

PLA I LLEVANT
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo con lo establecido en el artículo 73 del Reglamento (CE) 670/2011 y artículo 118 vices del Reglamento (CE) 1234/2007, sobre los expedientes técnicos a presentar para las indicaciones geográficas protegidas existentes de vino.

1. Nombre a proteger:

“Pla i Llevant”

Denominación de Origen Protegida (DOP)

2. Descripción de los vinos:

La DOP Pla i Llevant ampara las siguientes categorías y tipos de vinos:

- Vinos blancos
- Vinos rosados
- Vinos tintos
- Vinos de licor
- Vinos de aguja
- Vinos espumosos

2.a) Características analíticas:

Parámetros	Blancos	Rosados	Tintos	De aguja	De licor	Espumosos
Graduación alcohólica adquirida mínima (%Vol.)	10,5	10,5	11	10	15	11 ¹
Graduación alcohólica total mínima (%Vol.)	10,5	10,5	11	10	15	11 ¹
Azúcares totales (g/l de glucosa y fructosa)	Secos ≤4 Semisecos ≤ 12 Semidulces ≤ 45 Dulces > 45					Brut nature <3 Extra brut ≤6 Brut <12 Extra seco 12-17 Seco 17-32 Semi seco 32-50 Dulces > 50
Acidez total mínima_(g ac. tartárico/l)	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
Acidez volátil máxima_(g ac. acético /l) ²	0,8	0,8	0,8	0,8	1,5	0,8
Dióxido de azufre total máximo (mg/l) Vinos con ≤ 5 g/l glucosa y fructosa	180	180	140	160	130	160
Dióxido de azufre total máximo (mg/l) Vinos con >5 g/l glucosa y fructosa	240	240	180		175	
Sobre presión (bares)	-	-	-	1-2,5		3,5

¹ Para los vinos espumosos, el vino base debe tener un grado alcohólico mínimo de 9,5°.

² Para los vinos de campañas anteriores, la acidez volátil puede incrementarse respecto al valor de 0,80 g/l, en 0,06 g/l ácido acético por cada grado alcohólico que supere el 10%vol. El límite máximo de acidez volátil es de 1,1 g/l.

2.b) Características organolépticas:

Respecto al color, los vinos tienen que ser limpios, transparentes y brillantes. Se tendrá especial atención en que el color del vino no esté afectado por oxidaciones exageradas, impropias de su momento evolutivo.

Respecto a la fase olfativa, deberán estar ausentes de cualquier defecto como por ejemplo rancio, sulfuros, acético, corcho, podredumbres, mohos, suciedades y demás aromas desagradables.

Respecto a la fase gustativa deben estar exentos de tirantezas producidas por un desequilibrio entre los elementos que lo componen.

En conjunto el vino debe presentar una armonía establecida por los componentes que afectan al color, sabor y olor.

Vinos blancos

Los vinos blancos jóvenes tienen un color que va desde el acerado hasta el amarillo pálido con tonos verdosos. Son transparentes, limpios y brillantes en todo momento.

Los aromas para los vinos blancos jóvenes son frescos, afrutados, florales y terpénicos, recuerdan a frutas blancas.

Los blancos jóvenes en boca son frescos, francos y afrutados.

Vinos blancos criados en barrica

Los blancos fermentados y envejecidos en barricas van de un color amarillo verdoso hasta los tonos ligeramente dorados. Deben ser transparentes, limpios y brillantes en todo momento.

Los aromas son frescos y afrutados, que nos recuerdan a frutas exóticas como piña, mango, plátano, melocotón etc., acompañados de una gama de aromas propios de la crianza en barrica, como vainilla, ahumado, eucalipto, frutos secos etc.

En la fase gustativa, el vino es voluminoso, con estructura, persistente y untuoso.

Vinos rosados

El color del vino es rosado desde ligeros tonos piel de cebolla a tonos violetas o azulados, teniendo especial cuidado a no presentar tonos oxidativos. Son vinos limpios y brillantes, que no tengan turbidez.

El aroma es fresco y afrutado, recuerdan los aromas primarios de la uva.

En boca son frescos y afrutados, que nos evocan a las frutas rojas frescas, recién cosechadas.

Vinos tintos

Los vinos son limpios, vivos y brillantes. Son de capa media alta, con tonos que van del rubí al púrpura.

Para los vinos jóvenes los aromas son de fruta fresca.

En los vinos envejecidos los aromas son de fruta madura con tonos de sobre maduración, enriquecidos con el aporte de la crianza (vainilla, frutos secos, ahumados, especiados...)

