



JUSTIFICACIONES DE LAS MODIFICACIONES DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP CONCA DE BARBERÀ.

1. Modificación del punto 2.1 Características organolépticas

Vino dulce natural: vino de licor que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 250 g/l, fermentado parcialmente, estabilizado y con adición de alcohol. Son vinos sedosos con aromas a pasas, miel, frutas escarchadas, con recuerdos a sabores y aromas de las uvas a partir de las cuales se han elaborado. En boca acostumbran a ser cálidos, untuosos y persistentes.

En el anterior redactado había un error de escritura pues decía sin adición de alcohol y no puede ser ya que estaríamos hablando de un vino de uva sobre madurado y no de un vino dulce natural.

2. Modificación del punto 2.3 Procesos de envejecimiento y el uso de sus menciones

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 vasa
- Formación en espaldera, con división de la vegetación

Se eliminan la yemas por cepa, éste parámetro no aporta ninguna mejora ni calidad al producto.

La práctica del riego se podrá llevar a cabo únicamente con el objetivo 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 modificación en la práctica del riego es para satisfacer las necesidades de los viticultores para poder mejorar la calidad de la uva en las condiciones anteriormente especificadas.

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.

El grado mínimo adquirido para un vino en nuestra zona vitícola según la normativa comunitaria tiene que ser de 9% (anexo 1 reglamento 1493/1999 del Consejo). En la Conca de Barberà a causa del cambio climático en los últimos años hemos tenido problemas para llegar a los 9,5% vol. de ahí que se quiera rebajar a 9% vol.

3. Modificación del apartado 4: Demarcación de la zona geográfica

Eliminar de la zona de producción de la Conca de Barberà los siguientes polígonos y parcelas catastrales del municipio de Cabra del Camp:

Polígono 1 parcelas 16, 31, 40, 46, 67, 95, 105

Polígono 2 parcelas 7, 16, 41, 43, 56, 68, 73, 77, 78, 79, 93

Polígono 3 parcelas 1, 10, 37, 54, 55, 56, 57, 82, 88, 91, 93, 95, 99, 100

Polígono 4 parcelas 16, 23, 34, 69

Polígono 5 parcelas 32, 33, 44, 48, 50, 55, 56, 57, 60, 61, 62, 65, 77, 78, 79, 177

Polígono 14 parcelas 22, 23, 54

Justificación: resolver la duplicidad de inscripción con otras denominaciones de origen y así evitar la coexistencia.

4. Modificación del apartado 6: Variedades de *Vitis Vinifera*

Añadir la variedad sumoll blanco y tinto. Son variedades tradicionales que estaban plantadas en la comarca pero con los años se fueron dejando de cultivar y cuando se redactó el nuevo reglamento de la DO (año 2006) no se incluyeron. Creemos conveniente recuperar éstas variedades y añadirlas en el pliego de condiciones debido a las peticiones recibidas por parte de las bodegas.

Añadir la variedad viognier. Des de hace años en la DO Conca de Barberà tenemos una bodega que tiene registrado VIOGNIER como marca y con la que comercializa un vino. La bodega en cuestión y el Institut Català de la Vinya y el Vi han realizado estudios experimentales y se ha visto que es una variedad que está muy bien adaptada a nuestra zona y se obtienen vinos muy interesantes, por este motivo se ha decidido añadirla al listado de variedades autorizadas por la DO, también está añadida al listado de variedades de Cataluña, y así dar solución satisfactoria a ambas partes.

5. Modificación del punto 8.5 Envasado y/o embotellado

La DOP Conca de Barberà considera que un embotellado fuera de la zona de la DO no afecta la garantía de origen ni la calidad del vino. Para que así sea la DO supervisará la operación para velar y garantizar que el transporte del vino emparado se hace adecuadamente manteniendo las características de los

vinos de la DO Conca de Barberà. Se realizará un control analítico y sensorial del vino en origen y se repetirá dicho control en destino para así garantizar la trazabilidad, la esencia y las características de los vinos de ésta DO.