

PLIEGO DE CONDICIONES MODIFICADO

1. Nombre:

‘Tacoronte-Acentejo’.

2. Descripción del vino

2.1. Vino blanco.

2.2. Vino rosado.

2.3. Vino tinto.

2.4. Vino de licor

2.5. Vino Espumoso

2.6. Vino espumoso de calidad.

2.7. Vino espumoso aromático de calidad. Se entenderá por “vino espumoso aromático de calidad” el vino espumoso de calidad :a) obtenido utilizando, para constituir el vino base, únicamente mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado procedentes de variedades de uva de vinificación contempladas en este pliego y que figuren en la lista de la Comisión mediante actos delegados adoptados: b) que, conservado a una temperatura de 20°C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3 bares: c) cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido no puede ser inferior a 6 % vol., y d) cuyo grado alcohólico volumétrico total no puede ser inferior a 10 % vol.

2.8. Vino de aguja.

2.9. Vino de aguja gasificado.

2.10. Vino de uvas pasificadas.

2.11. Vino de uvas sobremaduradas.

2.12. Vino naturalmente dulce. Vino elaborado con uvas sobremaduras sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico natural superior a 15% vol. Y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol.

2.13. Mosto de uva parcialmente fermentado.

a) Características analíticas.

Los vinos protegidos por esta denominación deberán presentar las siguientes características fisicoquímicas:

1. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo:

a. Vino blanco. 9°

b. Vino rosado. 9°

c. Vino tinto. 9°

d. Vino de licor: 15°

e. Vino espumoso 6°

f. Vino espumoso de calidad. 6°

g. Vino espumoso aromático de calidad 6°

h. Vino de aguja. 7°

i. Vino de aguja gasificado. 7°

j. Vino de uvas pasificadas. 9°

k. Vino de uvas sobremaduradas. 12°

l. Vino naturalmente dulce. 13°

m. Mosto de uva parcialmente fermentado: Superior a 1°

2. Grado alcohólico volumétrico total:
 - a. Vino blanco. No superior a 15°
 - b. Vino rosado. No superior a 15°
 - c. Vino tinto. No superior a 15°
 - d. Vino de licor. No inferior a 17,5°
 - e. Vino espumoso. No inferior a 8'5 °
 - f. Vino espumoso de calidad. No inferior a 9°
 - g. Vino espumoso aromático de calidad. No inferior a 10°
 - h. Vino de aguja. No inferior a 9°
 - i. Vino de aguja gasificado. No inferior a 9°
 - j. Vino de uvas pasificadas. No inferior a 16°
 - k. Vino de uvas sobremaduras. No inferior a 15°
 - l. Vino naturalmente dulce. No inferior a 15°
 - m. Mosto de uva parcialmente fermentado: Inferior a las tres quintas partes de su grado alcohólico volumétrico total.

3. La Acidez volátil real que deben presentar los vinos sin envejecimiento, expresada en ácido acético no será superior a 1,08 g/l, excepto los vinos de licor y vinos naturalmente dulces, que podrán presentar una acidez de 1,5 g/l

4. La acidez total, expresada en gr/l de ácido tartárico, no podrá ser inferior a 3,5 g/l, en todos los vinos.

5. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos distintos de los espumosos y vinos de licor, expresado en miligramos por litro (mg/l), que deben presentar los vinos en el momento de su oferta al consumo humano directo no puede exceder de:
 - a. 150 mg/l en el caso de los vinos tintos.
 - b. 200 mg/l en el caso de los vinos blancos y rosados.No obstante, este límite máximo se eleva en lo que respecta los vinos con un contenido de azúcares expresado por la suma glucosa + fructosa igual o superior a 5 gramos por litro, a:
 - a. 200 mg/l en el caso de los vinos tintos
 - b. 250 mg/l en el caso de los vinos blancos y rosados.

6. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos de licor, expresado en miligramos por litro(mg/l), que deben presentar los vinos en el momento de su oferta al consumo humano directo no puede exceder de:
 - a. 150 mg/l cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l,
 - b. 200 mg/l cuando el contenido de azúcares sea superior o igual a 5 g/l.

7. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos espumosos, expresado en miligramos por litro (mg/l), que deben presentar los vinos en el momento de su oferta al consumo humano directo no puede exceder de: 185 mg/l.

