

INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA

“ILLA DE MENORCA / ISLA DE MENORCA”

PLEC DE CONDICIONS

D'acord amb l'article 73 del Reglament (CE) 670/2011 i l'article 118 viciés del Reglament (CE) 1234/2007, sobre els expedients tècnics a presentar de les indicacions geogràfiques protegides existents de vi

1. NOM QUE ES PROTEGEIX

“Illa de Menorca / Isla de Menorca”

Indicació geogràfica protegida

2. DESCRIPCIÓ DEL VI

El producte emparat per la menció “Illa de Menorca / Isla de Menorca” es defineix com el vi obtingut a l’illa de Menorca a partir de les varietats autoritzades que compleix les característiques definides en aquest Plec i tots els requisits que s’hi exigeixen.

Els vins emparats per la menció “Illa de Menorca / Isla de Menorca” han de complir les característiques químiques i organolèptiques definides en els apartats a i b següents:

a) Característiques analítiques

| Paràmetre | Vi | | |
|----------------------------------------------------|--------|--------|--------|
| | Blanc | Rosat | Negre |
| Grau alcohòlic adquirit (% vol) | ≥ 11,5 | ≥ 12,0 | ≥ 12,0 |
| Grau alcohòlic total (% vol) | ≥ 11,5 | ≥ 12,0 | ≥ 12,0 |
| Acidesa total (g/l d'àcid tartàric) | ≥ 4,5 | ≥ 4,5 | ≥ 4,5 |
| Acidesa volàtil ⁽¹⁾ (g/l d'àcid acètic) | ≤ 0,80 | ≤ 0,80 | ≤ 0,80 |
| Anhídrid sulfurós total (mg/l) | | | |
| vins ≤ 5 g/l (glucosa i fructosa) | ≤ 200 | ≤ 200 | ≤ 150 |
| vins > 5 g/l (glucosa i fructosa) | ≤ 250 | ≤ 250 | ≤ 200 |
| Sucres reductors (g/l glucosa i fructosa) | | | |
| vins secs | ≤ 4 | ≤ 4 | ≤ 4 |
| vins semisecs | ≤ 12 | ≤ 12 | ≤ 12 |
| vins semidolços | ≤ 45 | ≤ 45 | ≤ 45 |
| vins dolços | > 45 | > 45 | > 45 |

⁽¹⁾Excepte en els vins sotmesos a un procés d'envelliment superior a un any de durada: 0,86 g/l incrementada en 0,06 grams per cada grau d'alcohol que superi els 11,0 graus.

b) *Característiques organolèptiques*

- Vins negres: són vins de color cirera brillant. En boca són vins rodons, de dimensió mitjana, ben estructurats i equilibrats.
- Vins blancs: són vins de color groc pàl·lid brillant o groc daurat amb reflexos verdosos. Saborosos, afruitats, frescos, secs i d'intensitat i persistència elevades.
- Vins rosats: són vins de color cirera, lluent, de paladar untuós. Presenten aromes de fruites vermelles (prunes i maduixes), d'intensitat mitjana i de persistència retronasal elevada.

3. PRÀCTIQUES ENOLÒGIQUES ESPECÍFIQUES

Les pràctiques de cultiu són les tradicionals que tendeixin a aconseguir raïms de la millor qualitat. En qualsevol cas, s'han de complir els requisits següents:

Grau alcohòlic volumètric natural mínim:

- Varietats blanques: 11,5 % vol.
- Varietats negres: 12,0 % vol.

La verema es fa amb molta cura, a fi de dedicar a l'elaboració dels vins protegits exclusivament el raïm sa amb el grau de maduració necessari. Així, se separa tot el que no es troba en perfectes condicions.

S'apliquen les pressions adequades per extraure el most o el vi i separar les pinyolades, de manera que el rendiment no és superior a 70 litres de vi per cada 100 quilograms de raïm.

Les fraccions de most o de vi obtingudes amb pressions inadequades no es destinen a l'elaboració de vins emparats amb aquesta menció. De manera excepcional i motivada, el Consell Insular de Menorca, per iniciativa pròpia o a petició dels elaboradors interessats, pot modificar el límit de litres de vi per cada 100 quilograms de raïm en determinades campanyes. La modificació s'ha de fer amb anterioritat a la verema, amb l'assessorament previ i les comprovacions necessàries, i en cap cas no es poden superar els 74 litres de vi per 100 quilograms de raïm.

