan a la barrica que lo fermenta y/o recibe envejecimiento en este tipo de recipiente.

Vino rosado

Fase visual: el color podrá oscilar del rojo vivo con irisaciones violáceas a los tonos de piel de cebolla, pasando por los anaranjados intermedios, generalmente de acuerdo al grado de envejecimiento y /o a la elaboración, según el contacto con madera que haya podido tener.

Fase olfativa: será franco, con intensas notas afrutadas y/o florales en su juventud y con posibles y sutiles toques avainillados cuando haya podido pasar por madera.

Fase gustativa: ligero, fresco y equilibrado.

Vino tinto

Fase visual: el color podrá variar desde el cereza intenso con ribete violáceo al rubí tenue con ribete ocre, de forma proporcional a su grado de envejecimiento.

Fase olfativa: presentará aromas limpios e intensos, claramente afrutados los jóvenes y con más huella de toques avainillados, tostados y sazonados, a medida que se vaya incrementando el envejecimiento en barrica.

Fase gustativa: los jóvenes serán sabrosos y ligeros. Los que fermentan y/o reciben envejecimiento en barrica serán redondos, suaves pero estructurados y con más persistencia.

### 2.2.2. Vino de aguja

Fase visual: será coincidente con las descritas en los párrafos anteriores de acuerdo con el color que corresponda, pero añadiendo la presencia de burbuja.

Fase olfativa: franco, afrutado y/o floral.

Fase gustativa: equilibrado, fresco y provocante de un ligero cosquilleo por el desprendimiento del dióxido de carbónico.

### 2.2.3. Vino de licor

Fase visual: podrá presentar desde los colores más opacos e intensos a los colores más evolucionados descritos para el vino blanco y tinto, y hasta llegar al ámbar, atendiendo a su nivel de envejecimiento.

Fase olfativa: ligeramente cálido, con aromas más afrutados si no han pasado por madera, y con notas aldehidas y de frutos secos los que han sido objeto de envejecimiento.

Fase gustativa: cálido, untuoso y persistente.

### **3. Prácticas de cultivo y enológicas específicas**

Las prácticas de cultivo tenderán a conseguir las mejores cualidades. Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos que tiendan a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

La formación de la cepa y su conducción tendrá que ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos, con una densidad de plantación máxima de 4.500 cepas/ha y una densidad mínima de 1.800 cepas/ha.

Se podrá autorizar el riego de viñas que estén en la zona de producción de la DOP, y se velará para que las producciones y los rendimientos obtenidos se ajusten a lo que prevé este Pliego de Condiciones. En cualquier caso, el riego tenderá a favorecer el equilibrio hídrico del suelo y las condiciones ecológicas de la viña.

La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos, la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 9,5% quiere para la zona CII, y para la zona CIII (b), al 10% quiere, de acuerdo con la normativa comunitaria.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento final no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad.

### **4. Demarcación de la zona geográfica**

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida CATALUÑA, que será coincidente con la zona de elaboración, está constituida por las parcelas de viña situadas en los términos municipales o áreas geográficas de la Comunidad Autónoma de Cataluña que se indican a continuación, y cultivadas con las variedades de uva autorizadas que recoge el apartado 6.

#### **Zona de producción**

Abrera  
Agramunt, el antiguo agregado de Montclar  
Agullana

Aiguamúrcia  
Albi, l´  
Albiol, l´  
Aleixar, l´  
Ajuste  
Alcarràs: las parcelas nº. 9022, 9017 y 9005 del polígono catastral nº. 6 y las parcelas nº. 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 y 9027 del polígono catastral nº. 15  
Albinyana  
Alcover  
Alella  
Alforja  
Algerri  
Alió  
Almacelles: las parcelas nº. 25, 180, 193 y 196 del polígono catastral nº. 5  
Almenar  
Almoster  
Alòs de Balaguer  
Alpicat  
Altafulla  
Ametlla de Mar, l´  
Almetlla de Segarra, l´  
Arbeca  
Arboç, l´  
Argentera, l´  
Argentona  
Arnes  
Artés  
Artesa de Segre  
Ascó  
Avinyó  
Avinyonet de Penedès  
Avinyonet de Puigventós  
Barcelona, la parcela nº. 1 del polígono catastral nº. 1  
Balaguer  
Balsareny  
Banyeres del Penedès  
Barberà de la Conca  
Batea  
Begues  
Begur  
Belianes  
Bellaguarda  
Bellvei  
Bellmunt del Priorat  
Bellprat  
Benissanet  
Bisbal del Penedès, la  
Bisbal de Falset, la  
Biure  
Blancafort  
Boadella i les Escaules  
Bonastre  
Borges Blanques, las: las parcelas nº. 30 y 96 del polígono catastral nº. 9, las parcelas nº. 114, 165 y 167 del polígono catastral nº. 21, y las parcelas nº.