En la fase gustativa, los vinos son elegantes, amables, carnosos, equilibrados, aterciopelados, con final cálido y persistente.

Vinos espumosos

Los vinos espumosos jóvenes son prácticamente incoloros. Para los espumosos con crianza, el color es más intenso. En los espumosos rosados, el color está entre el piel de cebolla hasta un rosa violáceo.

El vino presenta en todos los casos un aspecto brillante.

La burbuja es diminuta, de liberación lenta y prolongada, formando cadenas largas.

Los aromas recuerdan a la crianza sobre las madres procedente de la autólisis de las lías.

En la fase gustativa, el vino posee una acidez equilibrada, sin asperezas. El retrogusto es limpio y persistente.

Vinos de licor

De amarillo pajizo con ribetes verdes a dorado. En tintos el color va de rojo intenso al púrpura. Son limpios y brillantes.

En los blancos se aprecia aromas florales y a fruta en almíbar, con tonos sobre madurados. Los tintos tienen aromas a confituras, pasas y frutos secos.

Tienen buena acidez, equilibrados y elegantes.

Vinos de aguja

Los vinos blancos tienen un color amarillo pajizo, con ribete ligeramente dorado. Los rosados tienen capa media, de color rosa-violáceo. Son vinos limpios y brillantes. La burbuja y columna de burbujas son finas.

El olor es afrutado y con aromas de la segunda fermentación.

En boca es fresco y afrutado, post gusto persistente.

3. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino y restricciones impuestas

3.a) Prácticas de cultivo

Las prácticas de cultivo tenderán a optimizar la calidad y la especificidad de los vinos.

La densidad de plantación podrá oscilar en función de los terrenos, variedades y sistemas de formación, entre 2.500 y 5.000 cepas por hectárea.

La formación y conducción de las cepas podrá efectuarse en forma de vaso o de espaldera.

En el marco de la normativa comunitaria, estatal y autonómica, en determinadas campañas y en base a estudios técnicos que justifiquen motivadamente la necesidad del riego de la viña, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las viñas inscritas, señalando las modalidades y condiciones de desarrollo de la citada práctica. Se autorizará el riego cuando el estado fisiológico de las plantas así lo aconseje.

3.b) Vendimia

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 necesario y separando toda aquella que no esté en perfectas condiciones.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima será del 10% en volumen para las variedades blancas, del 10,5% en volumen para las variedades tintas y del 12% en volumen para las uvas destinadas a vinos de licor.

La totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a los límites autorizados (ver punto 5. Rendimientos máximos), no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación.

3.c) Técnicas de elaboración

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen Pla i Llevant.

Para la extracción del mosto o vino sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad y prensas conocidas como continuas.

En la elaboración de vinos de la Denominación de Origen Pla i Llevant no se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva, o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de materia colorante.

3.d) Rendimiento

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

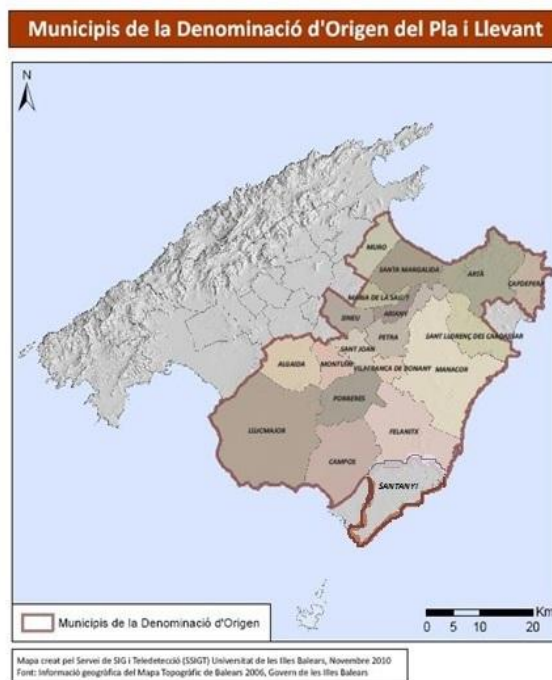
Las fracciones de vino obtenidas con presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen Pla i Llevant.

4. Demarcación de la zona geográfica

La zona de producción de la Denominación de Origen Pla i Llevant está constituida por los terrenos con especial aptitud para el cultivo de la vid, ubicados en los términos municipales siguientes de la isla de Mallorca: Algaida, Ariany, Artà, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Santanyi, Sineu y Vilafranca de Bonany, y que el Consejo Regulador haya calificado como aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el artículo 5 del reglamento.