4. DEMARCACIÓ DE LA ZONA GEOGRÀFICA

La zona de producció de raïm i d'elaboració de vi amb dret a la menció "Illa de Menorca / Illa de Menorca" comprèn tots els municipis de l'illa de Menorca.

A la imatge següent es mostra la localització de l'illa de Menorca.



Zona vitícola: CIII. b)

5. RENDIMENTS MÀXIMS

La producció màxima admesa per hectàrea és de 8.000 kg de raïm i 56 hl de vi. De manera excepcional i motivada, el Consell Insular de Menorca, per iniciativa pròpia o a petició dels elaboradors interessats, pot modificar el límit d'hectolitres per hectàrea en determinades campanyes. La modificació s'ha de fer amb anterioritat a la verema, amb els assessoraments i les comprovacions necessaris, i en cap cas no es poden superar els 59,2 hl/ha.

6. VARIETATS DE RAÏM DE VINIFICACIÓ

Els vins emparats per la menció “Illa de Menorca / Isla de Menorca” provenen exclusivament de les varietats de raïm següents:

- Varietats blanques: chardonnay, macabeu, malvasia, moscatell d’Alexandria, parellada i moll o prensal blanc.
- Varietats negres: cabernet sauvignon, merlot, monestrell, sirà i ull de llebre.

7. VINCLE AMB LA ZONA GEOGRÀFICA

El vincle de la indicació geogràfica protegida “Illa de Menorca / Isla de Menorca” amb el medi natural de l’illa es deu principalment a la seva bona reputació, que és el resultat de les característiques diferencials del vi.

Aquestes característiques diferencials es veuen reflectides en els vins, des del punt de vista analític i organolèptic.

El reconeixement del vi de l’illa de Menorca és també el resultat de la tradició històrica d’elaboració de vins a Menorca. Es podria dir que des de sempre s’ha elaborat vi a l’illa, amb èpoques de més o menys esplendor, però sempre hi ha hagut vi menorquí.

7.a Descripció de la reputació

La vinya es va conrear a Menorca durant l’imperi romà i es va mantenir fins i tot entre els musulmans. La seva època d’esplendor arribà el segle XVII. Els nombrosos llocs coneguts com “vinya” que es troben per tota l’illa són el record del cultiu llegendari.

Menorca disposà d’una producció de vi molt important durant més d’un segle. A partir de la conquesta anglesa (1708), l’estímul d’una població a l’alça, que gairebé es va duplicar en cent anys, la presència de les tropes britàniques i les estades freqüents dels mariners de l’armada britànica van estimular un creixement notable de la vinya.

En aquella època, el cultiu de la vinya s'estenia per tota l'illa, però s'expedia des del port de Maó per la seva situació estratègica des del punt de vista militar i comercial. Encara avui altres productes agroalimentaris que s'elaboren en diferents punts de l'illa duen associada la menció de Maó, com és el cas del formatge Mahón-Menorca.

La producció de vi va créixer de manera important fins a la dècada de 1760, en la qual es va estabilitzar. S'ha estimat que aquesta producció va passar d'1.900.000 litres en els anys 1730-1749 a 2.910.000 litres entre 1760-1809, cosa que implica que augmentà el 54 %.

En el canvi de segle les plantacions de vinya varen seguir creixent, i arribaren al punt més alt entre els anys 1810 i 1814. L'extensió cultivada de vinya es va situar en 1.300 hectàrees.

Per tot això, es pot dir que en aquella època el vi de Menorca va ser molt apreciat per la seva qualitat.

Per diferents causes —entre les quals destaquen les malalties fúngiques com l'oïdi i la plaga de la fil·loxera que va afectar a tot Europa—, hi va haver un retrocés en la producció del vi illenc. Tanmateix, els atacs de la fil·loxera van ser més tardans que a la resta de la península i Mallorca, cosa que va ser beneficiós per al desenvolupament comercial del vi de l'illa de Menorca.

Així, rellegant la premsa local, podem constatar que els anuncis de vi de l'illa van experimentar un boom entre 1884 i 1898. En aquesta època també sorgeixen anuncis de vi de marca, alguns dels quals reproduïts en aquelles pàgines, que demostren la vitalitat del sector.

