

PLIEGO DE CONDICIONES D.O.P. CONCA DE BARBERÀ

1. NOMBRE PROTEGIDO

"CONCA DE BARBERÀ", "Conca de Barberà"

El amparo de la Denominación de Origen Protegida Conca de Barberà (de ahora en adelante, DOP Conca de Barberà) queda reservado a los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones que se establecen en este Pliego de Condiciones.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

La DOP Conca de Barberà ampara los productos vino, vino espumoso de calidad, vino de licor y vino de aguja, con las variantes de color blanco, rosado o tinto, según corresponda, y que se detallan a continuación:

1. **VINO:** vino blanco, vino blanco brisado, vino rosado y vino tinto
2. **VINO ESPUMOSO DE CALIDAD:** método tradicional y ancestral
3. **VINO DE AGUJA:** método ancestral
4. **VINO DE LICOR:** vino dulce natural, vino rancio y mistela

Formatat: Tipus de lletra: No Negreta

Formatat: Tipus de lletra: No Negreta

2.1 Método de elaboración y características organolépticas

Los vinos amparados por la DOP Conca de Barberà deberán presentar un color, aroma y sabor adecuados, estarán exentos de cualquier defecto y deberán obtener una calificación mínima de puntos en la correspondiente cata de calificación, utilizando una ficha oficial establecida.

Vino: se elaborará siguiendo las prácticas enológicas autorizadas por la legislación vigente, a excepción de aquellas que consten explícitamente como no admitidas para vinos de la DOP Conca de Barberà por este mismo pliego de condiciones.

Vino blanco Brisado: se obtendrá por maceración y posterior fermentación del mosto total o parcialmente con las pieles.

- ~~Vino blanco: 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.~~

Formatat: Ratllat

~~Límpido y brillante, sin turbiedad, con predominio de aromas primarios propios de las variedades con las que han sido elaborados. Con notas frutales y/o florales cuando sea joven y con presencia de notas terciarias caracterizadas por toques avainillados e incluso tostados cuando haya pasado por madera.~~

~~En boca es ligero y fresco, en su versión de vino joven, y más untuoso y con toques que recuerdan a la bodega que lo fermenta y/o recibe un envejecimiento en este tipo de recipiente.~~

- ~~— **Vino rosado:** el color podrá oscilar entre el rojo vivo con matices violáceos y los tonos de piel de cebolla, pasando por los anaranjados intermedios, proporcionalmente a su grado de envejecimiento y/o a la elaboración en contacto con madera que haya podido tener.~~

~~Límpido y sin turbiedades.~~

~~En nariz será franco, con intensas notas frutales y/o florales en su juventud y con posibles y sutiles toques avainillados cuando haya podido pasar por madera.~~

~~Equilibrado en boca fresco y ligero.~~

- ~~— **Vino tinto:** el color podrá variar del cereza intenso con ribete violáceo al rubí con burlete ocre, en la medida que va aumentando su grado de envejecimiento.~~

~~Presentará aromas limpios e intensos, claramente frutales los jóvenes, y con más toques avainillados, tostados y sazonados a medida que se vaya incrementando el envejecimiento en bodega.~~

~~Los jóvenes serán sabrosos y ligeros en boca.~~

~~Redondos suaves, estructurados y con más persistencia los que fermentan y/o tienen un envejecimiento en bodega.~~

Vino espumoso de calidad: los vinos amparados por la DOP Conca de Barberà podrán utilizarse como vinos base para la elaboración de vinos espumosos de calidad. La elaboración de éstos vinos se puede hacer vino elaborado según el método tradicional con segunda fermentación en botella, que en condiciones determinadas desprende anhídrido carbónico con una presión mínima de 3,5 bares y una duración de nueve meses de envejecimiento, contado desde la fecha del tiraje hasta el degüelle. Los vinos amparados por la DOP Conca de Barberà podrán utilizarse como vinos base para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

Formatat: Ratllat

Formatat: Ratllat

La elaboración de los vinos espumosos de calidad también se podrá hacer según el método ancestral. En tal caso la fermentación tendrá que ralentizarse o pararse para que quede suficiente azúcar endógeno en el mosto para que la fermentación termine (acabe) en la botella. En ninguna circunstancia se podrá añadir ni azúcar ni mosto, ni ningún tipo de licor de expedición ni tampoco levaduras.

Des del tiraje hasta el degüelle, se haga o no, o comercialización, deben transcurrir nueve meses, de igual manera que en la elaboración del método tradicional.

