

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE CALIDAD DE «LEBRIJA»

A) NOMBRE PROTEGIDO.

- El nombre de la Denominación de Origen Protegida (DOP): “Lebrija”.
- Término tradicional equivalente: “Vino de Calidad de Lebrija”.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

- Categorías vitícolas de los productos: Vinos y vinos de licor.

B.1.- Tipos de vinos y características analíticas.

Según las características de la uva, de los mostos y del proceso de elaboración y envejecimiento a que son sometidos se distinguen los siguientes tipos de vino:

a) Vino blanco: con una graduación volumétrica adquirida de 10,5° como mínimo y de 15° como máximo. En cuanto al contenido en azúcares reductores, el vino blanco podrá ser seco o semiseco, con un contenido inferior a 12 g/l. El contenido máximo en anhídrido sulfuroso en los vinos con un nivel de azúcar residual inferior a 5 gramos/litro, será de 200 miligramos/litro. Si tuvieran más de 5 gramos de azúcares residuales por litro, el límite será de 250 miligramos/litro. La acidez volátil expresada en ácido acético será inferior a 18 meq/l.

b) Vino tinto: Con una graduación volumétrica natural mínima de 11°. Contenido en azúcares reductores inferior a 5g/l. El contenido máximo en anhídrido sulfuroso en los vinos será el legalmente establecido para este tipo de vino. La acidez volátil expresada en ácido acético será inferior a 18 meq/l. El grado alcohólico volumétrico adquirido será de 11,5° como mínimo y de 15,0° como máximo. Pueden ser jóvenes, tinto joven roble y tintos con envejecimiento.

c) Vino generoso: vino de licor elaborado bajo velo de flor, proceso biológico que, realizándose durante el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas sobre la superficie libre del vino, tras la fermentación alcohólica total del mosto, confiere al producto determinadas características analíticas y organolépticas específicas. Cuyo grado volumétrico natural no debe de ser inferior a 10,5%, con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 15% ni superior a 22%, y un contenido en materias reductoras inferior a 5 g/l. Según su envejecimiento, los tipos de vino generoso son los siguientes: Flor de Lebrija y Lebrija old vino seco.

d) Vino generoso de licor: Es el vino de licor obtenido a partir de “vino generoso”, o de vino bajo velo apto a dar un tal “vino generoso”, con un grado alcohólico total no inferior a 15,5% vol., y un grado alcohólico adquirido no superior a 22% vol. y un contenido en materias reductoras no inferior a 5 g/l. Tipo de vino generoso de licor: “Lebrija old dulce”.

e) Vino dulce natural: obtenido de mostos con una riqueza inicial en azúcar de 212 g/l como mínimo, y procedente de uva muy madura o soleada, que se somete a fermentación alcohólica parcial o total. Con un





grado alcohólico adquirido mínimo de 15% vol.. La acidez volátil aparente en ácido acético será inferior a 18 meq/l. Este vino podrá denominarse “Moscatel”.

f) Mistela: vino de licor cuyo grado volumétrico natural debe de ser como mínimo del 11% y un grado de alcohol adquirido desde un mínimo de 15% vol. hasta un máximo de 18% vol. La acidez volátil aparente en ácido acético será inferior a 18 meq/l.

B.2.- Principales características organolépticas.

Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas y enológicas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor.

- Blanco: Vino joven, muy pálido, de aroma afrutado característico, y en boca seco o abocado.

- Tintos, en los que según su envejecimiento pueden ser:

a) Tintos jóvenes: Son de intenso y característico aroma afrutado. De color vivo e intenso, equilibrados y frescos en boca.

b) Tinto joven roble: De color rubí brillante con ribetes oscuros y violáceos de aroma característico intenso y complejo a fruta madura con recuerdos a vainilla y café además de un sutil toque floral.

c) Tintos con envejecimiento: Crianza, reserva y gran reserva: De color rojo cereza intensos y carnosos. Aromas característicos de frutos maduros. En boca muy persistentes, con gran cuerpo y vigor. Con final aterciopelado y retrogusto muy largo y sabroso.