A partir de 1980 es van manifestar diverses iniciatives per potenciar el cultiu del vi, ja que la tradició vitivinícola mai no va deixar d'existir a l'illa. Unes es van moure dins dels paràmetres de la producció tradicional, aprofitant les terres de vinya que havien quedat abandonades; altres van ser noves plantacions que es van establir amb plantes empeltades de varietats nobles franceses i espanyoles, ja implantades en la resta de les Illes Balears i que procedien de viviers certificats. Poc temps després, a principis de la dècada dels noranta, es va establir el primer celler modern.

L'evolució esmentada va ser lenta fins a l'any 2000, però a partir d'aquesta data va experimentar una reactivació important. Així, en deu anys s'han plantat més de trenta hectàrees de vinya, han aparegut onze explotacions vitícoles noves i set cellers nous. Es tracta de l'única activitat agrària de l'illa que ha augmentat en superfície, nombre de treballadors i valor afegit.

Actualment s'ha avalat el prestigi del vi emparat per la menció "Illa de Menorca / Isla de Menorca" amb publicacions i reconeixements nombrosos en premsa i revistes nacionals i internacionals.

La *Guía Peñín* (2011), una de las guies de vins més prestigioses d'Espanya, atorga a sis vins de la indicació geogràfica protegida "Illa de Menorca / Isla de Menorca" la qualificació de la categoria de molt bons, qualificació que es concedeix als vins que destaquen pels matisos adquirits al llarg de la vinificació o la criança o pels matisos inherents a la varietat de raïm.

Destaca la publicació d'un d'aquests vins a la *Guía Repsol* dels millors vins d'Espanya dels anys 2009 i 2010. Aquesta publicació recull els vins espanyols amb una puntuació superior a 90 punts.

El diari *El día del mundo* del diumenge 20 de novembre de 2005, en l'article "«Desiertos» convertidos en grandes viñedos", recull la descripció d'una vinya menorquina acollida a la indicació geogràfica protegida i destaca les bondats organolèptiques dels seus vins.

També en *El día del mundo* de 21 d'abril de 2006, el prestigiós cuiner Ferran Adrià manifesta que "si l'excel·lència d'un vi s'aprecia segons el restaurant que el serveix, el chardonnay d'aquests cellers menorquins tindria la màxima qualificació possible". El sommelier del restaurant El Bulli, Lucas Payá, qualifica Menorca de "zona emergent" en matèria de vins.

El concurs alemany La Selección Trophy der Spanien Rosé Weine, en el qual experts professionals de l'enologia i la restauració tasten vins rosats espanyols, concedeix la Medalla de Plata 2011 al vi rosat d'un celler menorquí.

Des de l'any 2006 fins a l'any 2010, la comercialització del vi "Illa de Menorca / Isla de Menorca" ha incrementat un 250 % el volum comercialitzat, cosa que demostra una demanda espectacular del vi en el mercat.

L'any 2010 el vi amb indicació geogràfica protegida "Illa de Menorca / Isla de Menorca" va augmentar les vendes en un 43,7 % respecte del 2009.

Per tant, queda acreditada la bona reputació del vi "Illa de Menorca / Isla de Menorca" mitjançant referències històriques, cites literàries actuals i per l'increment del volum de vendes.

7.b Característiques de la zona geogràfica (factors naturals i humans)

Factors naturals

Geografia

Menorca té una extensió de 702 quilòmetres quadrats i 216 quilòmetres de costa. La distància màxima entre dos punts és de 47 quilòmetres, entre Ciutadella i Maó.

Geològicament l'illa es divideix en dues meitats simètriques: el nord, amb una costa agresta i desigual, d'escassa vegetació i molt accidentada, amb nombrosos illots i platges de sorra rogenca o fosca, i el sud, pla format per roca calcària, de suaus penya-segats, barrancs esculpits per l'aigua i cales de sorra blanca envoltades de pins. La màxima elevació de l'illa és el Toro, de 357 metres.

Clima

El clima de la l'illa és típicament mediterrani i destaca per les temperatures suaus. La mitjana anual se situa entre els 16 i els 17 °C; a l'estiu arriba a 33 °C, i a l'hivern, a 5 °C. El clima es pot classificar de suau. El vent del nord, fresc, anomenat *tramuntana*, que pot assolir una velocitat de 98 km/h, caracteritza el paisatge menorquí.

La pluja mitjana anual varia d'un lloc a un altre de l'illa, entre 450 mm a la regió sud-est i 650 mm en regions de l'interior i de l'extrem nord-est. El repartiment

d'aquesta pluja durant els mesos de l'any és també molt desigual: en un règim normal de pluges, el màxim estacional de pluja correspon a la tardor, i és molt escassa a l'època estival.