La zona de elaboración y crianza coincide con la zona de producción.

Mapa de municipios de la DO Pla i Llevant



5. Rendimientos máximos

5.a) Variedades blancas:

Variedad	Producción de uva (kg/Ha)	Producción de vino (hl/Ha)
<i>Pensal Blanco, Moll</i>	11.000	77,00
<i>Chardonnay</i>	7.000	49,00
<i>Macabeo</i>	11.000	77,00
<i>Moscatel de grano menudo</i>	11.000	77,00
<i>Moscatel de Alejandría</i>	11.000	77,00
<i>Parellada</i>	11.000	77,00
<i>Riesling</i>	7.000	49,00
<i>Giró Ros</i>	9.000	63,00
<i>Viognier</i>	8.000	56,00

5.b) Variedades tintas:

Variedad	Producción de uva (kg/Ha)	Producción de vino (hl/Ha)
<i>Callet</i>	10.000	70,00
<i>Manto Negro</i>	10.000	70,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	9.000	63,00
<i>Fogoneu</i>	10.000	70,00
<i>Merlot</i>	9.000	63,00
<i>Monastrell</i>	10.000	70,00
<i>Pinot Noir</i>	7.000	49,00
<i>Syrah</i>	10.000	70,00
<i>Tempranillo</i>	10.000	70,00
<i>Gorgollassa</i>	5.000	35,00

6. Variedades de uvas de vinificación

La denominación de origen Pla i Llevant elabora vino procedente de las siguientes variedades de Vitis vinífera:

Tintas	Blancas
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Chardonnay</i>
<i>Callet</i>	<i>Macabeo</i>
<i>Fogoneu</i>	<i>Moscatel de grano menudo</i>
<i>Manto Negro</i>	<i>Moscatel de Alejandría</i>
<i>Merlot</i>	<i>Parellada</i>
<i>Monastrell</i>	<i>Pensal blanco, Moll</i>
<i>Pinot Noir</i>	<i>Riesling</i>
<i>Syrah</i>	<i>Giró Ros</i>
<i>Tempranillo</i>	<i>Viognier</i>
<i>Gorgollassa</i>	

7. Vínculo existente entre la calidad y las características del vino con el entorno geográfico.

Los vinos producidos en la Denominación de Origen Pla i Llevant son el resultado de la conjunción de una serie de factores que ligados entre sí dan como resultado la producción de unos vinos específicos y de reconocido prestigio. A una larga historia de elaboración de vinos se le une factores naturales como el clima, la geomorfología, la edafología y especialmente la insularidad. A todo ello se suma el factor humano, que mediante las prácticas culturales adaptadas a las condiciones naturales y a la tradición ha incorporado las técnicas actuales más adecuadas para conseguir productos de calidad.

7.a. Características de la zona geográfica.

Factores naturales.

7.a.1. Geología.

La DO Pla i Llevant se sitúa en un entorno geomorfológico definido por litologías diferenciadas correspondientes a distintas etapas geológicas. En el área que delimita los viñedos de la DO se encuentran desde rocas dolomíticas correspondientes al periodo Jurásico inferior (Lías inferior y medio, entre 219 y 200 millones de años (Ma)) hasta materiales aluviales del periodo Cuaternario. Entre ambos extremos se localizan otras rocas correspondientes al Jurásico medio y superior (Dogger y Malm, entre 188 y 144 Ma), Cretácico (entre 144 y 65 Ma) y Terciario, donde la serie del Mioceno es la más extensamente representada a través de las rocas margosas y calizas margosas de la unidad del Burdigaliense (aproximadamente, entre 16 y 14 Ma), conglomerados y calizas duras del Serravaliense (alrededor de 12 Ma) y las calizas duras de origen arrecifal correspondientes a las unidades del Tortoniense y Mesiniense (entre 10 y 8 Ma, aproximadamente).

7.a.2. Edafología.

Siguiendo los criterios de la Base Referencial Mundial del Recurso Suelo (IUSS, 2006), los suelos destinados al cultivo de la vid en la DO Pla i Llevant están constituidos, básicamente, por los siguientes grupos: Calcisoles, Luvisoles y Regosoles. En menor grado se encuentran viñedos sobre Cambisoles y Leptosoles.

Las rocas calizas constituyen el sustrato mayoritario sobre el que se desarrollan los suelos de la DO Pla i Llevant.

1. Calcisoles.

Los carbonatos se acumulan en profundidad formando los horizontes cálcicos o petrocálcicos, que constituyen una barrera física para la penetración de las

raíces por lo que estos suelos presentan una limitada capacidad de retención de agua.