8. El contenido en azúcares residuales, expresado en g/l, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación será:
 - a) Para vinos distintos de los espumosos, espumosos de calidad y espumoso aromático de calidad:
 - Vinos secos, si su contenido en azúcar no es superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no

sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual

- Vinos semisecos, si su contenido en azúcar excede el máximo previsto anteriormente pero no excede 12 gramos por litro, o 18 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

- Vinos semidulces, si su contenido en azúcar es superior al máximo previsto anteriormente pero no es superior a 45 gramos por litro

- Vinos dulces, si su contenido en azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro.

b) Para vinos espumosos, espumosos de calidad y espumosos aromáticos de calidad:

- 'brut nature', un contenido en azúcares inferior a 3 g/l, esta mención sólo podrá utilizarse para vinos a los que no se les haya añadido azúcar después de la fermentación.

- 'extra brut', un contenido en azúcares entre 0 y 6 g/l.

- 'brut', un contenido en azúcares inferior a 12 g/l.

- 'extra seco', un contenido en azúcares entre 12 y 17 g/l.

- 'seco', un contenido en azúcares entre 17 y 32 g/l.

- 'semi seco', un contenido en azúcares entre 32 y 50 g/l.

- 'dulce', un contenido en azúcares superior a 50 g/l.

9. La sobrepresión debida al contenido de dióxido de carbono disuelto a temperatura de 20°C será:

- Para los vinos espumosos, igual o superior a 3 bares

- Para los vinos espumosos de calidad, igual o superior a 3.5 bares.

- Para los vinos espumosos aromáticos de calidad, igual o superior a 3 bares".

b) Características organolépticas:

Los vinos protegidos por esta denominación deberán presentar las siguientes características organolépticas:

- Tacoronte-Acentejo blanco:

a. fase visual: vino limpio y brillante, presenta un color entre amarillo acerado a amarillo verdoso y amarillo pajizo intenso.

b. fase olfativa: vino de aromas limpios y frutales, tonos florales, balsámicos y agradables de intensidad variable.

c. fase gustativa: vino que transmite sensaciones limpias, equilibradas, sápidas y de agradable persistencia.

- Tacoronte-Acentejo tinto:

a. fase visual: vino limpio y brillante, presenta un color entre rojo cereza a rojo granate intenso, de capa media-alta.

b. fase olfativa: vino de aromas limpios y frutales, notas herbáceas, minerales de intensidad variable.

c. fase gustativa: vino que transmite sensaciones limpias, con buena estructura y equilibrio de matices, tanino de buena calidad y post-gusto limpio y persistente.

- Tacoronte-Acentejo rosado:

- a. fase visual: vino limpio y brillante, presenta un color entre rosa fresa a piel de cebolla, sin pardeamientos.
- b. fase olfativa: vino de aromas limpios y frutales, tonos florales y herbáceos de intensidad variable.
- c. fase gustativa: vinos que presentan en boca un adecuado equilibrio entre la acidez y las notas golosas típicas de los rosados, de paso por boca limpio, largo y fresco.

- Tacoronte-Acentejo espumoso, espumoso de calidad y espumoso aromático de calidad(Blanco/Rosado/Tinto):

- a. fase visual: vino limpio y brillante, presenta un color amarillo acerado a amarillo dorado, en el caso de ser elaborados con variedades blancas, y de tonos rosa-fresa a piel de cebolla, en los casos de utilizar para su elaboración variedades tintas, con burbuja esférica, pequeña y de desprendimiento constante y continuo.
- b. fase olfativa: vino de aroma limpio, intenso, complejo afrutado y varietal.
- c. fase gustativa: vino amplio con volumen proporcionado por un desprendimiento de carbónico que aporta vivacidad con un final frutal amplio de sabores que en algunos casos en función de su envejecimiento sobre lías, existirán notas tostadas con ligeros recuerdos de levadura.

- Tacoronte-Acentejo de aguja y de aguja gasificado(Blanco/Rosado/Tinto):

- a. fase visual: vinos de color amarillo pálido a pajizo, limpio y con presencia de finas burbujas.
- b. fase olfativa: intensidad media a alta, vinos limpios con aromas frutales y florales, con matices balsámicos.
- c. fase gustativa: vinos amplios, picantes, ligeramente ácidos con notas a frutos secos al retrogusto.

- Tacoronte-Acentejo de licor (Blanco/Rosado/Tinto):

- a. fase visual: presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos en los de mayor crianza.
- b. fase olfativa: la nariz siempre será franca, con intensas notas de uva madura incluso pasificada, compleja.
- c. fase gustativa: en boca destacará el equilibrio entre alcohol, dulzor y acidez.