- Vinos generosos:

“Flor de Lebrija”. Vino de color amarillo pajizo , con reflejos verdosos en ocasiones, de aroma almendrado característico, punzante y delicado, ligero al paladar, seco y cuyas especiales características son resultado de su proceso particular de crianza exclusivamente bajo velo de flor.

“Lebrija Old Vino Seco”, de color ámbar a caoba, de aroma muy acusado, que recuerda a la nuez, de mucho cuerpo.

- Vino generoso de licor: Vino de cuerpo, de color ámbar a caoba oscuro, de aroma punzante característico y atenuado. Puede identificarse con la indicación “Lebrija Old Dulce”.

- Vino dulce natural: Son vinos con cuerpo y textura aterciopela y melosa, su aroma recuerda a la miel, al caramelo y a las uvas pasas, agradable en boca y glicérico, su color varía desde el color oro al color caoba.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

- Rendimientos de prensado.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no supere los 72,5 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva. Las fracciones de mosto obtenidos por presiones superiores en las que se supere el rendimiento establecido, no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

- Elaboración.



Para la elaboración de los diferentes tipos de vino protegidos deberán cumplirse las condiciones siguientes y emplearse las variedades tintas y blancas autorizadas en las siguientes proporciones:

- Vinos blancos: Elaborados a partir de las variedades de uvas blancas, con un mínimo del 60% de las variedades blancas clasificadas como principales. Podrán ser sometidos a envejecimiento, empleando en su caso las indicaciones reguladas por la normativa aplicable y según el presente pliego.

- Vinos tintos: Elaborados a partir de las variedades de uvas tintas. Podrán ser sometidos a envejecimiento, empleando en su caso las indicaciones reguladas por la normativa aplicable y según el presente pliego.

- Vinos generosos y vinos generosos de licor: En los vinos generosos y generosos de licor se emplearán exclusivamente uvas de Palomino o Palomino Fino.

- Vinos dulces naturales: En los vinos dulces naturales se emplea, como mínimo, un 85 por ciento de uva de la variedad Moscatel, estando compuesto el tanto por ciento restante, exclusivamente, por variedades blancas autorizadas para la indicación. Para su elaboración se utilizarán uvas sobremaduras con una riqueza inicial en azúcar de 212 g/l como mínimo, para lo cual se podrá solear las uvas, o hacer una vendimia tardía. Podrán ser sometidos a procesos de envejecimiento. Este tipo de vino podrá denominarse "Moscatel".

- Mistela: Se podrán emplear cualquiera de las variedades de uvas admitidas en la denominación, tanto blancas, como tintas. Para su preparación se utilizará el mosto de uva previamente filtrado, cuyo grado volumétrico natural debe de ser como mínimo del 11% del volumen, al cual se le añadirá alcohol vínico, para parar parcial o totalmente la fermentación y obtener un grado de alcohol adquirido entre los 15% y 18% en volumen. Podrán ser sometidos a procesos de envejecimiento.

- Envejecimiento.

a) Los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Lebrija», deberán envejecer necesariamente en bodegas enclavadas en la zona de producción de Lebrija y El Cuervo, de la provincia de Sevilla.

b) El sistema de envejecimiento especial, necesario para obtener los vinos generosos, los vinos generosos de licor y los vinos dulces naturales de Lebrija, será el clásico de criaderas y solera, o bien el de añadas, al que se someterán durante el período de tiempo necesario para conseguir las cualidades enológicas de sus respectivos tipos o menciones específicas tradicionales.

c) Todos los vinos generosos y generosos de licor deberán tener una edad promedio mínima de tres años para poder ser destinados al consumo. En la elaboración de los vinos que así lo exijan también pueden adicionarse vino dulce natural, alcohol vínico y concentrado de mosto, de conformidad con lo establecido en la normativa comunitaria.

d) El envejecimiento de los vinos tintos amparados por la mención «Vino de Calidad de Lebrija» se efectuará durante, al menos, 18 meses, a contar desde el 1 de octubre del año de la cosecha de que se trate.