~~El color será coincidente con el descrito para el vino blanco, rosado y tinto. En el caso de los espumosos blancos podrá oscilar entre los tonos amarillos pálidos verdosos a los dorados un poco más intensos. En el caso de los espumosos rosados oscilará entre el rojo vivo con matices violáceos a los tonos de piel de cebolla, pasando por los anaranjados intermedios, proporcionalmente a su grado de envejecimiento y/o la elaboración en contacto con madera que haya podido tener. En el caso de los espumosos tintos el color podrá variar del cereza intenso con ribete violáceo al rubí añadiendo en todos los casos la presencia de gas carbónico. Presentan aromas frescos y de fruta propios de las variedades con las que han estado elaborados. En boca son frescos, cremosos y tienen un buen equilibrio entre dulzura, acidez y alcohol.~~

Formatat: Ratllat

Vino de aguja: vino elaborado según su procedimiento, que en condiciones determinadas desprende anhídrido carbónico en disolución con una sobrepresión no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar.

~~La elaboración del vino de aguja también se podrá hacer según el método ancestral. En tal caso la fermentación tendrá que ralentizarse o pararse para que quede suficiente azúcar endógeno en el mosto para que la fermentación termine (acabe) en la botella. En ninguna circunstancia se podrá añadir ni azúcar ni mosto, ni ningún tipo de licor de expedición ni tampoco levaduras.~~

~~El color será coincidente con el descrito para el vino blanco y/o rosado pero añadiendo la presencia de gas carbónico. Será franco, frutal y/o floral. En boca equilibrado, fresco y provocando un ligero cosquilleo por el desprendimiento del dióxido de carbónico.~~

Formatat: Ratllat

Vino de licor: ~~vino de una amplia gama cromática desde los colores más opacos e intensos a los más evolucionados descritos para el vino blanco y tinto, hasta llegar al ámbar, atendiendo a su nivel de envejecimiento. Ligeramente cálido, con aromas más frutales si no han pasado por madera y con notas aldehidas y de frutos secos los que han sido objeto de envejecimiento. En boca cálido, untuoso y persistente.~~

Formatat: Ratllat

- **Vino dulce natural:** vino de licor que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superiores a 250 gr/l, fermentados parcialmente, estabilizados y con adición de alcohol.

~~Son vinos sedosos con aromas a pasas, miel, frutas maduras, con recuerdos al sabor y aroma de las uvas a partir de las cuales se han elaborado.~~

~~En boca acostumbra a ser cálidos, untosos y persistentes.~~

Formatat: Ratllat

- **Vino rancio:** vino de licor tradicional obtenido por vía oxidativa en envases de madera a partir de vinos blancos o tintos amparados por la elaboración de vinos DOP Conca de Barberà.

~~De colores ámbar con reflejos de cobre. Con aromas y sabor a frutos secos tostados.~~

~~En boca son secos e intensos.~~

Formatat: Ratllat

- Mistela: vino de licor tradicional elaborado a partir de mostos provenientes de variedades blancas y tintas (en el caso de utilizar variedades negras habrá un tiempo de maceración de la piel de la uva con el mosto) y adición de alcohol vínico, con removido diario durante el tiempo necesario hasta dejar inactivas las levaduras.

~~Son vinos sedosos y melosos, con aromas a pasas, miel, frutas maduras, con recuerdos del sabor y aroma de las uvas a partir de las cuales se han elaborado.~~

~~En boca acostumbra a ser cálidos, untuosos y persistentes.~~

Formatat: Ratllat

Productos	Fase visual	Fase olfactiva	Fase gustativa
Vino blanco	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. Limpio y sin turbiedades.	Con notas frutales y/o florales cuando sea joven y posibles notas terciarias e incluso toques tostados o de madera cuando haya pasado por madera.	En boca es ligero y fresco, en su versión de vino joven, y más untuoso y estructurado si fermenta o envejece en barrica.
Vino blanco brisado	Pueden presentar cierto grado de turbidez propia del proceso de elaboración con tonalidades que pueden ir del amarillo al anaranjado	Aromas primarios presentes en los vinos blancos y posibles notas de oxidación, botánicas, vegetales y/o herbáceas.	Posibles notas amargas y/o tánicas propias del proceso de elaboración.
Vino rosado	El color podrá oscilar entre el rojo vivo con matices violáceos y los tonos de piel de cebolla, pasando por los anaranjados intermedios, proporcionalmente a su grado de envejecimiento y/o a la elaboración en contacto con madera que haya podido tener. Limpio y sin turbiedades.	Franco, con notas frutales y/o florales en su juventud y con posibles notas terciarias o típicas del envejecimiento	Ligeramente ácidos, equilibrados y con un gusto afrutado.
Vino tinto	El color podrá variar del cereza intenso con ribete violáceo al rubí con burlete ocre, en la medida que va aumentando su grado de envejecimiento.	Presentará aromas limpios e intensos. Frutales los jóvenes y con notas terciarias e incluso tostados cuando haya pasado por madera	Los jóvenes son equilibrados en acidez y persistencia media o larga. Los fermentan y/o tienen un envejecimiento en barrica son intensos, estructurados y persistencia larga.
Espumoso de calidad método tradicional	El color será coincidente con el descrito para el vino blanco, rosado y tinto. Añadiendo en todos los casos la presencia de gas carbónico.	Aromas frescos y de fruta propios de las variedades con las que han estado elaborados.	Frescos, cremosos y tienen buen equilibrio entre dulzura, acidez y alcohol.
Espumoso de calidad método ancestral	El color será coincidente con el descrito para el vino blanco, rosado y tinto. Añadiendo en todos los casos la presencia de gas carbónico	Aromas frescos y de fruta propios de las variedades con las que han estado elaborados.	Frescos, cremosos y tienen buen equilibrio entre dulzura, acidez y alcohol.
Vino de aguja	El color será coincidente con el descrito para el vino blanco y/o rosado pero añadiendo la presencia de gas carbónico.	Franco, frutal y/o floral	Equilibrado, fresco y provocando un ligero cosquilleo por el desprendimiento del dióxido de carbónico
Vino de aguja método ancestral	El color será coincidente con el descrito para el vino blanco y/o rosado pero añadiendo la presencia de gas carbónico.	Aromas frescos y de frutas propios de las variedades con las que han estado elaborados.	Frescos y tienen un buen equilibrio entre dulzura, acidez y alcohol.