- Tacoronte-Acentejo de uva sobremadura y uva pasificada(Blanco/Rosado/Tinto):

- a. fase visual: vinos limpios y brillantes, presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos aportado por su proceso de elaboración.
- b. fase olfativa: vino limpio, intenso, complejo, varietal, con intensas notas de uva madura incluso pasificada.
- c. fase gustativa: en boca destacará el equilibrio entre dulzor y acidez, amplio y sabroso.

- Tacoronte-Acentejo naturalmente dulce (Blanco/Rosado/Tinto):

- a. fase visual: vinos limpios y brillantes, presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos aportado por su proceso de elaboración.
- b. fase olfativa: vino limpio, de intensidad variable, complejo, con notas de uva madura incluso pasificada.
- c. fase gustativa: en boca destacará su equilibrio y armonía.

- Tacoronte-Acentejo mosto parcialmente fermentado.

- a. Fase visual: limpios y brillantes, de color amarillo pálido a pajizo.
- b. Fase olfativa: intensidad media, limpios con carácter frutal, pueden aparecer notas herbáceas.
- c. Fase gustativa: fresca, buena acidez y equilibrado en dulzor.

En elaboraciones en rosado y tinto, la fase visual de los vinos de aguja, de aguja gasificados y el mosto parcialmente fermentado se corresponderá con la fase visual de rosados o tintos respectivamente.

3. Prácticas enológicas específicas:

a) Prácticas enológicas.

1. La uva con destino a la elaboración de vinos amparados por esta denominación tendrá un contenido mínimo en azúcar de 154g/l.

2. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación o el proceso de conservación, tenderán a vinos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vino amparados por esta denominación. En la producción del mosto se seguirán las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kg de uva.

3. La elaboración de vinos blancos, rosados, y tintos jóvenes, semisecos, semidulces y, dulces. se realizará de la misma forma que para cada uno de los tipos de vinos secos, bien, interrumpiéndose la fermentación alcohólica en el momento apropiado para conseguir el nivel adecuado de azúcares residuales, bien, realizando la edulcoración de los vinos secos con los límites y condiciones que establece el anexo I D del Reglamento (CE) nº 606/2009.

b) Prácticas culturales.

1. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales y las que tiendan a conseguir las mejores calidades y contribuyan a la conservación del medio ambiente. La densidad máxima de plantación será de 3.000 cepas por hectárea.

2. La formación de la cepa será la tradicional de la comarca en rastras o en formas apoyadas. En la formación en rastras se admitirá una carga máxima de 18 yemas productivas por cepa. En formas apoyadas se admitirá una carga máxima de 12 yemas productivas por cepa.

3. La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez y sanidad necesarias

4. Podrá procederse al riego de la vid, sólo, con el objeto de garantizar la supervivencia de la cepa y la obtención o mejora de la calidad y en el caso de nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas.

En los tres primeros años de cultivo se podrá regar durante todo el año.

4 Delimitación de la zona geográfica:

La zona de producción de los vinos amparados por esta denominación está constituida por los siguientes términos municipales de la isla de Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza

de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario y, Santa Cruz de Tenerife.

Dentro de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, se reconoce la subzona "Anaga", por las características específicas de sus vinos. Dicha comarca está delimitada por la poligonal definida y descrita literal y cartográficamente en el anexo del Decreto Legislativo 1/2000, de 8 de mayo, por el que se aprueba el Texto Refundido de las Leyes de Ordenación del Territorio de Canarias y de Espacios Naturales de Canarias (BOC nº 60, de 15.5.00), epígrafes T-12 (Parque Rural de Anaga) en los términos municipales de La Laguna, Santa Cruz de Tenerife y Tegueste.

5. Rendimiento máximo.

a) En kilogramos de uvas por hectárea:

La producción máxima admitida será de 10.000 kg/ha.

b) En hectolitros del producto final por hectárea: 74 hectolitros/ha.

Se admitirá la producción máxima determinada por la superficie foliar expuesta, siendo los parámetros entre 0,5 y 0,7 kilogramos de uva, por metro cuadrado de superficie foliar, en este caso deberá solicitarse por parte del viticultor la comprobación de la misma con anterioridad a la vendimia.

La producción máxima admitida en los primeros 5 años después de la realización de técnicas de injerto será la siguiente:

a. Año 1: 0% del máximo autorizado.

b. Año 2: 10% del máximo autorizado.

c. Año 3: 50% del máximo autorizado.

d. Año 4: 75% del máximo autorizado.

e. Año 5 y siguientes: 100% del máximo autorizado.