Tradicionalmente estos suelos se han modificado rompiendo la costra caliza para ganar volumen explorable para las raíces y abrir una vía de avance hacia capas inferiores con el material menos cohesionado y que posibilita la expansión de las raíces ("Gavetes"). Estas excavaciones han constituido una estrategia habitual típica, para mejorar la disponibilidad hídrica.

Este tipo de suelos produce vinos con buena acidez y frescura. Potencia la parte aromática de los vinos

2. Luvisoles.

Los Luvisoles están constituidos por suelos rojos, conocidos en la comarca como "CALL VERMELL", con un horizonte árgico, resultado de un largo proceso evolutivo. Se encuentran sobre rocas calizas con buena permeabilidad y son el resultado de un proceso de decarbonatación del suelo y movimiento de las arcillas (iluviación) hacia el horizonte inferior. Estos suelos presentan un nivel elevado de minerales de arcilla que favorecen la inmovilización de la materia orgánica y por consiguiente confieren un buen grado de fertilidad física, química y biológica a estos suelos, que hace que sean muy adecuados para el cultivo de la mayoría de las variedades autorizadas.

Este tipo de suelos produce unos vinos con buena estructura, aromas de fruta madura, con un elevado contenido en azúcar, aptos para la crianza

3. Regosoles.

Estas rocas se caracterizan por ser de consistencia deleznable lo que favorece la formación de nuevo suelo. La capacidad de retención de agua de estas rocas es muy elevada por lo que actúan como reservorio hídrico del suelo.

Este tipo de suelos produce vinos frescos y ligeros, ideales para elaborar vinos jóvenes.

4. Leptosoles.

Los Leptosoles son suelos caracterizados por una profundidad inferior a 25 cm. Son frecuentes sobre rocas calizas y dolomías situadas en terrenos en pendiente, afectados por la erosión hídrica. En estas circunstancias el volumen de suelo explorable por las raíces y la capacidad de retención de agua son limitadas. Muchos Leptosoles se sitúan sobre las rocas dolomíticas que ocupan un área significativa de la DO Pla i Llevant.

Estos suelos, con importantes limitaciones para muchos cultivos, presentan unas características muy aprovechables en la viticultura actual al ser el medio adecuado para el cultivo de variedades que requieren un desarrollo vegetativo limitado.

Este tipo de suelo es ideal para las variedades más productivas, ya que produce una regulación natural del vigor de la planta. Es un suelo especialmente indicado para las variedades autóctonas como el Callet.

A continuación se indica un cuadro de variedades y tipos de suelos recomendados en la denominación de Origen Pla i Llevant.

VARIEDADES	TIPO DE SUELO			
	Calcisol	Luvisol	Regosol	Leptosol
BLANCAS				
<i>Chardonnay</i>		XXX	XXX	X
<i>Macabeo</i>		XX	XXX	
<i>Moscatel de grano menudo</i>		XX	XXX	X
<i>Moscatel de Alejandría</i>		XXX		XXX
<i>Parellada</i>	XXX	XX	XX	
<i>Pensal Blanco, Moll</i>	X	XX	XXX	
<i>Riesling</i>		XX	XXX	X
<i>Viognier</i>		XXX	XXX	
<i>Giró Ros</i>		XX		XXX

VARIEDADES	TIPO DE SUELO			
	Calcisol	Luvisol	Regosol	Leptosol
TINTAS				
<i>Cabernet Sauvignon</i>	XX	XXX	X	XX
<i>Callet</i>	X	XX		XXX
<i>Fogoneu</i>	X	XX		XXX
<i>Manto Negro</i>	X			XXX
<i>Merlot</i>		XXX	XXX	
<i>Monastrell</i>	XX			X
<i>Pinot Noir</i>	X	XX	XXX	X
<i>Syrah</i>	XX	XXX	X	
<i>Tempranillo</i>	XX	XXX		X
<i>Gorgollassa³</i>		XX		XXX

7.a.3. Clima.

La temperatura media anual oscila entre los 16 y 17 °C. Los inviernos son ligeramente fríos con temperaturas media en enero de alrededor de 10 °C, ocasionalmente se producen heladas primaverales que pueden afectar a la brotación de los viñedos. Los veranos son calurosos con una temperatura media del mes de agosto de 25° C.

Tanto las olas de frío como las de calor extrema son poco frecuentes, aunque ocasionalmente se pueden registrar valores notablemente extremos, tanto por

lo que respecta a las máximas (40 °C) como las mínimas absolutas (- 4 °C) . Las mínimas absolutas diurnas rara vez bajan de los 5 °C.