118, 119 y 120 del polígono catastral nº. 22  
Borges del Camp, les  
Bot  
Botarell  
Bràfim  
Cabanès  
Cabanyes, les  
Cabassers  
Cabra del Camp  
Cabrera d'Igualada  
Cabrils  
Cadaqués  
Calafell  
Calders  
Caldes de Montbui, la parcela nº. 57 del polígono catastral nº. 1 y la parcela nº. 12 del polígono catastral nº. 2  
Callús  
Calonge  
Cambrils  
Canovelles  
Cantallops  
Canyelles  
Capellades  
Capçanes  
Capmany  
Cardona  
Carme  
Caseres  
Castell-Platja d'Aro  
Castell de Mur, los agregados de Cellers y Guardia de Tremp  
Castellbisbal  
Castellet i la Gornal  
Castellfollit del Boix  
Castellgalí  
Castellnou de Bages  
Castelló de Farfanya  
Castellvell del Camp  
Castellví de la Marca  
Castellví de Rosanes  
Catllar, el  
Cervelló  
Cervià de les Garrigues  
Cistella  
Ciutadilla  
Colera  
Collbató  
Colldejou  
Conesa  
Constantí  
Copons  
Corbera de Llobregat  
Corbera d'Ebre  
Cornudella de Montsant  
Creixell  
Cubells, la parcela nº. 90 del polígono catastral nº.7

Cubelles  
Cunit  
Darnius  
Duesaigües  
Esparraguera  
Espluga Calba, l'  
Espluga de Francolí, l'  
Espolla  
Falset  
Fatarella, la  
Figuera, la  
Figueres  
Figuerola del Camp  
Flix  
Floresta, la  
Fogars de Montclús  
Fonollosa  
Font-rubí  
Foradada  
Forallac  
Forés  
Fulleda  
Gandesa  
Garcia  
Garidells, els  
Garriguella  
Gavet de la Conca, y los agregados de Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana y Sant Miquel de la Vall  
Gelida  
Gimenells  
Ginestar  
Granada, la  
Granyanella  
Granyena de Segarra  
Gratallops  
Guiamets, els  
Guimerà  
Horta de Sant Joan  
Hostalets de Pierola, els  
Igualada  
Isona i Conca Dellà, y los agregados de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs y Sant Romà d'Abella  
Ivars d'Urgell: la parcela nº. 7 del polígono catastral nº. 2, la parcela nº. 75 del polígono catastral nº. 3, la parcela nº. 25 del polígono catastral nº. 4, y la parcela nº. 93 del polígono catastral nº. 13  
Jonquera, la  
Jorba  
Juneda: la parcela nº. 487 del polígono catastral nº. 5, las parcelas nº. 14, 15, 16, 33, 34 y 37 del polígono catastral nº. 12, y las parcelas nº. 3, 4 y 5 del polígono catastral nº. 13  
Llacuna, la  
Llançà  
Lérida, los agregados de Raimat y de Sucs  
Llers  
Llimiana

Lloar, el  
Llorenç  
Maldà  
Manresa  
Margalef  
Marsà  
Martorell  
Martorelles  
Masarac  
Masllorenç  
Masnou, el  
Masó, la  
Maspujols  
Masquefa  
Masroig, el  
Mediona  
Menàrguens  
Milà, el  
Miravet  
Molar, el  
Mollet de Peralada  
Montgat  
Monistrol de Calders  
Mont-ras  
Mont-roig del Camp  
Montblanc  
Montbrió del Camp  
Montferri  
Montmell, el  
Montoliu de Segarra  
Montornès de Segarra  
Montornès del Vallès  
Móra d'Ebre  
Móra la Nova  
Morell  
Morera de Montsant, la, y el agregado Scala-dei  
Mura  
Nalec  
Navarcles  
Navàs  
Nou de Gaià, la  
Nulles  
Òdena  
Olèrdola  
Olesa de Bonesvalls  
Olivella  
Omells de na Gaia, els  
Omellons, els  
Orpí  
Òrrius  
Pacs del Penedès  
Palafrugell  
Palamós  
Palau-sator  
Palau-saverdera