Sòl

Els sòls menorquins són bàsicament calcaris i silicis.

L'illa de Menorca està estructurada en un sistema de làmines encavallades recobertes de manera discordant per dipòsits del miocè superior. Aquesta estructura provoca la percolació ràpida de l'aigua, ja que els sòls són lleugers, pedregosos i de fàcil drenatge, cosa que confereix una frescor adequada al sòl sense una humitat excessiva.

Factors humans

El cultiu de la vinya a Menorca es basa actualment en varietats nobles d'elevat prestigi internacional. Aquestes varietats són comunes a diverses regions vitícoles i tenen uns caràcters varietals específics. No obstant això, aquests caràcters naturals, lligats al patrimoni genètic de la varietat, s'expressen de manera diferent segons el clima regional, el terrer, les pràctiques culturals a la vinya i la tecnologia al celler.

Els viticultors menorquins gaudeixen d'una experiència elevada, cosa que els permet dur a terme unes pràctiques culturals adequades al medi vitícola on es troben. El disseny de les plantacions i les pràctiques culturals són essencials per a l'adaptació de la vinya al medi vitícola menorquí.

El coneixement els permet elegir el punt òptim de verema per a cada una de les varietats. Els controls de maduració i l'estat sanitari, per la seva banda, permeten establir el moment de recollida i la selecció del raïm. La collita es fa amb la màxima cura de manera natural.

El coneixement de la vinya es complementa amb la professionalitat dels cellerers que treballen en cadascuna de les empreses elaboradores. Aquests treballen en els diferents processos d'elaboració, així actuen sobre el rendiment de premsat, la fermentació a temperatura controlada, els desfangaments de mosts i vins i les clarificacions i les estabilitzacions adequades.

Els factors naturals de Menorca juntament amb el “saber fer” de cada un dels viticultors i bodeguers, fan que el vi menorquí tenguí unes característiques que li han proporcionat una elevada reputació.

7.c Relació entre el medi geogràfic i les característiques del producte

El clima menorquí es caracteritza per hiverns suaus i estius calorosos que queden suavitzats amb la influència del vent del nord. Les pluges són escasses en l'època estival i se centren principalment a la tardor. Les pluges característiques de tardor i d'hivern afavoreixen la qualitat de les veremes, alhora que l'escassetat moderada d'aigua de l'estiu es tradueix en la bondat en els raïms.

El vent és un dels paràmetres climàtics més característics de Menorca, i té també efectes sobre la vinya. Cal destacar els efectes físics que pot tenir sobre els ceps i emparrats. És per això que els dissenys de les plantacions estan concebuts per disminuir els efectes negatius del vent predominant. Per aquest motiu, són emparrats robusts i de poca alçada. D'altra banda, donada la petita dimensió del territori insular, el vent fa de transportador de la humitat de la mar. Aquesta humitat ambiental té un efecte especialment beneficiós. A l'estiu, quan les pluges són escasses, els vents, juntament amb la humitat que transporten, asseguren una hidratació òptima de les plantes.

La brisa marina és l'encarregada de suavitzar la forta insolació de l'estiu; gràcies a la brisa podem notar la mar i la influència mineral en els vins. Així doncs, a Menorca es viu i es respira la mar, la influència de la qual dóna lloc a vins ben estructurats i d'un equilibri aromàtic especial.

Pel que fa al sòl, cal destacar que en general es tracta de sòls poc profunds amb la roca mare calcària, fortament fissurada, la qual confereix una frescor i un drenatge altament beneficiosos per al desenvolupament del sistema radicular de les plantes. Com a conseqüència d'això s'aconsegueixen vins amb molta personalitat, amb caràcter, elegants i de gran finor i complexitat. Aquesta característica del sòl, juntament amb l'estructura, confereix als vins menorquins una gran intensitat colorant, un elevat potencial alcohòlic i una acidesa moderada.

Les característiques edafoclimàtiques de Menorca fan que la producció de raïms sigui baixa i els seus grans petits. Això implica una elevada relació pell-polpa. Per això, i per les insolacions estivals elevades, es produeix una acceleració dels processos biològics, la qual cosa implica unes elevades intensitats colorants i condiona el desenvolupament de les aromes. Aquest clima dóna lloc a una dolçor important dels raïms. És per això que s'obtenen vins de grau alcohòlic elevat i acidesa moderada, amb components aromàtics adequats i intensitat colorant elevada.