Las precipitaciones se caracterizan por tener un máximo pluviométrico en los meses de otoño y precipitaciones escasas durante el verano. Los valores medio de pluviometría anual oscilan entre los 680 mm de la zona Artá y los 430 mm de la zona de Lluçmajor. Al no coincidir las precipitaciones con las máximas necesidades hídricas de la vid la capacidad de retención de agua de los suelos y el manejo posterior por parte del agricultor son factores primordiales a la hora de determinar la calidad de la uva.

Como conclusión, el clima de la zona se puede definir como clima típicamente mediterráneo, caracterizado por temperaturas suaves en invierno y muy caluroso en verano. La precipitación media anual es de 450 mm. Los periodos de lluvia se concentran principalmente en otoño y primavera. Le sigue el invierno y en verano son escasas las precipitaciones.

7.a.4. Microclima.

Dentro de la uniformidad de la clasificación climática de Mallorca, hay que destacar importantes diferencias microclimáticas de cada una de las zonas, que influyen de forma decisiva en la gestión que se realiza de la viña.

Los viñedos de la zona de Pla i Llevant están situados a menos de 100 metros de altura, prácticamente a nivel del mar. Por ello, las brisas marinas influyen de forma muy importante en aspectos microclimáticos.

El régimen de “Embat” se establece diariamente como consecuencia de la variación de la temperatura. El viento sopla de mar a tierra durante las horas de máxima insolación y su dirección se invierte, con menor intensidad, durante la noche. En la zona de Pla i Llevant, en la época cálida del año, se desarrolla un régimen de “Embats” de origen marítimo convergentes, lo cual favorece una moderación de las temperaturas y determina la formación de la nubosidad y, en ocasiones, precipitaciones.

Este régimen de vientos influye de forma determinante en 3 aspectos:

- Refresca. El “Embat” es un viento térmico, que se produce, sobre todo, en la época más cálida. Tiene un efecto “refrescante” en las viñas de la zona de Pla i Llevant, lo que favorece la maduración de la uva.
- Humedece. El “Embat” tiene un origen marino, por lo que es un viento húmedo. Este aspecto influye de forma decisiva en el tipo de viticultura que se realiza, ya que los trabajos se dirigen a tener el fruto expuesto al aire, para reducir la humedad relativa y evitar así la aparición de enfermedades fúngicas. Es por ello que es tan importante en la zona la “poda en verde”, que comprende los trabajos de “desnietado”, “aclarado”, “despanpanado”...
- Saliniza. El “Embat” es un viento marino y aporta a las bayas una cantidad importante de sales. Este efecto es más acusado en las variedades tintas, ya que al macerarse las uvas, los componentes de la sal se disuelve con el mosto. Este aspecto es importante en la caracterización organoléptica de los vinos.

Factores humanos

7.a.5. Prácticas culturales.

Las prácticas culturales específicas en la zona del Pla i Llevant son:

- **Plantación:** La densidad de plantación se sitúa entre las 2.500 i 5.000 cepas/hectárea y la formación y conducción de las cepas es en forma de vaso o espaldera simple. Es muy importante una buena distribución de la vegetación que permita una buena aireación y la penetración de los tratamientos fitosanitarios, ya que en la zona se tiene muy en cuenta el clima húmedo y la posibilidad de problemas fúngicos. Por eso mismo, es recomendable orientar el viñedo de noroeste a sudeste, para aprovechar al máximo la exposición solar y minimizar los problemas por exceso de humedad en los racimos.
- **Poda:** En el caso de la DO Pla i Llevant se usa un sistema tradicional antiguo llamado “ull mira tall”, se trata de una poda en la cual se corta el sarmiento más alejado del brazo llamado “sobrecoll” y se corta el sarmiento inferior dejando 2 o 3 yemas teniendo en cuenta que la última yema mire el corte del sarmiento superior. Este sistema se aplica cada año haciendo que no se corte el recorrido de la savia y los pulgares suben formando un espiral.
- En la zona de la denominación de origen Pla i Llevant, el momento de brotación de la viña se produce a mitad del mes de marzo. Durante esta época todavía existe un riesgo elevado de heladas, que de producirse, tienen un efecto devastador sobre la producción de uva de esa cosecha. La estrategia que se sigue es retrasar la poda lo máximo posible, sobre todo cuanto más temprana sea la brotación de la misma. De esta manera se consigue retrasar la brotación algunos días, incluso una semana, lo que permite sortear el peligro de las heladas.
- Todas las parcelas en las que se retrasa la poda, se realiza primero una pre-poda “esvear”, que consiste en cortar durante el invierno el sarmiento que se tiene que eliminar y dejar el sarmiento que formará el pulgar de ese año hasta el último momento. Después se procede a la poda de este sarmiento a 2 yemas, que serán las que producirán la uva esa campaña.
- **Operaciones en verde complementarias a la poda:** La supresión de brotes verdes de la madera vieja es importante, suele tener lugar temprano durante el mes de abril y en esta época los brotes se desprenden fácilmente y se eliminan los brotes no deseados.
- **Poda en verde:** Este tipo de poda se realiza los meses de mayo y junio. En esta época del año la cepa ya dispone de unos sarmientos largos, con mucha vegetación y con una uva en plena floración o cuajando en el interior de la planta tapado por las hojas y los nietos. En estas condiciones y con el microclima de la zona, humedades altas y temperaturas cálidas, hay un riesgo muy alto de aparición de enfermedades fúngicas. Es por eso que la poda en verde es una práctica cultural habitual, se trata de eliminar las hojas, nietos y brotes secundarios que tapan los racimos dejando que estén bien aireadas. Los