Pallaresos, els  
Palma d'Ebre, la  
Pals  
Pau  
Pedret i Marzà  
Penelles  
Perafort  
Peralada  
Perelló, el  
Piera  
Pinell de Brai, el  
Pira  
Pla de la Font, el  
Pla de Santa Maria, el  
Pla del Penedès  
Pobla de Cérvoles, la  
Pobla de Claramunt, la  
Pobla de Mafumet, la  
Pobla de Massaluca, la  
Pobla de Montornès, la  
Poboleda  
Pont d'Armentera, el  
Pont de Molins,  
Pont de Vilomara i Rocafort, el  
Pontons  
Porrera  
Port de la Selva, el  
Portbou  
Pradell de la Teixeta, el  
Prat del Compte  
Preixana  
Preixens  
Premià de Dalt  
Premià de Mar  
Puigdàlber  
Puigpelat  
Querol  
Rabós  
Rajadell  
Rasquera  
Regencós  
Renau  
Reus  
Riba-roja d'Ebre  
Riera de Gaià, la  
Riudecanyes  
Riudecols  
Riudoms  
Riumors  
Roca del Vallès, la  
Roda de Barà  
Rodonyà  
Rocafort de Queralt  
Roses  
Rourell, el

Sabadell: la Finca Can Gambús con referencia catastral nº. 28003001 DG2020A  
y con una extensión de 2 hectáreas

Sallent

Salomó

Sant Climent Sescebes

Sant Cugat de Sesgarrigues

Sant Esteve Sesroviures

Sant Fost de Campsentelles

Sant Fruitós de Bages

Sant Jaume dels Domenys

Sant Joan de Vilatorrada

Sant Llorens d'Hortons

Sant Martí de Riucorb

Sant Martí de Tous

Sant Martí Sarroca

Sant Mateu de Bages

Sant Pere de Ribes

Sant Pere de Riudebitlles

Sant Quintí de Mediona

Sant Sadurní d'Anoia

Sant Salvador de Guardiola

Santa Cristina d'Aro

Santa Margarida i els Monjos

Santa Maria de Miralles

Santa Maria d'Oló

Santa Oliva

Santa Fe del Penedès

Santa Maria de Martorelles

Santa Margarida de Montbui

Santpedor

Saral

Secuita, la

Selva del Camp, la

Selva de Mar, la

Senan

Sitges

Solivella

Subirats

Súria

Talamanca

Talarn

Tarragona

Tàrraga

Tarrés

Teià

Terrades

Tiana

Tivissa

Torrebesses, las parcelas nº. 247 y 283 del polígono catastral nº. 6

Torre de Claramunt, la

Torre de Fontaubella, la

Torre de l'Espanyol, la

Torredembarra

Torrelavit

Torrelles de Foix

Torrent  
Torroella de Montgrí  
Torroja del Priorat  
Tremp, el antiguo término municipal, y los agregados de Gurb, Palau de Noguera,  
Puigcerdós, Suterranya y Vilamitjana  
Ulldemolins  
Vallbona de les Monges  
Vallbona d'Anoia  
Vallclara  
Vallfogona de Riucorb  
Vallirana  
Vall-llobrega  
Vallromanes  
Valls  
Vallmoll  
Vendrell, el  
Verdú  
Vespella  
Vila-rodona  
Vilafant  
Vilafranca del Penedès  
Vilagrassa: la parcela nº. 92 del polígono catastral nº. 4  
Vilajuïga  
Vilalba dels Arcs  
Vilallonga del Camp  
Vilamaniscle  
Vilanant  
Vilanova del Camí  
Vilanova d'Escornalbou  
Vilanova i la Geltrú  
Vilanova del Vallès  
Vila-seca  
Vilassar de Dalt  
Vilabella  
Vilaverd  
Vilella Alta, la  
Vilella Baixa, la  
Vilosell, el  
Vilobí del Penedès  
Vimbodí  
Vinaixa  
Vinebre  
Vinyols

## **5. Rendimientos máximos**

La producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 kg de uva y 84 hl de vino para las variedades blancas y 10.000 kg de uva y 70 hl de vino para las variedades negras.

Para las viñas donde la uva también puede ser destinada a otras denominaciones de origen, la producción máxima admitida será la más restrictiva.