6. Variedades de vid.

1. Variedades de uvas blancas:

a. Preferentes: Albillo criollo, Bermejuela o Marmajuelo, Doradilla, Forastera Blanca, Gual, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y, Vijariego blanco o Diego.

b. Autorizadas: Bastardo blanco o Baboso Blanco, Breval, Burrablanca, Listán blanco de Canarias, Pedro Ximénez y, Torrontés.

2. Variedades de uvas tintas:

a. Preferentes: Castellana Negra, Listán negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll y, Tintilla.

b. Autorizadas: Bastardo negro o Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moscatel Negro, Listán Prieto, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo y, Vijariego Negro.

7. Vínculo.

a) Datos de la zona geográfica

· Factores naturales

La comarca Tacoronte-Acentejo tiene una extensión longitudinal de 23 kilómetros y está situada en la vertiente norte de la isla de Tenerife, en el archipiélago canario. Ocupa las laderas que se extienden desde la zona más septentrional de la Cordillera Dorsal hasta las orillas del Atlántico, formando la península de Anaga. El área cultivada es de 2.422 hectáreas de viñedos representando el 40% de la superficie cultivada en la isla de Tenerife y el 20% de la superficie vitivinícola de Canarias. Es la zona más densamente cultivada de viñedos en el archipiélago canario. Los viñedos están situados entre los 100 y los 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar y aprovechan bien el sol y el suelo volcánico sobre el que se desarrollan.

El clima es templado y muy suave a lo largo de todo el año, con una temperatura media anual de 20 grados centígrados. Las oscilaciones térmicas entre el día y la noche son mínimas salvo en las zonas de mayor altitud. No existen riesgos de helada. Hay muy poca variación térmica entre el verano y el invierno. Los vientos septentrionales denominados alisios producen enorme variedad de microclimas marcando fuertes contrastes que se pueden notar en apenas 100 metros. El distanciamiento del clima de la isla respecto al propio de su latitud, más árido y extremo, se debe, junto con otros factores, a la constante influencia de estos vientos alisios, especialmente en las medianías.

El índice pluviométrico medio anual es de 400 mm anuales y la insolación media es de 2.500 horas al año.

El suelo es de origen volcánico, generado por transformaciones naturales de materiales ígneos destacando suelos sobre todo de textura franco-arcilloso y franco-limoso, muy permeable, con PH de naturaleza ácida, rico en minerales, pobre en cal y abundante en nitrógeno, potasio y fósforo.

· Factores humanos.

La historia de los viñedos y las bodegas en Tacoronte-Acentejo comenzó prácticamente hace quinientos años con la llegada de los primeros colonos europeos a la isla de Tenerife y se mantiene hasta nuestros días. Si en los inicios sus vinos eran prácticamente de elaboración tradicional realizándose únicamente vinos jóvenes –tanto blancos como tintos– de consumo temprano; en la actualidad, nos encontramos con una amplia gama de elaboraciones que prácticamente abarcan la totalidad de tipo de elaboraciones predominantes en el mercado: vinos jóvenes (tintos, blancos y rosados), vinos envejecidos, vinos dulces y licorosos.

Las plantaciones se encuentran en terrazas o bancales, en pronunciadas pendientes orientadas al norte y de cara al mar a altitudes comprendidas entre 100 y 1.000 m. Se forma la cepa de la manera que es tradicional en esta comarca, en rastras esto es formando líneas muy separadas o en formas apoyadas en soportes llamados horquetas

Las principales variedades de vid utilizadas para la elaboración de los vinos son Listán Negro y Negramoll en los tintos y Listán Blanco, Moscatel y Malvasía en los blancos. En menor proporción son utilizadas otras variedades de vid como Castellana Negra, Vijariego Negro, Tintilla, Gual, Verdello y Pedro Ximénez.

b) Datos del producto

Las características que dan especificidad al producto son:

- Amplia gama de colores en todos los tipos de vinos.
- Vinos frescos y persistentes, con gran intensidad aromática y cuerpo, con notas minerales en retrogusto, equilibradas con notas a frutas tropicales, silvestres, balsámicas, o frutos negros.

c) Interacción causal

La vid de Tacoronte Acentejo tiene un largo período vegetativo y una lenta maduración, esto es debido a la gran regularidad térmica de esa zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2.500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas, marcando fuertes contrastes que se pueden notar apenas en 100 metros.