racimos van a madurar al sol de tal manera que dará al vino características diferentes.

- Manejo del suelo: El conocimiento tradicional de las características de los suelos ha permitido la realización de prácticas culturales destinadas a adecuar las particularidades de cada tipología de suelo y los condicionantes climáticos a las exigencias del cultivo de la vid. Tradicionalmente se ha realizado una gestión destinada a atenuar el efecto de los factores limitantes entre los cuales, el agua edáfica constituye el más destacable. Es frecuente en la zona dejar una cubierta vegetal durante los meses de otoño e invierno, meses en que se concentran parte importante de las lluvias. Esta cubierta vegetal protege los suelos de erosiones excesivas y ayuda a mejorar la estructura y aireación del suelo, reduciendo la compactación producida por el excesivo paso de maquinaria.

7.a.6. Aspectos históricos del cultivo del vino en la zona.

En todo el Mediterráneo se cultiva la vid y se elabora vino desde tiempo inmemorial, se trata de un aspecto más de la cultura que se ha desarrollado durante siglos por el conjunto de pueblos diversos que han entrelazado sus caminos la región mediterránea.

Los municipios integrados en la DOP Pla i Llevant no han sido una excepción en esta cultura del vino y desde muy antiguo se tiene noticia de su cultivo. Las primeras citas escritas conocidas datan de la época de la dominación romana. Parece ser, además, que fue en esta época cuando se introdujo su cultivo en la isla. Plinio el Viejo dejó por escrito sus elogios al vino producido en la isla, comparándolo al resto de vinos elaborados en el Imperio Romano afirmando que no desmerecían de ninguno de ellos.

Durante los siglos que siguieron de dominación romana y siglos posteriores no existe mucha información, pero parece que siguió su cultivo porque de nuevo se puede comprobar la existencia de su cultivo entre los siglos X y XIII, época de la dominación musulmana. Dos autores de esta época: Al-Maqqavi y Al-Zuhri, dejaron constancia escrita del hecho. Es notable la persistencia de este cultivo a pesar de las restricciones por motivos de religión que debieron imperar en aquel momento.

De nuevo se tiene extensa información sobre el estímulo en el cultivo de la viña y producción de vino durante los siglos XIII y XIV debido a la conquista catalano aragonesa de las islas. Se citan pueblos incluidos actualmente en la zona geográfica de la DO Pla i Llevant, como: Algaida, Manacor, Porreres y Felanitx. En esta época el 20% de los ingresos por productos agrícolas se debía al vino. Solo superado por los ingresos producidos por el cultivo de cereales.

Durante los siglos XVI y XVII hubo una recesión en el cultivo de la viña y producción de vino superada durante el siglo siguiente en el que se produjo una importante modernización del campo y de las técnicas de cultivo.

El siglo de mayor esplendor en el cultivo de la viña fue el XIX en el que se llega a la cota más elevada de hectáreas dedicadas a su cultivo y, en consecuencia, a la mayor producción de litros de vino. No obstante, en este siglo se tuvo que superar dos contratiempos importantes: la plaga de la filoxera y la enfermedad

del oidio. En ambos casos estuvieron a punto de hacer desaparecer todas las viñas. Prácticamente todos los municipios productores de vino sufrieron las consecuencias.

Con la llegada del siglo XX se superó el contratiempo. En sus inicios se conoció una nueva expansión de su cultivo. Debido básicamente a la introducción del asociacionismo entre los agricultores y a la creación de bodegas cooperativas, como las de Manacor y Felanitx.