e) Los vinos se someterán al sistema tradicional mixto de envejecimiento en toneles o barricas de roble americano o francés para los tintos blancos, dulces naturales y mistelas, y en botas de roble de capacidad máxima 600 litros para los generosos y generosos de licor.



f) No obstante lo dispuesto en el punto 4 anterior, el inicio de cómputo del periodo de envejecimiento de los vinos en barrica no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del día 1 del mes de diciembre del año de la cosecha.

g) Podrán utilizar las indicaciones «Roble», «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva» los vinos tintos y blancos de añadas habrán de ajustarse a las siguientes normas:

- Para la indicación «Roble». Envejecimiento en vasijas de roble durante un periodo mínimo de 3 meses.
- Para la indicación «Crianza». Envejecimiento en barrica de roble de capacidad máxima 330 litros, y botella durante un periodo total de veinticuatro meses, como mínimo, con una duración mínima de envejecimiento de roble de seis meses.
- Para la indicación «Reserva». Envejecimiento en barrica de roble de capacidad máxima 330 litros, y botella durante un periodo total de treinta y seis meses, como mínimo, con una duración mínima de envejecimiento de roble de doce meses.
- Para la indicación «Gran Reserva». Envejecimiento en barrica de roble de capacidad máxima 330 litros, y botella durante un periodo total de sesenta meses, como mínimo, con una duración mínima de envejecimiento de roble de veinticuatro meses.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona delimitada para la producción, elaboración y envejecimiento de los vinos protegidos está constituida por los términos municipales de Lebrija y El Cuervo, de la provincia de Sevilla.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

Para las uvas blancas la producción máxima permitida por hectárea de viñedo es de 15.000 kg, excepto para la variedad Sauvignon Blanc que es de 10.000 kg.

Para las uvas tintas la producción máxima permitida por hectárea de viñedo es de 11.250 kg, excepto para las variedades Cabernet Sauvignon y Tintilla de Rota que es de 6.000 kg.

La uva procedente de las parcelas en las que se hayan superado los rendimientos máximos indicados no podrá utilizarse para la elaboración de los vinos protegidos. En parcelas de viñedo de nueva plantación los rendimientos máximos permitidos serán nulos el primer año, un 10% de los anteriores el segundo año, un 40% de los anteriores el tercer año, y un 80% el cuarto año de plantación.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS.

La elaboración de los vinos protegidos por la mención «Vino de Calidad de Lebrija» se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

- a) Variedades blancas: Moscatel de Alejandría, Palomino, Palomino Fino y Sauvignon Blanc. De ellas son consideradas principales Palomino y Palomino Fino.
- b) Variedades tintas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot, Petit Verdot y Tintilla de Rota.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

El vínculo existente entre la calidad y el origen en los vinos con el nombre geográfico de “Lebrija” está acreditado oficialmente en virtud de la legislación española, ya que fue reconocido mediante la Orden de 11 de marzo de 2009, por la que se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad de Lebrija» y de su Órgano de Gestión, publicada el 20 de marzo de 2009 en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía».



Posteriormente, en virtud del Reglamento 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre (Reglamento único para las OCM), con fecha 1 de agosto de 2009 esta denominación vínica fue inscrita en el recién creado registro comunitario como Denominación de Origen Protegida (DOP), quedando exenta del nuevo procedimiento comunitario de examen por ser una denominación vínica existente con anterioridad, siendo asimismo reconocido el término tradicional “Vino de Calidad con indicación geográfica”, como usado en España para referirse a un “vino con DOP”.

La zona geográfica de producción y elaboración de la “denominación de origen protegida vino de calidad de Lebrija” se haya enclavada dentro de la “Comarca del Bajo Guadalquivir” participando por ello de muchas de las características físicas y humanas de esta comarca, responsables de la tipicidad reconocida de sus vinos, y de las cuales se reseñan las más significativas.

- Situación:

La comarca está situada en el extremo Suroeste de la Península Ibérica, en el margen derecho del Río Guadalquivir, y delimitada por el triángulo que forman la ciudad de Sevilla, El Parque Nacional de Doñana, y la fachada atlántica de la provincia de Cádiz.