El largo periodo vegetativo y la maduración lenta de la uva, hace que los vinos blancos consigan una buena intensidad aromática, con notas de fruta blanca (manzana, pera, etc.), tropical, florales y balsámicas, que los vinos tintos posean una buena intensidad aromática, con notas de fruta negra (moras), herbáceo y mineral, con recuerdo de pimienta negra y, que los vinos rosados consigan aromas limpios a fruta roja (fresas, frambuesas), tonos florales y herbáceos de intensidad variable.

Esos mismos factores (largo periodo vegetativo de la vid y lenta maduración de la uva) son los causantes de la variabilidad cromática de los vinos.

Aunque el origen geológico común es volcánico en las islas Canarias, la evolución que ha seguido el suelo de Tacoronte-Acentejo ha sido diferente, destacando suelos de textura franco-arcilloso y franco-limoso que consigue unos vinos blancos equilibrados, frescos y persistentes, unos vinos tintos estructurados y con gran equilibrio de matices, tanino de buena calidad y post-gusto franco y persistente y, unos rosados con el adecuado equilibrio entre acidez y frescura.

La formación de la cepa en rastras que es la forma tradicional de esta comarca, facilita la exposición solar y la uniformidad de temperatura en toda la planta consiguiendo así un equilibrio perfecto en los vinos.

Por lo tanto, las características de los vinos de Tacoronte-Acentejo vienen dadas por el clima, la orografía y el suelo en el que se ha cultivado la vid y, por factores humanos que saben conjugar estos factores naturales.

Sol, brisa y tierra volcánica, junto al mar, en un clima diverso, benigno y estable, son los ingredientes naturales y únicos que, conjugados con el saber hacer de los vitivinicultores, son causa de la sorprendente personalidad de estos vinos.

d) Desarrollo del vínculo por categoría de vino

-Vino (blancos tintos y rosados).

Aunque el origen geológico común es volcánico en las Islas Canarias, la evolución que ha seguido el suelo de Tacoronte-Acentejo ha sido diferente, destacando suelos de textura francoarcilloso y franco-limoso que consigue unos vinos blancos equilibrados, frescos y persistentes, unos vinos tintos estructurados y con gran equilibrio de matices, tanino de buena calidad y postgusto franco y persistente y, unos rosados con el adecuado equilibrio entre acidez y frescura.

-Vino de licor.

La gran cantidad de microclimas originada por la orografía, suelo e influjo de los vientos alisios, hace que ciertas variedades no alcancen el grado de maduración óptimo para la elaboración de vinos naturalmente dulces, de ahí que tradicionalmente se ha empleado el alcohol de vino para elaborar estos tipos de vinos con aromas frescos, que recuerden a la variedad, y más complejos cuando se someten a un proceso de envejecimiento.

-Vino de aguja.

El periodo vegetativo de la vid en la comarca hace posible la elaboración de vinos con las características tipo aguja. La regularidad térmica de la zona y el alto grado de insolación provocan un largo periodo vegetativo y una lenta maduración de la uva, consiguiéndose vinos suaves con gran intensidad frutal y vivacidad en boca.

-Vino de aguja gasificado.

El periodo vegetativo de la vid en la comarca hace posible la elaboración de vinos con las características tipo aguja. La regularidad térmica de la zona y el alto grado de insolación provocan un largo periodo vegetativo y una lenta maduración de la uva, consiguiéndose vinos suaves con gran intensidad frutal y vivacidad en boca. No obstante, para esta categoría es decisivo el factor humano, pues es necesaria la adición total o parcial de dióxido de carbono para conseguir las características mencionadas.

-Vino espumoso.

La vid de Tacoronte-Acentejo tiene un largo período vegetativo y una lenta maduración, esto es debido a la gran regularidad térmica de esa zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2.500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas, marcando fuertes contrastes que se pueden notar apenas en 100 metros. El largo periodo vegetativo y la maduración lenta de la uva, hace que los vinos consigan una buena intensidad aromática. Esos mismos factores son los causantes de la vivacidad en boca, con un final frutal.

-Vino espumoso de calidad.

La vid de Tacoronte-Acentejo tiene un largo período vegetativo y una lenta maduración, esto es debido a la gran regularidad térmica de esa zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2.500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas, marcando fuertes contrastes que se pueden notar apenas en 100 metros. El largo periodo vegetativo y la maduración lenta de la uva, hace que los vinos consigan una buena intensidad aromática. Esos mismos factores son los causantes de la vivacidad en boca, con un final frutal.