Taula formatada

Vino de licord dulce natural	De los colores más opacos e intensos a los más evolucionados descritos para el vino blanco y tinto hasta llegar al ámbar con reflejos de cobre, atendiendo a su nivel de envejecimiento.	Ligeramente cálido con aromas a pasas, miel, frutas maduras, con recuerdos al sabor y aroma de las uvas.	Untuosos y persistentes.
Vino de licord rancio	De los colores más opacos e intensos a los más evolucionados descritos para el vino blanco y tinto hasta llegar al ámbar con reflejos de cobre, atendiendo a su nivel de envejecimiento.	Ligeramente cálido, con aromas frutales si no han pasado por madera y con notas aldehidas y de frutos secos los que han sido objeto de envejecimiento.	Secos e intensos.
Vino de licor mistela	De los colores más opacos e intensos a los más evolucionados descritos para el vino blanco y tinto hasta llegar al ámbar con reflejos de cobre, atendiendo a su nivel de envejecimiento.	Ligeramente cálido. Son vinos sedosos y melosos, con aromas a pasas, miel, frutas maduras, con recuerdos del sabor y aroma de las uvas.	Untuosos y persistentes con integración del alcohol.

2.2 Características fisicoquímicas

Sin perjuicio de lo que se establece en el apartado siguiente, los vinos protegidos tendrán que cumplir con las siguientes características:

Tipo de vino	Grado alcohólico volumétrico adquirido (%vol)		Grado alcohólico volumétrico total (%vol)	Acidez total expresada en ácido tartárico (gr/l)	Acidez volátil real expresada en ácido acético (gr/l)
	Mínimo	Máximo	Mínimo		
Blanc	10		10	> 3,5	1,08
Rosat	10		10	> 3,5	1,08
Negre	10,5		10,5	> 3,5	< 1,2
Escumós	9,5	12,5	9,5	3,5 a 6	
Agulla	9	12,5	9	---	
Licor	15	22	17,5	---	2(**)

(**) El vino de licor podrá superar la acidez volátil máxima hasta 2g/l.

Tipo de vino	Dióxido de azufre total máximo (mg/l)	
	< 5 g/l azúcares	≥5gr/l azúcares
Blanco	200	250
Rosado	200	250
Tinto	150	200
Aguja (b/r)	200	250
Aguja (n)	150	200
Licor	150	200
Espumoso	< 185	< 185

Azúcares residuales (glucosa y fructosa, expresados en gr/l)

Vinos: en función del azúcar indicado

Seco: ≤ 4 gr/l (9 gr/l cuando el contenido de acidez total expresada en ácido tartárico no sea inferior en más de 2 gr/l al contenido de azúcar residual)

Semiseco: > 4 y ≤ 12 gr/l (18 gr/l cuando el contenido de acidez total expresada en ácido tartárico no sea inferior en más de 10 gr/l al contenido de azúcar residual)

Semidulce: si su contenido en azúcar es > 12 g/l y ≤ 45 gr/l

Dulce: ≥ 45 gr/l

Para los vinos de aguja, hará falta una sobrepresión a 20°C debido al dióxido de carbono endógeno disuelto, comprendida entre 1 y 2,5 bares.