Los viñedos de la zona delimitada se encuentran en la campiña adyacente a las marismas, lo que condiciona su mesoclima y suelo de cara a la producción de uva y elaboración de vinos. Su hidrología está conformada por el río Guadalquivir y sus afluentes, varios arroyos menores, así como por las lagunas, acuíferos y con significación especial las marismas. El clima es cálido de tipo continental mediterráneo, suavizado por las corrientes atlánticas, con marcadas diferencias entre las distintas estaciones pluviométricas, existiendo una evapotranspiración potencial elevada.

- Factores naturales:

Si bien climatología de la zona considerada, referida a los aspectos temperatura, pluviosidad y dirección y frecuencia de los vientos, está encajada en líneas generales, en la propia de la cuenca del Guadalquivir, los factores naturales que afectan a la personalidad de los vinos son los dados por el mesoclima del lugar, marcado por la ubicación adyacente a las marismas, en el rincón Suroeste de la provincia de Sevilla y en el trayecto final de la cuenca del río Guadalquivir, en base a su influencia sobre la materia prima obtenida y sobre la elaboración y crianza de los vinos elaborados con ella, las características de los suelos en los que se cultiva la vid y las variedades de vid que se cultivan y de las que se obtienen las uvas y, como consecuencia, los vinos.

Tanto en el otoño como en la primavera, las temperaturas son suaves; no así en el verano, el cual es largo y riguroso, con máximas que pueden sobrepasar los 40°, siendo el mes de agosto el más caluroso. La distribución de las lluvias es irregular, correspondiendo como meses más lluviosos del año octubre, diciembre y marzo. La máxima insolación mensual media corresponde al mes de julio, con valores del orden de 390 horas, lo que representa unos porcentajes de insolación del orden de un 87 %. En el conjunto del año la insolación media anual es del orden de 3000 horas anuales, lo que representa un 65 % de la insolación máxima posible.

La media anual de la humedad relativa es del orden del 70 % alcanzando un máximo en torno a 85% en los meses de diciembre y enero, para descender a un mínimo entre 49 y 56 en el mes de julio, durante la maduración. La práctica carencia de heladas, lo moderado de las temperaturas mínimas mensuales, la corta duración del invierno, y con temperaturas medias siempre superiores a 10°, ponen de manifiesto las excepcionales condiciones para el cultivo de la vid en la zona. En efecto las condiciones para la vegetación son excepcionales, y las condiciones para una buena maduración también, lo que permite obtener las características indicadas de los vinos con rendimientos relativamente elevados. La disminución de las



temperaturas nocturnas (mínimas mensuales bajas) durante la estación estival indica unas condiciones sobresalientes para la obtención de vinos de notable y característica aromaticidad.

La práctica totalidad de los terrenos de la zona considerada son llanos, es decir de una pendiente inferior al 3% y los de pendiente más pronunciada, muy escasos y situados todos ellos en las estribaciones de la Sierra de Gíbalbin, tienen una pendiente entre el 10 y el 20%. Las tierras albarizas, con buen drenaje y profundidad, son las que predominan en los viñedos lebrijanos, consideradas como excelentes para dicho cultivo, destacándose entre las tierras adyacentes y salinas de las marismas. Estas características agroclimáticas de la zona son particularmente favorables para el cultivo de la vid y son responsables de las características de sus vinos, expresadas gracias al saber hacer de la zona.

- Factores humanos:

Para la delimitación de la zona se ha tenido en cuenta factores humanos que inciden sobre la personalidad de sus vinos y sobre la propia supervivencia, no sólo del medio ambiente, sino también de la entidad cultural, económica y social de los habitantes de Lebrija. En este sentido debemos decir que la “mano del hombre” interviene profundamente en la personalidad de los vinos que produce, no sólo a través de las actividades culturales que aplica a la viña, sino también a los procesos utilizados para la elaboración y crianza de sus vinos. Todos estos procesos, tanto en la viña, cuanto en el vino, tienen un carácter marcadamente “tradicional”, de forma que se puede decir que la personalidad de un vino, lo que representa un matiz de aroma o sabor sutil y característico lebrijano, a veces descrito como salino, percibido en los mismos, viene definida por los factores naturales y tradicionales que inciden en su elaboración.