Un capítulo importante, a principios del siglo XX, fue la creación de la Estación Enológica, la cual llevó una intensa labor de modernización del cultivo de la viña con introducción de nuevas técnicas y, también, la modernización de los procesos en las bodegas. Esta labor fue acompañada de una labor de asesoramiento y formación de los agricultores en todos los campos relacionados con esta actividad. La influencia de las bodegas cooperativas y de la estación enológica de Felanitx tuvo una importancia fundamental en el mantenimiento y expansión del cultivo de la vid en la zona de la DOP Pla i Llevant.

Finalmente, es importante citar la labor de difusión que hizo de los vinos el Archiduque Luis Salvador, miembro de la familia real que gobernaba el Imperio Austro-húngaro a caballo entre los siglos XIX y XX.

El vino durante toda la historia de su cultivo en la zona de la DOP Pla i Llevant ha sido objeto de un intenso comercio con el resto de costas occidentales, especialmente con Francia. El puerto natural de Portocolom, situado en el municipio de Felanitx, epicentro histórico de la DOP Pla i Llevant, jugó un importante papel. Desde este puerto salían numerosos buques cargados con el vino producido en la zona que se exportaba a Francia y regresaban cargados de otras mercancías de las que era deficitaria la isla.

7.b. Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamentalmente o exclusivamente al entorno geográfico.

Se produce vino de las variedades autóctonas de la isla. Variedades tintas: Callet, Fogoneu y Manto Negro. Variedad blanca: Pensal blanco, Moll. Las variedades introducidas procedentes de otras zonas vinícolas, para conferir mejores características a los vinos de Pla i Llevant, se han adaptado a las condiciones naturales y culturales de la zona que les ha conferido unas características propias (analíticas y organolépticas) diferentes a las de estas mismas variedades cultivadas en otros lugares.

Una característica de los vinos de Pla i Llevant es la elevada presencia de polifenoles, mayor que en otras zonas de cultivo, que tiene una importancia esencial en las características organolépticas de los vinos: color, aroma y sabor. Esta concentración de polifenoles confiere a los vinos tintos una capa de color media alta y a los blancos tonalidades claras. Respecto de los aromas, en tintos son intensos y con elevada presencia de aromas a frutas rojas maduras. Para los vinos blancos, aromas frescos, que recuerdan a flores y frutas blancas. En cuanto al sabor, los vinos son equilibrados entre acidez y tanicidad, lo que permite una buena capacidad de envejecimiento de los vinos. El pH de los vinos es bajo, y la graduación alcohólica es elevada.

Los parámetros de los vinos del Pla i Llevant que han sido estudiados (contenido en polifenoles, pH, acidez total, grado alcohólico, color, humedad y

compuestos aromáticos) muestran diferencias estadísticamente significativas respecto de vinos producidos en otras zonas, lo que pone de manifiesto una personalidad específica propia.

7.c. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.

La relación entre medio y vino se establece a partir de la insularidad que viene definida por la influencia del mar, los matices propios de un microclima ligado al clima mediterráneo y las características edafológicas del suelo. Todas estas características propias han generado, desde tiempos ancestrales, unas prácticas culturales específicas para conseguir adaptar el cultivo al medio.

El elevado número de horas de insolación favorece la síntesis de compuestos fenólicos en la uva, que posteriormente dan lugar a un vino con abundante concentración de aromas y una graduación alcohólica elevada. Así mismo, esta concentración de polifenoles confiere a los vinos tintos una capa de color media-alta y a los blancos tonalidades claras.

Una práctica cultural necesaria en la zona de Pla i Llevant hace referencia a la gestión del agua. Por un lado se excavan “gavetes” (zanjas excavadas en las líneas de cultivo de la vid que permiten la ganancia de suelo aprovechable para las vides y facilita el avance de las raíces) y por otro lado el exceso de humedad atmosférica obliga al deshojado para evitar enfermedades fúngicas y potenciar el elevado contenido en polifenoles, tan característico de los vinos del Pla i Llevant.

Así mismo, los suelos mayoritariamente calizos potencian la presencia de los compuestos aromáticos que distinguen a los vinos de la DO Pla i Llevant. Como ejemplo se puede destacar: n-hexanol, 2-phenyl etanol, trans-2-hexen-1-ol, ethyl hexanoato, ethyl decanoato, benzyl alcohol, ethyl lactate, que son responsables de conferirles frescura y un grado equilibrado de acidez.

La brisa marina denominada “Embat” tiene una fuerte influencia en el clima (oscilación térmica, humedad), que se manifiesta de manera subsidiaria en la composición de los vinos. Además el “Embat” aporta cantidades apreciables de sales y iodo, que dan un toque marítimo al sabor de los vinos.