Mistela y Moscatel: 100 gr/l

Vino espumoso de calidad: en función del contenido en azúcar

- Brut natural: menos de 3 gr/l y que no se haya puesto azúcar después del degüelle.
- Extra brut: entre 0 y 6 gr/l
- Brut: menos de 15 gr/l
- Extra seco: entre 12 y 20 gr/l
- Seco: entre 17 y 35 gr/l
- Semiseco: entre 33 y 50 gr/l
- Dulce: más de 50 gr/l

2.3 Procesos de envejecimiento y el uso de sus menciones

Los productos amparados por la DOP Conca de Barberà atendiendo a su proceso de elaboración y/o envejecimiento, podrán hacer uso de las siguientes menciones:

Crianza: el proceso de envejecimiento para los vinos tintos será de veinticuatro meses (dos años), con una permanencia mínima de seis meses en barrica de madera de roble, de una capacidad máxima 330 litros.

Para los vinos blancos y rosados, la duración de este proceso no será inferior a dieciocho meses, con una permanencia mínima de seis meses en barrica de madera de roble de la misma capacidad máxima que para los tintos.

Reserva: el proceso de envejecimiento para los vinos tintos no será inferior a los treinta y seis meses (tres años), con una permanencia mínima de doce meses en barrica de madera de roble de una capacidad máxima de 330 litros, y un envejecimiento en botella de veinticuatro meses.

Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso no será inferior a veinticuatro meses, con una permanencia mínima de seis meses en barrica de madera de roble de la misma capacidad máxima que los tintos, y un envejecimiento en botella de dieciocho meses.

Gran reserva: el proceso de envejecimiento para los vinos tintos no será inferior a los 60 meses (cinco años), con una permanencia mínima de veinticuatro meses en bodega de madera de roble, con una capacidad máxima de 330 litros, y un envejecimiento en botella, como mínimo, de treinta y seis meses.

A efectos de cómputo la fecha de inicio del periodo de envejecimiento empezará el día 1 de diciembre del año de la cosecha.

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. Se embotellarán durante la campaña y/o a partir del 11 de noviembre del año en que la uva haya 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 haya sido vendimiada.

Se podrá utilizar la expresión **fermentado en bodega** siempre que la fermentación del vino haya sido hecha en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros.

Se podrá utilizar la indicación **bodega** siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses y años, el tipo de recipiente de madera en que ha estado, cuya capacidad máxima será de 600 litros.

Se podrá utilizar la indicación **roble** siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses o años, que ha estado en recipientes de madera de roble, cuya capacidad máxima tendrá que ser de 600 litros.

Los vinos espumosos amparados por la DOP Conca de Barberà podrán utilizar las indicaciones **premium y reserva**, de acuerdo con la normativa que sea de aplicación. Para poder utilizar la mención **reserva superior**, el proceso de envejecimiento mínimo será de veinticuatro meses contados desde el tiraje hasta el degollamiento.

3. PRÁCTICAS DE CULTIVO Y ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

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

La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos, y será realizada según prácticas y métodos generalmente aceptados por la viticultura:

- Tradicional en vaso,
- Formación en espaldera, con división de la vegetación .

La práctica del riego se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva en las circunstancias donde el régimen hídrico de las parcelas y las condiciones ecológicas de la viña, no permitan alcanzar el nivel de calidad óptimo, velando para que las producciones y los rendimientos que se obtengan se ajusten a lo previsto en éste pliego. El órgano de gestión de la denominación de origen puede prohibir ésta práctica en una parcela concreta si considera que ello perjudica a la calidad, o que puede causar el incumplimiento de la normativa aplicable.

La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos, la uva con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior a 9 % vol.

Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado del mosto, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y el envejecimiento del vino, tenderán a obtener productos de máxima calidad y tipicidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino amparados por la DOP Conca de Barberà.

La transformación de la uva en mosto y del mosto en vino para ser amparado por la DOP Conca de Barberà, así como el almacenaje y el resto de procesos hasta el embotellado y el etiquetado, se realizarán por separado de otros productos que no correspondan a las condiciones mencionadas.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación del hollejo, de manera que su rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos amparados por esta DOP.

4. DEMARCACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica está constituida por la zona de producción, la zona de elaboración, envejecimiento y embotellado.

La zona de producción de vinos amparados por la DOP Conca de Barberà está constituida por las parcelas de viña situadas en los términos municipales o áreas geográficas que se indican en este pliego de condiciones.

Zona de producción

Barberà de la Conca
Blancafort
Conesa
L'Espluga de Francolí
Forès

Montblanc
Pira
Rocafort de Queralt
Sarral
Senan
Solivella
Vallclara
Vilaverd
Vimbodí

Del municipio de Vilanova de Prades los polígonos catastrales 11, 16, 20, 21 y la parcela 23 del polígono catastral 10.

Del municipio de Cabra del Camp el polígono 1, parcelas 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 y 77, Polígono 4, parcelas 35 y 51.

Del municipio de Aiguamúrcia el polígono 35, parcela 14; polígono 36, parcela 1, polígono 41, parcela 13.