Según la mitología, Lebrija es fundada por Baco como “Nebrija”, Dios del vino, cerca de la ribera del Océano Atlántico, y su nombre deriva de Nebris, piel de ciervo que utilizaban los sacerdotes de Baco. No obstante la fundación de Lebrija, como “Lepriptza”, se atribuye los fenicios hacia el siglo VII antes de Cristo, que como primeros colonizadores introdujeron la cultura del vino en la península ibérica y por toda la ribera sur mediterránea, mucho antes de la llegada de los romanos. Ya en la época contemporánea, encontramos en estadísticas del siglo XIX (1844) que se dedicaban a viñas 324 aranzadas (145 ha.) en 137 parcelas. En 1856 había una extensión mayor que abastecía a 53 cosecheros de vino. Por tanto, la tradición vitivinícola de Lebrija es inmemorial. Existen dos épocas recientes de claro impulso de las plantaciones, una centrada en el quinquenio 1971 – 1975, probablemente por las esperanzas y expectativas que suscitó al principio el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, del año 1970 y otro a finales de los noventa, al fortalecerse el mercado del vino.

H) REQUISITOS APLICABLES POR EL ÓRGANO DE GESTIÓN.

En virtud de las leyes españolas se encomienda la gestión del vino con DOP “Lebrija” a un Órgano de Gestión encargado de aplicar una serie de requisitos objetivos, no discriminatorios y compatibles con la normativa comunitaria.

H.1 Registros.

Los productores de uva apta y las bodegas intervinientes en el proceso de elaboración deben estar inscritos en alguno de los siguientes registros llevados a cabo por el órgano de gestión:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas de Elaboración.
- c) Registro de Bodegas de Almacenamiento.
- d) Registro de Bodegas de Envejecimiento.
- e) Registro de Bodegas Embotelladoras.



La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que, con carácter general, estén establecidos, y, en especial, en el Registro de Industrias Agrarias y en el de Envasadores de Vino, en su caso, lo que habrá de acreditarse, previamente, a la inscripción en los Registros del órgano de gestión.

H.2. Riego del viñedo.

Se permite el uso del riego para mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, en las modalidades de riego localizado o por goteo, de manera que mediante requisitos objetivos aplicables por el Órgano de Gestión, se garantice un aporte hídrico entre los 500 a 700 litros por año como máximo, del que al menos un cincuenta por ciento se suministrará entre la brotación y el envero, y siempre estableciendo una fecha límite para la realización de esta práctica, al menos con una antelación de treinta días al inicio de la vendimia y, salvo circunstancias excepcionales, no más tarde del 15 de agosto de cada año.

H.3. Envasado y etiquetado.

Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser verificadas por el órgano de gestión a los efectos que se relacionan con este Pliego. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente y de forma destacada el nivel de protección correspondiente (término tradicional empleado para indicar que es un vino con denominación de origen protegida) seguido del nombre protegido y el tipo de vino de que se trate, así como todas las indicaciones obligatorias o facultativas que con carácter general se determinen en la normativa aplicable.

Opcionalmente, de conformidad con la normativa europea, y sin perjuicio de la inclusión de otras indicaciones facultativas, podrá figurar en el etiquetado el símbolo comunitario de DOP, así como el nombre de la unidad geográfica mayor “Andalucía” que abarca completamente a la zona delimitada, siempre que figure con un tamaño de letra igual o inferior al de la DOP.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, como prueba de origen irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el órgano de gestión o bien, en su caso, de etiquetas o contraetiquetas numeradas, que deberán ser colocadas en la propia bodega y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 352/78, (CE) n.º 165/94, (CE) n.º 2799/98, (CE) n.º 814/2000, (CE) n.º 1290/2005 y (CE) n.º 485/2008 del Consejo.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Alimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía,

C/ Tabladilla, s/n, 41071-Sevilla, teléfono: 955032278, e-mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:



<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad-vinos-do.html>

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.