Es fundamental el factor humano para conseguir las características de este vino, en tanto que la sobrepresión debe ser superior o igual a 3,5 bar, así como el grado alcohólico total del vino base que será de 9% vol. como mínimo. Esta característica lo va a diferenciar de la categoría anterior.

-Vino espumoso aromático de calidad.

La vid de Tacoronte-Acentejo tiene un largo período vegetativo y una lenta maduración, esto es debido a la gran regularidad térmica de esa zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2.500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas, marcando fuertes contrastes que se pueden notar apenas en 100 metros. El largo

periodo vegetativo y la maduración lenta de la uva, hace que los vinos consigan una buena intensidad aromática. Esos mismos factores son los causantes de la vivacidad en boca, con un final frutal.

Las variedades utilizadas en esta Denominación, de entre las autorizadas por la Comisión, junto a los factores edafoclimáticos, son en gran medida, las causantes de la especificidad de las características de estos vinos, entre las que destaca la gran intensidad aromática.

-Vino de uvas sobremaduras.

La formación de la cepa en rastras que es la forma tradicional de esta comarca, facilita la exposición solar y la uniformidad de temperatura en toda la planta, consiguiendo así un equilibrio perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

- Vino de uva pasificada.

La exposición solar (una media de 2.500 horas al año) la uniformidad de temperatura (con una diferencia a lo largo de todo el año de menos de 10°C), a la que está sometida la planta, unido a la disposición del cultivo (orientado a la máxima exposición solar), favorecen un desarrollo perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

-Mosto de uva parcialmente fermentado.

El sistema tradicional de cultivo mas utilizado en esta comarca es el de “formación en rastra”. Este sistema favorece la alta exposición solar de la cepa, obteniéndose uvas con alta concentración en azúcar que es lo que facilita la elaboración de este tipo de producto.

Para el subtipo:

-Vino naturalmente dulce.

La formación de la cepa en rastras que es la forma tradicional de esta comarca, facilita la exposición solar y la uniformidad de temperatura en toda la planta, consiguiendo así un equilibrio perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

8. Disposiciones aplicables

a) Marco jurídico

- Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca, del Gobierno de Canarias, de 22 de enero de 1992 (BOC nº 15, de 31 de enero), por la que se reconoce la Denominación de Origen de vinos "Tacoronte- Acentejo".

- Orden del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 7 de junio de 1999, por la que se autoriza el uso de la mención “Tenerife” en el etiquetado de los vinos elaborados en la citada isla y que tengan derecho al uso de la Denominación de Origen. (BOC nº 97, de 21 de Julio).

- Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, del Gobierno de Canarias, de 28 de enero de 2010 (BOC nº 27, de 10 de febrero), por la que se aprueba el reglamento de la denominación de origen de vinos Tacoronte-Acentejo.

b) Requisitos objetivos.

1. La gestión de ésta Denominación de origen será realizada por un órgano de gestión (Consejo Regulador) en el que estarán representados los titulares de viñedos y bodegas inscritos.

2. Por el Consejo Regulador, se llevarán los siguientes registros:

- a. Registro de viñedos.
- b. Registro de bodegas de elaboración.
- c. Registro de bodegas de almacenamiento.
- d. Registro de bodegas de envejecimiento.
- e. Registro de bodegas envasadoras

3. Requisitos para la inscripción:

a). En el registro de viñedos, se inscribirán aquellos viñedos que, situados en la zona de producción, cultiven variedades de vid permitidas por estos pliegos, y estén inscritos en el correspondiente registro vitícola de ésta Comunidad Autónoma.

No se permitirá la inscripción de aquellos viñedos en los que existan variedades permitidas mezcladas con otras no permitidas por estos pliegos que, en la práctica, no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

b). En el registro de bodegas, se inscribirán aquellas situadas en la zona de producción y, estén inscritas, en su caso, en los correspondientes registros, sanitario, de industrias agrarias y, de envasadores y embotelladores, de esta Comunidad Autónoma. Las bodegas de elaboración, únicamente podrán elaborar vinos que puedan ser protegidos por esta denominación. Las bodegas no podrán estar situadas en el mismo inmueble y/o colindante con otra bodega no inscrita en los registros de esta denominación.

4. El órgano de gestión de la denominación de origen protegida Tacoronte-Acentejo para cada campaña y, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para:

-Fomentar las plantaciones de las variedades preferentes, y fijar límites de superficie de nuevas plantaciones con otras variedades autorizadas, en razón de las necesidades del sector.