Las parcelas de los municipios de Cabra del Camp y Aiguamúrcia mencionados están fuera de los límites de la DOP Conca de Barberà, pero históricamente son propiedad de socios de la bodega Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL y/o proveedores de Bodegas Concavins, SA, por lo tanto podrán ser utilizados en la producción de los vinos protegidos por la DOP Conca de Barberà en los casos en que se cumplan, además, los requisitos siguientes:

- Que las uvas de las mencionadas fincas se hayan elaborado con anterioridad al 1 de enero de 1989 en las mencionadas bodegas.
- Esta autorización quedará vigente siempre y cuando los propietarios de las mencionadas viñas sean los actuales propietarios o sus descendientes directos, y se entenderá como autorización individual que se controlará específicamente

5. RENDIMIENTOS MÁXIMOS

La producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 kg de uva y 84 hl de vino, tanto para las variedades blancas como 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.

La uva que proceda de parcelas cuyo rendimiento sea superior al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos amparados por esta DOP.

6. VARIEDADES DE VITIS VINIFERA

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de *Vitis vinifera* autorizadas y relacionadas a continuación.

Variedades blancas:

Chardonnay

Chenin
Garnacha blanca
Macabeo
Moscatel de Alejandría
Moscatel de grano menudo
Parellada
Sauvignon blanco
Sumoll blanco
Viognier

Varietades negras:

Cabernet franc
Cabernet sauvignon
Garró, mandó
Garnacha tinta
Merlot
Monastrell
Pinot noir
Querol
Samsó
Sumoll tinto
Syrah
Trepát
Ull de llebre

7. VÍNCULO CON LA REGIÓN GEOGRÁFICA

Climatología

En la Conca de Barberà en general podemos hablar de un clima mediterráneo de transición entre la suavidad de las comarcas tarraconenses del litoral, dada la relativa proximidad al mar, y la continentalidad propia de las comarcas leridanas. La modesta altitud de la sierra de Miramar y el paso de la Riba permiten una cierta influencia de los vientos húmedos y templados de la costa, sin embargo, las marcadas inversiones térmicas invernales acentúan las heladas en las partes bajas. Este hecho hace que exista un diferencial térmico notable entre el día y la noche, con unos inviernos fríos y unos veranos no demasiado calurosos.

No obstante, la acción combinada del relieve y la altitud contribuyen a la aparición de microclimas con notables particularidades.

La pluviometría anual se encuentra entre 450 y 550 mm, con el siguiente régimen estacional, de más a menos pluviosidad: otoño-primavera-verano-invierno.

Con respecto a las temperaturas, la media anual se sitúa entre 13 y 14°C, con máximas en verano que pueden subir hasta los 35°C y mínimas por debajo de los 0°C en invierno.

Todos estos indicadores ponen de manifiesto no sólo la aptitud de la zona para el cultivo de la viña y la elaboración de los vinos, sino también la obtención de un producto de calidad diferenciada que hace que se obtengan vinos blancos ligeros, de fino aroma afrutado y moderada graduación alcohólica. Los rosados se convierten en ligeros, afrutados y frescos por la moderada acidez y en el caso de los tintos jóvenes hace que sean suaves, ligeros y sabrosos en boca. Los vinos tintos de crianza son más corpulentos, adquieren una gran complejidad aromática y presentan una buena persistencia.

Geomorfología y suelo

Conca de Barberà, como bien dice su nombre, es una depresión excavada en las rocas blandas del margen oriental de la depresión del Ebro que forma un área de valles, unas vertientes de la cual derivan hacia la sierra del Tallat y otras hacia el margen noroccidental. Los cursos fluviales que han excavado la zona son el Francolí y su afluente, el Anguera. La comarca está rodeada de cadenas montañosas: en el este, las sierras de Miramar y del Cogulló; en el oeste, las sierras del Tallat y de Vilobí; en el norte, las sierras de Montclar, Codony y Comalats; y al sur, las montañas de Prades.

Podemos distinguir tres tipos de terrenos:

- los más característicos son de arcilla, margas y conglomerados calcáreos y se identifican fácilmente por su color terroso. Son suelos arcillo-calcáreos, pobres en contenido de materia orgánica, y se encuentran en la zona central de la Conca. Las texturas son franco-limosas y franco-arcillosas, este tipo de suelo confiere cuerpo y estructura tanto a los vinos blancos, rosados y tintos, como a los vinos espumosos de calidad y los vinos de aguja.
- las terrazas fluviales, con gran presencia de guijarros que se encuentran en el fondo de la Conca, y en el perfil profundo de los valles de los ríos Francolí y Anguera. Este suelo confiere que los vinos blancos y rosados, los espumosos y los vinos de aguja sean más suaves.
- suelos de pizarra, con abundante "licorella" en el extremo sur este de la comarca, en las vertientes de las montañas de Prades. Este tipo de suelos aporta en los vinos más color y estructura sobre todo a los tintos y a los de licor.