## 6. Variedades de *Vitis Vinifera*

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de *vitis vinifera* que se relacionan a continuación:

### Variedades de uva blanca

Albariño (a)  
Chardonnay (R)  
Chenin blanco (a)  
Garnatxa blanca, Garnacha blanca, Lladoner blanc (R)  
Gewürztraminer (a)  
Macabeo, Viura (R)  
Malvasía de Sitges (a)  
Malvasía, Subirat Parent (a)  
Moscatel de Alejandría (R)  
Moscatel de grano menudo (a)  
Parellada, Montonec, Montonega (R)  
Pedro Ximénez (a)  
Picapoll blanco (R)  
Riesling (R)  
Sauvignon blanco (R)  
Sumoll blanco (a)  
Vinyater (a)  
Viognier (a)  
Xarel.lo, Cartoixà, Pansal, Pansa Blanca, Pansa Rosada (R)

### Variedades de uva tinta

Cabernet franc (R)  
Cabernet sauvignon (R)  
Garnacha tinta, Lladoner tinto (R)  
Garnacha peluda (R)  
Garnacha roja, Garnacha gris (a)  
Garnacha tintorera (a)  
Merlot (R)  
Monastrell, Garrut (R)  
Petit verdot (a)  
Picapoll tinto (a)  
Pinot noir (R)  
Samsó, Crusilló, Carignane, Carenyena, Mazuela (R)  
Sumoll tinto (a)  
Syrah (R)  
Trepal (R)  
Ull de llebre, Tempranillo (R)

a: autorizada / R: recomendada

## 7. Vínculo con la región geográfica

### Climatología

El ámbito geográfico de la DOP CATALUÑA tiene globalmente un clima mediterráneo, con muchas horas de sol (>2.500 h/any), con inviernos secos y templados y veranos no demasiado calurosos. La primavera y el otoño acostumbran a ser las estaciones más inestables y lluviosas. La temperatura media anual está entorno a los 14-15 °C y

la pluviometría va de los 350 mm/año en las áreas más secas a los más de 600 mm/año en las zonas más húmedas.

En el prelitoral y litoral, las marinadas regulan el calentamiento solar, que es más intenso a medida que nos adentramos hacia el interior.

En la costa, el clima es más suave y templado, con temperaturas que aumentan de norte en sur, inversamente a la pluviosidad. El interior, alejado del mar, presenta un clima continental mediterráneo, con inviernos fríos y veranos muy calurosos.

El periodo activo de vegetación de la viña en nuestras condiciones tiene una duración de 245-260 días. El inicio se fija entre el 15 y el 31 de marzo, y el final entre el 15 y el 30 de noviembre.

Con respecto al índice térmico eficaz de Winkler i Amerine, la zona de producción de la DOP CATALUÑA presenta un valor de 1854° C, en lo que le corresponde la asignación de región tipo III. Con respecto al producto heliotérmico de Bravas, Bernon y Levadoux, y al índice heliotérmico de Huglin, sus valores respectivos son 6,4 y 2118. El índice bioclimático de Hidalgo presenta un valor de 11,1, que queda dentro del equilibrio óptimo, establecido por el rango 15±10.

Todos estos indicadores ponen de manifiesto no sólo la aptitud de la zona para el cultivo de la viña y la elaboración de vinos, sino también la obtención de un producto de calidad diferenciada.

La línea divisoria establecida por Wagner atribuye a la zona una marcada influencia mediterránea, que propicia la obtención de vinos suaves y pastosos, de relativa baja acidez, elevada graduación alcohólica y unos aromas, que principalmente en el caso de los vinos tintos, se exaltan con la crianza. Estas características son muy propias de los vinos y vinos de licor acogidos en la DOP CATALUÑA. Pero con respecto a los vinos de aguja, se suele recurrir a avanzar la fecha de recolección de las uvas para obtener una graduación alcohólica menor y una mayor acidez, que unidas a la presencia de dióxido de carbono endógeno, permiten conseguir las sensaciones refrescantes que los caracterizan.

Por otra parte, la fuerte insolación recibida también favorece la obtención de colores profundos, muy típicos de nuestros vinos, especialmente los negros.

## **Geomorfología y suelos**

La geografía de Cataluña está condicionada por el litoral mediterráneo, con 580 kilómetros de costa y la cadena montañosa de los Pirineos en el norte. El relieve catalán presenta, a grandes rasgos, tres unidades morfo-estructurales generales:

- Los Pirineos: la formación montañosa que conecta la Península Ibérica con el territorio continental europeo, situados en el norte de Cataluña;
- El Sistema Mediterraneo Catalán o las Cordilleras Costeras Catalanas: una alternancia de elevaciones y llanos paralelos en la costa mediterránea; y
- La Depresión Central Catalana: unidad estructural que configura el sector oriental del Valle del Ebro.