-Restringir o suspender la práctica del riego por el período que se estime necesario, en función de las condiciones climáticas

-Fijar la fecha de inicio de la vendimia en las diferentes zonas, y dictar normas sobre el transporte de la uva a las bodegas, así como el tipo de envase a utilizar, con el objetivo de preservar la calidad de la vendimia.

-Modificar, con anterioridad al inicio de la vendimia, el límite establecido para la producción máxima admitida por hectárea, en cualquier caso, dicha modificación no podrá realizarse por encima del 20% del límite fijado con carácter general en estos pliegos.

-Reducir el límite establecido para el rendimiento máximo (en litros por kilogramos de uva) admitido en el proceso de transformación.

5. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento y envasado de los vinos protegidos por esta denominación, ha de realizarse en bodegas inscritas en los correspondientes registros de bodegas y, con uvas procedentes de viñedos inscritos en el registro de viñedos

6. La uva procedente de viñedos, cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada para la elaboración de vinos protegidos por esta denominación. En los terrenos ocupados por los viñedos inscritos en el registro de viñedos y en sus construcciones anejas, no podrán entrar ni permanecer existencias de uva que no pueda ser destinada a elaborar vinos amparados por esta denominación.

7. En las bodegas inscritas en los diferentes registros de la denominación no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento, o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies

vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la denominación. Las bodegas sólo podrán tener almacenados vinos pendientes de envasar en los locales inscritos.

8. Los locales de bodegas destinados a envejecimiento deberán tomar medidas para evitar las trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de estado higrométrico y ventilación adecuados y tener unas existencias mínimas de 225 litros de vino en proceso de envejecimiento.

9. Toda expedición de uva, mosto o vino que tenga lugar entre bodegas inscritas, deberá ir acompañada, además de por la documentación establecida en la legislación vigente, por un volante de circulación entre bodegas, expedido por el órgano de gestión en la forma que por éste se determine.

c) Requisitos adicionales.

(i) Envasado dentro de la zona delimitada.

1. La especificidad del producto y la necesidad de proteger la reputación del nombre vinculado a la Denominación de origen exigen que el envasado de vinos amparados por la Denominación de Origen "Tacoronte-Acentejo" deba ser realizado, exclusivamente, en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas, perdiendo el vino, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.

La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el envasado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades, y si bien dichas operaciones pueden realizarse fuera de la zona protegida, las condiciones óptimas se alcanzarán con mayor seguridad si tales operaciones las realizan bodegas establecidas en la zona y que operen bajo el control directo de los organismos de control, ya que los controles efectuados fuera de la zona de producción proporcionan menos garantías para la calidad y autenticidad del vino que los efectuados en la zona de protección. El envasado en la región de producción es un importante factor de protección de la Denominación al ponerse en el mercado el producto ya preacondicionado para ser degustado por el consumidor final, sin que puedan realizarse posteriores manipulaciones que puedan afectar a la calidad y especificidad del producto.

(ii) Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

1. En las etiquetas de vinos amparados por esta denominación figurará obligatoriamente: la expresión "Tacoronte-Acentejo, Denominación de Origen" y, acompañando a ésta y, de forma destacada la indicación "Tenerife".

2. En el etiquetado y presentación de los productos podrá aparecer el término tradicional "denominación de origen" en lugar de la expresión "denominación de origen protegida". Asimismo podrán hacer uso de los siguientes términos tradicionales: Añejo, Clásico, Crianza, Gran Reserva, Noble, Reserva y, Viejo.

3. En las etiquetas de vinos amparados por esta denominación podrá figurar el nombre de la comarca "Anaga", siempre y cuando la uva utilizada en la elaboración del vino proceda, íntegramente, de dicha comarca, y la elaboración del vino se haya producido en el interior de la

misma.

4. La indicación "cosecha", "añada" y "vendimia" u otras equivalentes se aplicarán exclusivamente a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación.

5. Se podrá usar la expresión "Conjunto de vinos de varias cosechas" o sus siglas (CVC) en el etiquetado del vino elaborado a partir de vinos de diferentes cosechas mezcladas entre sí.

6. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía o contraetiquetas numeradas expedidas por el órgano de gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el órgano de gestión, y siempre, en forma que no permita una segunda utilización.

9. Comprobación del cumplimiento del Pliego de condiciones.

a) Autoridades u Organismos de control competentes.