Historia y cultura

La evolución de la viticultura en la Conca de Barberà ha estado muy ligada a la evolución histórica de la comarca. Sus antecedentes más remotos se remontan a los tiempos de los romanos, los cuales practicaban la viticultura no sólo por el provecho que sacaban, sino, como un arte. En la comarca se encontraron ánforas de transporte de vino, datables entre la segunda mitad del siglo III aC y el bajo Imperio, en un yacimiento de la partida de los Borrells de Barberà, correspondiendo a una villa ibero-romana.

Durante la ocupación sarracena poca cosa sabemos del cultivo de la viña. La Conca en esta época era un territorio de frontera entre la Cataluña Vieja y la

Cataluña Nueva, pero cuesta creer que se abandonara completamente el cultivo de la viña, a pesar de la prohibición coránica ya que los médicos árabes alababan el vino como alimento y como producto de cualidades terapéuticas.

En el siglo XII, las tierras de la Conca empiezan a ser colonizadas por los catalanes y tuvieron un papel muy importante las órdenes benardianas del Cister y del Temple. Los primeros desde el monasterio de Poblet y los otros desde la comarca de Barberà. Los monjes potenciaron el cultivo de la viña y la elaboración del vino y transmitieron las enseñanzas y sus experiencias a los campesinos a fin de que pudieran cultivar la viña de una manera más provechosa y adecuada para extraer los mejores vinos. Estas enseñanzas fueron transmitidas de padres a hijos y han perdurado hasta la actualidad.

El cultivo de la viña en la comarca avanzó otro paso de gigante a partir de finales del siglo XVIII y sobre todo a mediados de siglo XIX. La exportación de vino y aguardiente hacia el norte de Europa y el continente americano convirtió la viña en el cultivo casi exclusivo de la comarca. Fue la época de la construcción de márgenes y bancales en las montañas para conseguir la máxima cantidad de suelo cultivable y también los años de la construcción de la línea ferroviaria Reus-Montblanc para trasladar más rápida y económicamente los vinos de la Conca de Barberà a los puertos del litoral tarraconense ya que desde sus inicios la comarca siempre ha elaborado vino y vino espumoso de calidad.

La extensión de la plaga de la filoxera por la comarca a finales del siglo XIX finalizaría completamente la época de esplendor, pero el campesinado de la comarca, haciendo un enorme esfuerzo supo resurgir con renovado empuje. La Conca de Barberà fue pionera en Cataluña y en el resto del Estado español, en la agrupación de los campesinos en cooperativas agrícolas vinculadas básicamente al sector vitivinícola.

El año 1894, los campesinos del pueblo de Barberà fundaron un sindicato para elaborar vino en común bajo la influencia de Joan Esplugas Montcusí, un propietario y político barbarenc que exportaba vinos a los mercados europeos y que, a través de sus viajes conoció los sistemas de lucha contra la filoxera y las alternativas que se llevaban a cabo en las viñas francesas. Esplugas es quien recomienda los pies de cepas americanas más convenientes en el suelo de la Conca y las variedades de viña más adecuadas para injertarlos. Con esta ayuda el sindicato de Barberà inicia la replantación de las viñas en la Conca. El éxito coronó los esfuerzos, y en 1903 se alza el primer edificio de nueva planta, concebido como bodega cooperativa, de todo el Estado, en el pueblo de Barberà.

Un reflejo de los esfuerzos de las generaciones de los campesinos que desde finales del siglo XIX lucharon para volver a levantar la economía agrícola de la comarca, son las bodegas modernistas, denominadas "catedrales del vino" por Ángel Guimerà, y que constituyen edificaciones de gran valor dentro del patrimonio arquitectónico de Conca de Barberà y de Cataluña.

Los ideólogos constructores de estas verdaderas catedrales del esfuerzo solidario de los campesinos fueron los arquitectos Pere Domènech y Cèsar Martinell. De su genio creativo surgieron estas construcciones que supieron enlazar la rica huella que el arte gótico había dejado en la comarca con la modernidad y funcionalidad

necesarias para el uso que tenían que tener. Entre el 1912 y 1919 se construyen 6 bodegas modernistas en la comarca.

La variedad **Trepat**, autóctona de Conca de Barberà ha servido para obtener vinos rosados y tintos, espumosos de calidad y vinos de aguja rosados con una personalidad característica de la zona.

Los primeros documentos donde se encuentra el ampelónimo *Trepat* son los informes y las memorias de las instituciones u organizaciones agrícolas y las exposiciones de vinos. La variedad trepat está documentada antes de la filoxera en la *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro* (XX, p260 y 266), Tarragona 1871; también aparece en otras publicaciones del mismo tipo: *Estudio sobre la exposición vinícola nacional de 1877*. Otro documento interesante para la historia de esta variedad son el *Datos...* de 1915. Se trata de un inventario de las variedades de cepas a las comarcas tarraconenses. Es un estudio hecho en tiempo de la Mancomunidad de Cataluña que pretende describir las variedades y clasificarlas.