La viña se extiende principalmente a lo largo de estas dos últimas unidades, con unas altitudes que van desde el mismo nivel del mar hasta elevaciones de casi 800 m.

Los suelos de cultivo provienen principalmente de depósitos sedimentarios de datación miocena, de naturaleza calcárea y pobres en contenido de materia orgánica. Cerca de las cuencas fluviales, los suelos están constituidos por aluviones cuaternarios. La viña suele ocupar los terrenos menos fértiles, dada su rusticidad y mayor adaptabilidad a condiciones extremas con respecto a otros cultivos. Esta circunstancia, si bien reduce su potencial productivo, contribuye a conseguir una mejor calidad de los vinos, que en definitiva se convierten en más concentrados en color, aromas y sabores.

Adicionalmente, los limos y las arcillas suelen dominar la textura de estos suelos, hecho que confiere cuerpo y estructura tanto a los vinos blancos como a los tintos, y más color también en éstos últimos.

## **Historia y cultura**

La viña y el vino en Cataluña son tan antiguos como su propia historia. El mar Mediterráneo, cuna de culturas, es quien forjó bajo un mismo sol y un mismo viento, la vitivinicultura en Cataluña. Traída por fenicios y griegos con su comercio a través del Mediterráneo, la viña se implantó en Cataluña en el siglo IV aC, en torno a la metrópoli griega de Emporion. Durante la época del Imperio Romano, siglos II aC y V dC, el cultivo de la viña se consolidó en Cataluña, siendo cultivadas por los propios romanos (privilegio establecido por Cicerón el año 125 aC).

El año 100 aC, en torno a todas las urbes romanas de Cataluña, se cultivaba la viña (Emporiae, Gerunda, Barcino, Tarraco ...), con una producción bastante importante, pues el vino se exportaba tanto a la capital del Imperio Romano, Roma, como las ciudades del norte de África y a la Galia y a Bretaña. El vino se envasaba en ánforas fabricadas en hornos próximos en las viñas, como Ermedes (Cornellà de Terri), Castillo (Sant Boi de Llobregat).

La caída del Imperio Romano, siglo V dC, y la invasión de los pueblos bárbaros y musulmanes posteriormente, provocó que la viña se dejara de cultivar los siglos VI, VII y VIII dC. Cataluña, durante la primera mitad de la Edad Media, fue un terreno fronterizo entre el Reino Franco y el musulmán del Emirato de Córdoba (Marca Hispánica) y, como resultado de las continuas luchas el terreno quedó desolado incultivable.

Durante los siglos X y XI, al fiarse el Condado de Barcelona (Guifré I el Pilós) e independizarse del Reino Franco (Borrell II), la ciudad de Barcelona alcanzó el suyo esplendor político y económico y su expansionismo (reinados de Ramon Berenguer III e IV, Alfons I, Pere I el Católico y Jaume I el Conquistador). En las tierras catalanas conquistadas, los frailes cistercienses construyeron importantes monasterios como los de Santes Creus (siglo XI), el de Santa Maria de Poblet (siglo XII), volviendo a cultivar la viña en sus alrededores y elaborar vino en sus bodegas, ya que los hombres de la reconquista sabían abrazar el arte de sus catedrales (monasterios) con los frutos de la tierra (cereal, viña y olivo). De los alrededores de los monasterios, la viña se extendió por toda la geografía meridional catalana, llegando a ser el año 1758, la principal fuente de ingresos del campesinado catalán, y uno de los principales motores de su economía, pues los vinos, mistelas y aguardientes catalanes eran exportados a los mercados ingleses y a las colonias de ultramar, llegando a ser el primer capítulo de las exportaciones catalanas.

En las postrimerías del siglo XIX, en Cataluña estalló un movimiento artístico que todavía nos maravilla hoy: el Modernismo. Arquitectos de la talla de Gaudí (1852-1926), Cèsar Martinell (1888 -1973), Domènech y Montaner (1850-1923), Domènech y Roura (1881-1962), Monte y Cadafalch (1867-1956)..., construyeron bodegas

apoyadas por el espíritu innovador de la Mancomunidad Catalana (creada el año 1913). Hablamos de auténticas obras de arte, como las bodegas cooperativas de Pinell de Brai, Falset, Gandesa, Nulles, l'Espluga de Francolí, Rocafort de Queralt, Sarraí..., que el literato Àngel Guimerà llegó a bautizar con el nombre de "Catedrales del Vino".

