

JUSTIFICACIÓN A LAS MODIFICACIONES EN EL PLIEGO DE CONDICIONES

2.1.1. - Vino: En la elaboración de los diferentes tipos de vinos protegidos se tendrán que utilizar las variedades de Vitis vinífera relacionadas en el apartado 6.

Estas modificaciones del grado mínimo y máximo se hacen en base a la adaptación de los vinos de la D.O. Penedès al cambio climático. El objetivo es garantizar las características y la tipicidad de los vinos producidos en la D.O. Penedès.

Vino elaborado por el método "dulce de frío".

Al ser un vino y no una categoría se define en este apartado.

La incorporación del Viognier como variedad en la anterior modificación hace que se tenga que incorporar como variedad para la elaboración del dulce de frío.

2.1.2.- Vino espumoso de Calidad.

Las modificaciones tienen por objetivo ofrecer al consumidor que los vinos espumosos de calidad de la D.O. Penedès sea producto 100 % ecológico y avanzar hacia el cultivo ecológico y sostenible.

Alargar la elaboración y envejecimiento de los vinos espumosos de calidad a 15 meses como mínimo pretende garantizar la lisis de las levaduras en el proceso de la segunda fermentación.

Actualmente para la elaboración de vinos espumosos de calidad ecológicos es mejor que en el proceso de la fermentación en botella se use azúcar de la propia uva ecológica y por tanto sea azúcar del propio vino base o del mosto de la uva y por tanto no sea necesario añadir azúcar exógeno ecológico.

Se limita las variedades para la elaboración de vinos espumosos de calidad, ya que se consideran las que son aptas para la elaboración de vinos espumosos de calidad de la D.O. Penedès.

En este caso se adaptan los parámetros de los vinos espumosos para adaptar la producción a las mayores temperaturas climáticas. En el caso de los que se eliminan quedaran sujetos a la normativa vigente.

En este apartado se limita el número de botellas en punta o rima con el objetivo de que las bodegas elaboren una parte importante del vino espumoso de calidad.

Se define como puede ser el licor de expedición y cuales pueden ser sus componentes.

2.1.6.- Análisis físico-químicas y organolépticas

Los vinos que se fermentan y/o envejecen en barricas de madera pueden superar los 0,7 gr/l y por tanto tienen la misma consideración que los vinos que tienen un envejecimiento superior al año.

Los vinos de licor y los elaborados por el método dulce de frío por su sistema de elaboración pueden superar los 1,2 gr/l en ácido tartárico su acidez volátil, pero limitado a que no sea superior a los 2 gr/l.

3.1. Prácticas de cultivo

Actualmente y debido al cambio climático y a las nuevas técnicas de cultivo hay que adaptar las plantaciones a densidades distintas de las actuales. Será necesario ir a marcos de plantación distintos, para garantizar la tipicidad de los vinos del Penedès.

En cuanto al riego la nueva situación planteada con el cambio climático los periodos de sequía son mayores y mas acusados. Se plantea la posibilidad del riego siempre que se cumplan las condiciones de este pliego de condiciones. Caso de no cumplir se puede prohibir el riego en aquellas parcelas donde se esté produciendo.

6.-Variedades Vitis viníferas

Se incorpora la variedad xarel·lo rosado ya que es una variedad autóctona i tradicional de la región del Penedès.

8.2.- Calificación

Añadiendo un laboratorio homologado garantizamos la libre competencia. .

*Se busca el objetivo de acercar el máximo posible el control de calidad de los vinos de la D.O. Penedès mediante el proceso de **la calificación** al momento en que el vino va a ser comercializado.*

8.4.- Envasado, taponado y envejecimiento

Esta modificación garantiza la calidad de los vinos de la D.O. Penedès adaptando y actualizando los materiales de taponado.

8.6.- Procesos de elaboración y/o envejecimiento, y sus menciones. Vinos espumosos.

Se adapta el número de meses a 15 ya que es el mínimo necesario para que se produzca la lisis de las levaduras. Se mejora la información al consumidor añadiendo el número de años que ha durado el envejecimiento.



8.7.- Presentación y etiquetado de los productos

Esta modificación permitirá dar mas visibilidad a la mención “Penedès” permitiendo al consumidor identificar de forma clara el producto.

En el cas de los vinos elaborados con tres variedades se considera que la menor debe estar en un mínim del 5 % para garantizar la tipicidad varietal de los vinos.

En el caso de los vinos espumosos de calidad la añada y la fecha de degüelle es una información importante para el consumidor.