En el estudio aparecen las dos graffías trepat y trapat y las localidades de las «viñas antiguas», es decir; las variedades de antes de la filoxera y las variedades de pie y de injerto que se han utilizado en cada lugar en la replantación.

En la Conca, antes de la filoxera el trepat se encontraba como variedad tinta muy abundante en Cabra (cercanas a la Conca de Barberà), Blancafort y Forès; y a Barberà, l'Espluga, Savallà y Vimbodí en menos cantidad; también hay en otras poblaciones del Camp de Tarragona, del Priorat y del Montsià pero no es tan abundante, y en algún caso se trata de trepat blanco. Con la replantación de las viñas desaparece el trepat blanco y tan sólo se injerta trepat tinto. En la Conca se encuentra en cantidades importantes en Barberà, Blancafort, Forès y Vimbodí; y en cantidades pequeñas en Solivella y la Espluga, también se plantó en otras comarcas vecinas donde fue desapareciendo. Por lo tanto esta variedad fue injertada mayoritariamente en la Conca y desapareció de las otras comarcas donde antes existía, aspecto que puede explicar en parte la casi exclusividad de esta variedad y el vínculo que tiene en nuestra comarca para la elaboración de vinos rosados y tintos, los vinos de aguja rosados y los vinos espumosos de calidad.

Influencia de la zona geográfica sobre el producto.

Vino

El clima mediterráneo de transición con la suavidad del litoral tarraconense, la continentalidad de las comarcas leridanas y el diferencial térmico notable entre el día y la noche favorece la obtención de un producto de calidad diferenciada obteniendo vinos blancos ligeros, de fino aroma afrutado y moderada graduación alcohólica. Vinos rosados ligeros, afrutados y frescos por la moderada acidez. Los vinos tintos jóvenes son suaves, ligeros y sabrosos en boca. Los vinos tintos de crianza son más corpulentos, adquiriendo una gran complejidad aromática y buena persistencia.

Los suelos franco-limosos y franco-arcillosos de la Conca de Barberà confieren cuerpo y estructura tanto a los vinos blancos, como a los rosados y tintos. Las

terrazas fluviales proporcionan a los vinos blancos y rosados más suavidad y los suelos de pizarra, con abundante "licorella" aportan más color y estructura a los vinos tintos.

Vino espumoso de calidad y de aguja

Los suelos más característicos de la Conca de Barberà son los arcillo-calcáreos y éstos aportan cuerpo y estructura tanto a los vinos espumosos como a los de aguja. Mientras que las terrazas fluviales les confieren más suavidad.

Vino de licor

Los suelos de pizarra de la comarca aportan color y más estructura a los vinos de licor

Como la variedad trepat es autóctona y prácticamente exclusiva de la Conca de Barberà ha servido tradicionalmente para elaborar vinos rosados y tintos, espumosos de calidad rosados y de aguja rosados con una personalidad única.

8. DISPOSICIONES APLICABLES

8.1 Ámbito de protección de la DOP

El amparo de la DOP Conca de Barberà queda reservado a los vinos que cumplen 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 Conca de Barberà 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" y otras expresiones análogas.

8.2 Distintivos 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, que será asignado en función del lote de vino que la bodega quiera envasar. 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 se utilizará, adjuntando certificación del análisis químico y del análisis organoléptico correspondiente.

Sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de distintivos de garantía.

8.3 Presentación y etiquetado de productos

Antes de poner en circulación el etiquetado de los productos tendrá que estar autorizado 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.

En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, en el mismo campo visual de las menciones obligatorias y de manera destacada, el nombre de la DOP Conca de Barberà. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Conca de Barberà será de 4 mm y la mitad por la mención Denominación de Origen, y se expresarán de acuerdo con las medidas aprobadas en materia de marca colectiva.

CONCA DE BARBERÀ Denominación de Origen

Menciones obligatorias en el etiquetado

- El nombre del municipio referido a los datos relativos al embotellador o el expedidor.
- El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, seguido de la abreviatura % vol.
- Indicación, si es el caso, de la existencia de sulfitos en el producto embotellado
- El número de inscripción del Registro de embotelladores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.
- Si se quiere indicar el nombre o la razón social mediante un nombre comercial, hace falta situarlo en el mismo campo visual, e inscribirlo a su favor previamente, en la oficina española de Patentes y Marcas. Esta inscripción se comunicará al Registro de embotelladores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural
- El número de lote podrá situarse fuera del campo visual donde figuren las menciones obligatorias.
- El nombre de una variedad si el vino procede en un 85% o más de esta variedad,
- El nombre de hasta tres variedades siempre que el vino mencionado proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente respecto al porcentaje que haya en su mezcla,
- Si hay más de tres variedades, éstas podrán ser mencionadas fuera del campo visual de las menciones obligatorias, y siempre en orden decreciente respecto a su mezcla,
- El año de la vendimia, si el vino procede en un 85% o más de la uva vendimiada en el año que se prevé que conste en la designación,
- Para la designación de los vinos con el nombre del/de la viticultor/a o de la propiedad, se requiere que el vino proceda de viñas cultivadas por el mismo viticultor o, que estén inscritas en la propiedad y se elaboren única y exclusivamente de sus propias producciones y en la propiedad, respectivamente.