La cultura del vino forma parte de las costumbres de los catalanes, de su vida cotidiana y festiva, a la vez que se ha convertido en uno de los componentes que más identifica la alimentación tradicional de la zona: la valorada dieta mediterránea.

Las propiedades del vino -digestivas, antioxidantes, vasculares... - hacen que el consumo moderado sea beneficioso para la salud. El vino es fuente de alegría, de placer y, al mismo tiempo, catalizador de comunicación.

El vino es un complemento indispensable de la cocina y también de la cultura que gira alrededor, un elemento determinante de la historia y de las costumbres sociales de nuestro territorio. Un producto alimenticio integrado en la reconocida dieta mediterránea, capaz de generar una espiritualidad y una estética propias, en la medida en que es un producto de creación que estimula los sentidos. Un elemento, en último término, que nos identifica culturalmente y que nos permite oírnos partícipes de una historia colectiva y herederos de un paisaje que es signo de identidad.

El amplio abanico de variedades de uva autorizadas por esta denominación de origen protegida es una prueba más de la apertura en el mundo que siempre ha caracterizado a los catalanes y, a la vez, el resultado de la amplísima trayectoria vitivinícola de Cataluña. Pere Gil, en 1600, cita "Vino se vendimia en toda Cathaluña tanto en la parte marítima como mediterránea... Son los vinos de Cathaluña por lo común fuertes y muy buenos. Hacen se en ella de todas maneras de vinos..." I Jaume Ciurana (1980) describe una unidad de fondo en todo vino de Cataluña, que da una característica común a todos ellos: la dedicación, el afán de mejora y el espíritu de superación de los hombres que los elaboran.

En referencia a los vinos de licor, hay que decir que han acompañado muchas sobremesas de los catalanes a través de los tradicionales "postres de músico", consistentes en el maridaje de este tipo de vinos con frutos secos (almendras, avellanas, piñones) y a menudo también fruta desecada (pasas, higos, albaricoques).

## **8. Disposiciones aplicables**

### **8.1. Ámbito de protección de la DOP**

El amparo de la DOP Cataluña queda reservado a los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones que establece este pliego de condiciones, y en consecuencia, podrán hacer uso las personas físicas o jurídicas que lo soliciten y cumplan el contenido del mencionado pliego, con la excepción que se les imponga como sanción la pérdida temporal o definitiva de su uso.

El nombre de la DOP Cataluña es un bien de dominio público, y no puede ser objeto de alienación ni gravamen.

Queda prohibido el uso en otros vinos, de los nombres, las marcas, los términos, las expresiones y los signos que, por su similitud fonética o gráfica con los amparados, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este pliego de condiciones aunque vayan precedidos de los términos "tipos", "estilo", "cepa", "embotellado en...con bodega en" y otras expresiones análogas.

El reglamento vigente de la DOP Cataluña se recoge en la Orden ARP/149/2005, de 11 de Abril, por la cual se crea la Denominación de Origen Cataluña y se aprueba el Reglamento (DOGC número 4365, de 18 de Abril de 2005) y en la Orden APA/3692/2006, de 10 de noviembre, por la que se dispone la publicación de la Orden ARP/149/2005, de 11 de abril, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalidad de Cataluña, por la que se crea la Denominación de Origen «Cataluña» y se aprueba su Reglamento (BOE núm. 288, de 2 de Diciembre de 2006), así como la modificación efectuada por la Orden AAR/495/2010, de 22 de Octubre, por la cual se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Cataluña, aprobado por la Orden ARP/149/2005, de 11 de Abril, por la cual se crea la Denominación de Origen Cataluña y se aprueba el Reglamento (DOGC 5745, de 29 de Octubre de 2010) y por la Resolución de 28 de abril de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden AAR/495/2010, de 22 de octubre, de la Generalidad de Cataluña, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Cataluña» (BOE núm. 118, de 18 de Mayo de 2011).

## **8.2. Embotellado**

El embotellado de vinos amparados por la DOP CATALUÑA tendrá que ser realizado en su zona de producción.

En casos determinados, se podrá hacer excepciones a lo que señala el párrafo anterior, mediante un estudio previo, siempre que el embotellado no perjudique la calidad del vino y se haga bajo vigilancia. Los gastos de esta vigilancia y control irán a cargo de la empresa embotelladora.

