

# Agricultura regula la mención "Vino de la Tierra del Norte de Almería"

Andalucía Junta, 26/05/2008

## **Bajo esta denominación se protegen los vinos originarios de los municipios de Chirivel, María, Vélez Blanco y Vélez Rubio**

La Consejería de Agricultura y Pesca ha aprobado las normas de utilización de la mención "Vino de la Tierra del Norte de Almería" para los vinos originarios de esa zona geográfica. Las condiciones de su uso están reguladas en una orden de 9 de mayo publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía número 99 (de 20 de mayo de 2008). Con ésta, Andalucía cuenta ya con 15 Vinos de la Tierra, mención que designa vinos de una calidad intermedia entre los de mesa comunes y los de calidad producidos en regiones determinadas.

La mención "Vino de la Tierra del Norte de Almería" ha sido promovida por viticultores y elaboradores para distinguir los vinos de mesa elaborados a partir de la producción de uva obtenida en una superficie de 114.158 hectáreas, distribuidas entre los municipios de Chirivel, María, Vélez Blanco y Vélez Rubio. Para utilizar esta mención los vinos deberán cumplir determinados requisitos de producción, elaboración y transformación, verificados y certificados por entidades que cumplan con la norma UNE-EN 45011 de certificación de producto y que además estén acreditadas por Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para ello.

Según establece la normativa aprobada por la Consejería, para elaborar estos vinos podrán utilizarse variedades de uva blancas (Airen, Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc) y tintas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo y Syrah). En ningún caso podrán emplearse aquéllas que hayan sido modificadas genéticamente. Los vinos que se elaboran en la zona son tranquilos y dentro de éstos se distinguen blancos, tintos y rosados. Los dos primeros se obtendrán de las respectivas variedades de uvas citadas anteriormente y los rosados de las variedades Tempranillo y Monastrell.

Respecto a las características organolépticas, los vinos blancos son frescos y ácidos, con una riqueza de aromas que recuerda a frutos como limón, grosella y espárragos; y los rosados frescos y ácidos, de carácter afrutado y gusto armónico. Los tintos tienen mucho cuerpo y un sabor a frambuesa, zarzamora y regaliz, y los tintos envejecidos son ricos en alcohol y acidez moderada, sin producir un déficit de la suavidad en el caso de la elaboración en barricas.

### Características físico-químicas

La normativa publicada en el BOJA establece igualmente las características físico-químicas, indicando el grado alcohólico volumétrico natural mínimo, la acidez volátil máxima, así como el contenido en anhídrido sulfuroso total que podrá tener cada uno de ellos dependiendo de si son blancos, rosados, tintos jóvenes o envejecidos.

Asimismo la norma establece un control de residuos fitosanitarios con el fin de garantizar el cumplimiento de la legislación estatal en relación con los Límites Máximos de Residuos. Para ello, se realizará un análisis anual y se contará con un sistema de control en el que se especificarán tanto los tipos de análisis como la frecuencia de los mismos.

La orden reguladora de esta mención establece además cómo deben realizarse la poda y la recolección de la uva y su posterior transporte, que deberá cumplir una serie de requisitos en cuanto a las condiciones de los vehículos destinados a tal fin y los recipientes. Los productos que se comercialicen o vayan a comercializarse bajo el nombre "Vino de la Tierra del Norte de Almería" deberán estar debidamente identificados con las

menciones obligatorias.

Los vinos de la Tierra del Norte de Almería se envasarán en botellas de vidrio de 75, 37,5 y 18,7 centilitros, con tapón preferiblemente de corcho natural o mixto con aglomerado de corcho, siempre que el vino esté en contacto con el corcho natural. Los vinos se envejecerán en barricas de roble con una capacidad máxima de 600 litros y podrán ser nobles, añejos y viejos, según el tiempo que permanezcan sometidos a este proceso.