8.4 Zona de elaboración, almacenaje y envejecimiento

La zona donde se puede realizar la elaboración, almacenaje y envejecimiento de los vinos de la DOP Conca de Barberà coincide con los términos municipales o áreas geográficas que integran la zona de producción relacionada en esta disposición.

Con independencia de lo anterior, se autoriza la práctica tradicional que consiste en la elaboración, almacenaje y envejecimiento de vinos en el área de proximidad inmediata que se describe en el apartado 4 de este pliego de condiciones, siempre y cuando esta práctica se haya realizado en el pasado, previa autorización y después de estudiar las circunstancias concurrentes en cada caso.

8.5 Envasado y/o embotellado

"El envasado de los productos amparados por la DOP Conca de Barberà se debe realizar de forma que garantice la esencia, las características y calidad de sus productos, y en todo caso, sin que el transporte de los mismos pueda perjudicar a la calidad final del producto. Para los casos de envasado fuera de la zona de producción, éste procedimiento deberá comunicarse previamente al órgano de gestión de la denominación a fin de supervisar dicha operación y con la finalidad de garantizar la calidad del producto."

Los vinos amparados por la DOP únicamente podrán circular entre las bodegas inscritas y expedirse por estas, en los tipos de envases que no perjudiquen la calidad.

Los envases tendrán que ser preferentemente botellas de vidrio y su cierre se realizará de manera que se garantice la calidad del producto envasado, con las capacidades autorizadas por la legislación vigente. El cierre de las botellas se hará preferentemente con tapones de corcho natural. No obstante, se podrá estudiar y en su caso aprobar, nuevos tipos de envases y de cierre, siempre y cuando preserven la calidad y el prestigio de los vinos que contengan.

8.6 Menciones tradicionales

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, al color, al entorno geográfico o a 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, a 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 DOP Conca de Barberà, ésta tiene derecho al uso e indicación de las siguientes menciones tradicionales:

- denominación de origen
- crianza
- reserva
- gran reserva
- rancio
- vino dulce natural

8.7 Registros

La DOP Conca de Barberà tendrá los registros 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 deberán inscribir las bodegas situadas en la zona de producción en que se haya decidido vinificar únicamente uva o mosto procedente de las viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar al amparo de la DOP Conca de Barberà y cumplan los requisitos recogidos en esta norma.
- Bodegas de almacenamiento: se deberán inscribir las bodegas situadas en la zona de producción las cuales no dispongan de planta propia de elaboración, y que se dediquen al almacenamiento de vinos amparados por la DOP Conca de Barberà
- Bodegas de envejecimiento: se tienen que inscribir las bodegas que, situados en la zona de producción, se dediquen al envejecimiento de vinos de la DOP. Los locales y bodegas inscritas destinadas al envejecimiento tendrán que 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 embotelladores y envasadores: se tienen que inscribir todos los que se encuentren situados en la zona de producción y, con número de embotellador de su propiedad, se dediquen a la actividad de embotellado o envasado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por la DOP.

9. Comprobaciones

9.1 Autoridad competente y entidad de certificación

La autoridad de control competente, el Institut Català de la Vinya i el Vi con domicilio en Plaza Àgora, 2-3 de Vilafranca del Penedès (08720 Barcelona) con teléfono (34) 938 900 211 y correo electrónico incavi.daam@gencat.cat, encarga la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en el presente Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Conca de Barberà a:

Consortio de Inspección y Control
 Plaza Àgora nº.2- 3, Polígono Domenys II
 08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)
 Teléfono: (34) 93 890 62 12
 Fax: (34) 93 890 03 54
 Correo electrónico: gerencia@consorciinspecciocontrol.cat
 Página web: 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 Conca de Barberà, 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 Conca de Barberà, 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 Conca de Barberà que englobe el aspecto visual, el aroma y el gusto del producto.
 - o Rotulación y designación de productos en la bodega
 - o Métodos de elaboración y prácticas enológicas
 - o Términos relativos a la elaboración y el envejecimiento
 - o Aforo
 - o Extracción de muestras de productos envasados y etiquetados.
- Presentación y etiquetado de los productos:
 - De manera sistemática:
 - o Autorización de las etiquetas por parte de la autoridad competente de control
 - o Comprobación del cumplimiento de la normativa de etiquetado que sea de aplicación a los productos vitivinícolas
 - Por muestreo:
 - o Elementos de envasado
 - o 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.