Los envases tendrán que ser de cristal, con las capacidades previamente aprobadas. No obstante, se podrá estudiar y en su caso aprobar, nuevos tipos de envases, siempre y cuando se preserve la calidad y el prestigio de los vinos que contengan. El cierre de las botellas garantizará la calidad del producto envasado, preferentemente con tapones de corcho natural.

## **8.3. Presentación y etiquetado de los productos**

Antes de poner en circulación el etiquetado de los productos, éste se tendrá que autorizar a los efectos que establece este Pliego de Condiciones. Será denegada la aprobación de las etiquetas que por cualquier causa puedan significar una confusión para la persona destinataria final.

## **8.4. Distintivo de garantía**

Los envases se tendrán que identificar de forma individual con el sello que establezca la Denominación de Origen Protegida y con un número individual único por envase. Para la asignación de sellos y/o numeraciones será preceptivo que la bodega haga la correspondiente solicitud identificando la partida de vino y la marca comercial que utilizará.

Sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de distintivos de garantía o de cualquier otro sistema de control.



## **8.5. Menciones tradicionales en la DOP Cataluña**

De acuerdo a la normativa europea, la mención tradicional es aquella expresión tradicionalmente utilizada por los Estados miembros para indicar que un producto está acogido a una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.

Además, se utiliza para hacer referencia al método de elaboración o de envejecimiento o la calidad, el color, el entorno geográfico o un acontecimiento específico vinculado a la historia de un producto amparado por una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.

Quien tiene la función de reconocer, definir y proteger las menciones tradicionales es la Comisión Europea.

El marco normativo europeo obliga a que, en la presentación y etiquetado de las diferentes categorías de productos vitícolas con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida, aparezca la expresión <denominación de origen protegida> o <indicación geográfica protegida> y el nombre de ésta. Asimismo, se establece la posibilidad de sustituir en la etiqueta <denominación de origen protegida> o <indicación geográfica protegida>, por la mención tradicional a la que se tenga derecho.

Para el caso de la presente denominación de origen protegida, ésta tiene derecho al uso e indicación de las siguientes menciones tradicionales:

- denominación de origen
- crianza
- reserva
- gran reserva

## **8. 6. - Registros**

La DOP CATALUÑA tendrá los registro siguientes:

### 1. Registro de viticultores

En este registro se inscribirán todos los titulares de las parcelas de viña situadas en la zona de producción descrita al punto 4 de este pliego de condiciones.

### 2. Registro de bodegas, que contará las secciones siguientes:

- Bodegas de elaboración: se deben inscribir las bodegas situadas en la zona de producción en que se haya decidido vinificar uva o mosto procedente de las viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar en la DOP CATALUÑA y cumplan los requisitos recogidos en esta norma.
- Bodegas de almacenamiento: se deben inscribir las bodegas situadas en la zona de producción que no dispongan de planta propia de elaboración, y que se dediquen al almacenamiento de vinos amparados por la DOP CATALUÑA.
- Bodegas de crianza: se deben inscribir las bodegas que, situados en la zona de producción, se dediquen a la crianza o el envejecimiento de

vinos de la DOP. Los locales y bodegas inscritas destinadas al envejecimiento deberán estar exentos de vibraciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, y con estado higrométrico y ventilación adecuada, además de otros requisitos determinados por la normativa vigente.

- Bodegas de embotellado: se deberán inscribir todos los que se encuentren situados en la zona de producción y, con número de embotellador de su propiedad, y se dediquen a la actividad de embotellado o envasado, y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por la DOP.

## **9. Comprobaciones**

### **9.1 Entidad de certificación**

La autoridad de control competente encarga la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en el presente Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Cataluña a:

Consorcio de Inspección y Control  
C/ Mare Ràfols nº. 3, 1ª A  
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)  
Teléfono: (34) 93 817 56 55  
Fax: (34) 93 817 56 55  
Correo electrónico: [gerencia@consorciinspecciocontrol.cat](mailto:gerencia@consorciinspecciocontrol.cat)  
Página web: [www.consorciinspecciocontrol.cat](http://www.consorciinspecciocontrol.cat)

### **9.2 Tareas relativas a la comprobación**

#### **9.2.1 Alcance de las comprobaciones**

Con la finalidad de verificar el cumplimiento de cada una de las condiciones descritas en este pliego, las comprobaciones se realizarán en las instalaciones del operador, sobre ellas y sobre los productos amparados por la DOP Cataluña, incluyendo todas las fases del proceso, iniciándose en la viña, elaboración, almacenamiento y crianza, envasado y finalizando con el etiquetado.