El control, que se basa en el autocontrol de los operadores, se realizará por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas. Gobierno de Canarias.

Avda. Buenos Aires nº 5.

Edf. Tres de Mayo, planta 4ª

38.071 Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: 922 922 095; Fax: 922 592 854.

b) Tareas.

El control se basa en el autocontrol de los operadores. Serán objeto de control todos los operadores e instalaciones inscritas, los productos acogidos a la denominación, así como la documentación generada. Este control se entenderá desde la producción hasta el comportamiento del producto en el mercado.

Los operadores son los responsables de asegurar que los productos que pretenden amparar cumplen con los requisitos establecidos en los pliegos y, en los acuerdos de su órgano de gestión en materia de producción, elaboración o características de dichos productos, para ello deberán realizar autocontroles que garanticen que el producto cumple con dichos requisitos y, en particular, los referentes al origen y variedades de la uva utilizada, graduación alcohólica mínima adquirida y total, acidez total, acidez volátil, dióxido de azufre, dióxido de carbono, en su caso, así como con las características organolépticas exigidas.

Cuando el operador pretenda amparar su producto, solicitará del órgano de gestión la emisión de los correspondientes precintos de garantía o contraetiquetas, Dicha solicitud deberá acompañarse de declaración responsable del operador de que el vino cumple con los requisitos exigidos.

El órgano de gestión remitirá ésta documentación al órgano de control que, calificará la partida de vino como apto para ser amparado por esta denominación, autorizando la emisión de los citados precintos de garantía o contraetiquetas, siempre y cuando de los controles que realice se desprenda que el operador efectúa correctamente el autocontrol.

(i) Alcance de las comprobaciones

- Examen organoléptico y/o analítico

Los controles analíticos y organolépticos, se realizarán sobre muestras de vino calificado, dispuesto para su comercialización, tendrán como objeto verificar la correcta aplicación de los autocontroles por parte de los operadores, en particular, los referentes a la graduación alcohólica mínima, adquirida y total, acidez total, acidez volátil, dióxido de azufre, dióxido de carbono, en su caso, así como a las características organolépticas exigibles al producto.

- Otras condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

Los controles realizados abarcarán, al menos, los siguientes aspectos:

- Inspecciones sobre los viñedos y sobre la documentación que generan, al objeto de determinar que cumplen los requisitos establecidos, en particular los referidos a prácticas culturales y rendimientos máximos.

- Inspecciones sobre bodegas y sobre la documentación que generan al objeto de verificar el origen, cantidad de uva, mosto o vino recibido, prácticas enológicas realizadas, procedencia de la materia prima y destino del vino elaborado.
- Aforo completo de la bodega, al objeto de determinar las existencias de vino de la misma, y contrastarla con la documentación verificada.
- Controles sobre la asignación de las contraetiquetas.

(ii) Metodología de las comprobaciones

La comprobación anual, a que hace referencia el art. 25 del Reglamento (CE) n° 607/2009 de la Comisión, se realizará sobre una muestra de las bodegas inscritas en los registros de la Denominación.

El tamaño de la muestra dependerá de los recursos disponibles para el control siendo al menos, el producto resultante de la raíz cuadrada del número de bodegas inscritas en los registros de la Denominación.

En la selección de las bodegas que integren la muestra que se someterá a control, se empleará el siguiente método:

- 1) Al menos el 50 % se seleccionarán de forma aleatoria, mediante un muestreo estratificado, estableciendo los estratos en función del volumen de producción de las bodegas inscritas.
- 2) El resto de controles se realizará de forma dirigida, basados en un análisis de riesgos, en el que se tendrán presente los siguientes criterios:
 - Antecedentes de incumplimientos.
 - Que en una misma bodega se elaboren vinos con derecho a acogerse a distintas figuras de calidad.
 - Que una misma entidad jurídica sea titular de varias bodegas que elaboren vinos con derecho a acogerse a distintas figuras de calidad.
 - Que el titular de la bodega posea también parcelas con viñedo.
 - El volumen de producción de la bodega.

Los controles realizados a las bodegas integrarán un control a una muestra de los viticultores que hagan entrega de uva en bodega, que será al menos la raíz cuadrada del número total de viticultores que entreguen uva en esa bodega.

Asimismo, se podrán realizar controles adicionales, que se limiten exclusivamente a realizar tomas de muestra de vino, al objeto de realizar análisis químicos u organolépticos sobre éstos.