8. REQUISITS APLICABLES

- Reglament CE 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'estableixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (Reglament únic per a les OCM).
- Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la vinya i el vi.
- Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.
- Ordre de la Consellera d'Agricultura i Pesca de 24 de novembre de 2005 per la qual s'estableixen les normes per a la utilització de la menció "Illa de Menorca / Isla de Menorca".

Únicament tenen dret a la menció "Illa de Menorca / Isla de Menorca" els vins obtinguts íntegrament de raïm produït a l'illa de Menorca i que s'hagin elaborat en el territori de l'illa.

Les mencions tradicionals facultatives que poden utilitzar els vins emparats per la indicació geogràfica protegida "Illa de Menorca / Isla de Menorca" són les següents:

- Vi de la terra: per substituir "indicació geogràfica protegida" en la denominació de venda de vi.

9. Control

9.a) Autoritat de control

Nom: Consell Insular de Menorca
Adreça: Pl. de la Biosfera, 5
07703 Maó
Telèfon: +34 971 35 60 50
+34 971 36 82 16
Web: www.cime.es

9.b) Tasques de control

Prèviament a l'inici de l'activitat, i abans de la verema, les persones físiques o jurídiques que hagin d'elaborar o embotellar vi amb la indicació geogràfica "Illa de Menorca / Isla de Menorca", han de comunicar-ho per escrit al Consell Insular de Menorca.

Com a tard el 30 de novembre de cada any els elaboradors de vi "Illa de Menorca / Isla de Menorca" han de presentar al Consell Insular de Menorca, en un imprès normalitzat, una declaració de producció de vins amb destinació a la indicació geogràfica "Illa de Menorca / Isla de Menorca" en la qual ha de constar el volum de vi elaborat i la quantitat de raïm utilitzat, i s'han de detallar el viticultor, la varietat de raïm, el polígon i la parcel·la de procedència, com també les entrades de mosts i vins procedents d'altres elaboradors de vi apte per a la menció "Illa de Menorca / Isla de Menorca".

Els cellers que elaborin, emmagatzemin o envasin vi "Illa de Menorca / Isla de Menorca" han de dur una comptabilitat específica i separada per a aquests vins, en la qual s'han d'anotar i justificar les mencions que s'hagin d'utilitzar en la presentació i en la comercialització.

Anualment, i sempre durant el primer mes de l'any, els elaboradors i embotelladors de vi "Illa de Menorca / Isla de Menorca" han de presentar al Consell Insular de Menorca, en un imprès normalitzat, una declaració d'existències, producció i comercialització de vi "Illa de Menorca / Isla de Menorca".

Els serveis tècnics del Consell Insular de Menorca efectuen les comprovacions mitjançant controls aleatoris i per mostreig, que consisteixen en:

- Exàmens analítics dels productes emparats per la indicació geogràfica protegida amb la finalitat de comprovar que compleixen els requisits que s'estableixen en el punt 2 del Plec de condicions.
- Un examen organolèptic dels productes emparats.
- Un control de las condicions que s'estableixen en el Plec de condicions per comprovar el sistema de control i la traçabilitat de cadascuna de las partides.

Tots els vins comercialitzats amb la menció “Illa de Menorca / Isla de Menorca” han d'anar etiquetats amb un logotip i un número oficial de control, assignat pel Consell Insular de Menorca, amb les característiques següents:

Característiques del logotip:

- Forma quadrangular, de 25x25 mm, imprès a dues tintes: verd (Pantone 3308) i grana (Pantone 202), amb una copa situada a la part central.
- A la part lateral esquerra hi figura la inscripció “ILLA DE”, i a la part superior, “MENORCA”, amb lletres grosses de color grana.
- A la part lateral dreta hi figura la inscripció “VI DE LA TERRA”, amb lletres més petites, de color verd.
- A la part inferior del logotip se situa la numeració corresponent (AA000000).



Els operadors interessats a fer ús de la menció “Illa de Menorca / Isla de Menorca” han de sol·licitar per escrit al Consell Insular de Menorca, abans de la comercialització, l’enumeració oficial que han de dur les etiquetes, que expedeix el Consell Insular de Menorca.

El mateix dia que s’etiqueten els envasos els operadors han d’apuntar en els registres vitivinícoles l’enumeració oficial assignada a cada partida.