El operador tendrá que poder acreditar documentalmente, el cumplimiento de las características detalladas y exigidas en este Pliego de Condiciones.

#### **9.2.2 Metodología**

Las comprobaciones se llevarán a cabo según el procedimiento de certificación de productos amparados por la Denominación de Origen Protegida Cataluña, el cual estará a disposición de los operadores. Este procedimiento de certificación comprende las siguientes fases:

1. Planificación de la auditoria. Esta fase se inicia a instancias del operador e implica la evaluación por parte de la entidad de certificación.
2. Realización de la auditoria. En esta fase el equipo auditor verificará el cumplimiento del pliego, efectuará la toma de muestras de producto, valorará el cumplimiento de cada requisito. Finalmente, la entidad de certificación emitirá un informe de auditoria, que incluirá, si procede, las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación. En caso de que este hecho se produzca, se emitirá un informe de no conformidad por cada una de ellas y se informará al

operador del plazo que dispone para comunicar las acciones correctoras de cada una de las no conformidades.

3. Concesión del certificado. Una vez revisado el informe de auditoria, y si procede, las acciones correctoras propuestas para cada una de las no conformidades, la entidad de certificación procederá a la concesión y/o mantenimiento de la certificación, a la suspensión temporal de la certificación o a la suspensión definitiva de la certificación, de acuerdo con el documento de tratamiento de las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación.

Siguiendo el procedimiento de certificación, se llevarán a cabo las siguientes comprobaciones:

- Información general del operador: razón social, persona de contacto e instalaciones. De manera sistemática:
  - o Certificado de la inscripción del operador y las instalaciones en los registros de la DOP
  - o Certificado de la Inscripción del operador y las instalaciones en los registros de industrias agrarias y si ocurre, en el registro de envasadores y en el CAE:
- Productos alcance de la certificación. De manera sistemática:
  - o Relación de productos donde se detalle: la denominación comercial y/o marca registrada, la DOP, la categoría del producto, los términos relativos a la elaboración y/o envejecimientos que han sido utilizados en la realización del producto, la designación de la/las variedad/es y el volumen de producción anual.
- Productos calificados. De manera sistemática:
  - o Relación de partidas de productos que han sido sometidas al control de calificación.
- Parcelas vitícolas. Por muestreo:
  - o Relación de titulares y de parcelas de viña, de los cuales procede la producción de uva.
- Instalaciones del operador. Comprobación sistemática del cumplimiento de los requisitos previstos en el pliego respecto a las instalaciones de elaboración, almacenamiento, crianza y/o envasado.
- Control de los productos, con la comprobación de registros y documentos que den evidencias sobre el cumplimiento del pliego. Por muestreo:
  - o Relación de pesadas de uva
  - o Documentos de acompañamiento acreditativos de los movimientos de productos
  - o Cumplimiento de regulaciones específicas de campaña determinadas para la autoridad competente de control
  - o Separación de procesos y coexistencia de productos.
  - o Rendimientos de transformación.
  - o Calificación de partidas, incluyendo:

- Boletín emitido por un laboratorio oficial, preferentemente el del Instituto Catalán de la viña y el vino, o acreditado en la Norma EN 17025 que recoja los parámetros analíticos descritos en el apartado 2 de este pliego.
  - Informe organoléptico emitido por el Comité de Cata de la Denominación de Origen Protegida Cataluña, que englobe el aspecto visual, el aroma y el gusto del producto.
- Rotulación y designación de productos en la bodega
  - Métodos de elaboración y prácticas enológicas
  - Términos relativos a la elaboración y el envejecimiento
  - Aforo
  - Extracción de muestras de productos envasados y etiquetados.
- Presentación y etiquetado de los productos:

De manera sistemática:

- Autorización de las etiquetas por parte de la autoridad competente de control
- Comprobación del cumplimiento de la normativa de etiquetado que sea de aplicación a los productos vitivinícolas

Por muestreo:

- Elementos de envasado
- Uso del distintivo de garantía numerado en envases y correspondencia con la partida y/o lote calificado

Esta comprobación periódica, para la concesión y/o mantenimiento de la vigencia de la certificación, se tendrá que realizar de forma sistemática en todos los operadores y se llevará a cabo, al menos, una vez al año.