Este conjunto de factores hace que los vinos de Pla i Llevant gocen de una personalidad única, marcada por una acidez integrada que aporta a los vinos la estructura y vigor que los caracteriza.

Las características diferenciadoras de los vinos espumosos, de aguja y licor de la DOP Pla i Llevant las imprime la calidad diferenciada de los vinos base utilizados en su elaboración.

La calidad de los vinos de la zona del Pla i Llevant está ampliamente reconocida por las distinciones conseguidas en concursos regionales, nacionales e internacionales.

8. Requisitos aplicables.

8.a) Marco legal

UE:

- *R(CE) 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas.*

Estatal:

- *Ley 24/2003 de la Viña y el Vino.*
- *Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas. Modificado por el Real Decreto 149/2014.*

Autonómica:

- *Ley 1/1999 del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears.*

Reglamento DOP Pla i Llevant:

- *Orden del consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 22 de enero de 2015 por el que se aprueba el pliego de condiciones y el reglamento de la DO Pla i Llevant (BOIB Núm. 22 de 14 de febrero de 2015)*
- *Reglamento de Ejecución (UE) 2018/214 de la Comisión, de 13 de febrero de 2018, por el que se aprueba una modificación del pliego de condiciones de la DOP Pla i Llevant (DOUE de 14 de febrero de 2018)*

8.b) Envasado

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el órgano de control, que deberán ser colocadas en la propia bodega. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Pla i Llevant irán envasados en envases que no perjudiquen su calidad y prestigio, de acuerdo con lo especificado en el Manual de Calidad. Queda expresamente prohibido el envase de 1 litro para los vinos amparados.

El embotellado debe realizarse en la misma zona de producción, por la importancia del mismo sobre la calidad del producto resultante. Las condiciones óptimas se obtienen con mayor seguridad si el embotellado lo realizaran bodegas establecidas en la zona de los titulares de la denominación y que operan bajo el control directo de estos últimos, puesto que cuentan con

una experiencia especializada y, más aún, con un conocimiento profundo de las características específicas del vino de que se trata

Además, en la zona de la denominación los controles realizados son sistemáticos, por lo que proporcionan más garantías sobre la calidad y la autenticidad del vino

8.c) Etiquetado

En el etiquetado de los vinos embotellados debe figurar obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen Pla i Llevant.

En el etiquetado debe aparecer el logotipo de la Denominación de Origen Pla i Llevant, tal y como aparece a continuación:



8.d) Actividades permitidas y prohibidas.

En las bodegas inscritas en los distintos registros, solamente podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de uvas procedentes de superficies vitícolas inscritas en los registros de la DO Pla i Llevant.

En caso de almacenar vinos procedentes de otras zonas geográficas, deberá comunicarse previamente y por escrito al órgano de control. Se autorizará el almacenamiento de vinos procedentes de otras zonas, si cumplen las siguientes condiciones:

Vino presentado en envases de capacidad inferior o igual a 15 litros.

Los envases de vino deberán estar etiquetados en el origen.

8.e) Menciones tradicionales facultativas.

Denominación de Origen (DO)

Crianza

Reserva

Gran Reserva

9. Controles

9.a).1. Autoridad de control

Nombre: Direcció General de Agricultura i Ramaderia
Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca
Govern de les Illes Balears
Direcció: C/ Reina Constança, 4
07006 Palma, Mallorca (Illes Balears)
ESPAÑA
Teléfono: +34 971176666
Fax: +34 971176870
Correo electrónico: iqua@caib.es

9.a).2. Organismo de control

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Pla i Llevant
Dirección: C/ ~~Canonge Barcelo, 3,~~
~~07200, Felanitx,~~ (Illes Balears)
ESPAÑA
Teléfono: +34 971168569
Fax: +34 971168569
Correo electrónico: dopplaillevant@gmail.com

Eliminado: Dusay, 3, Molí de n'Amengual

Eliminado: 260

Eliminado: Porreres (

Con formato: Color de fuente: Automático

Con formato: Color de fuente: Automático

Eliminado: ¶

Eliminado: ¶

¶

Con formato: Fuente: Negrita

9. b) Tareas de control

9.b.1) Alcance de los controles:

1. Análisis: el organismo de control verificará que el operador realiza análisis químicos y sensoriales de todas las partidas de vino para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el punto 2 del presente pliego de condiciones.
2. Operadores: el organismo de control comprueba que los operadores, tienen la capacidad de elaborar vino en las condiciones establecidas en el pliego de condiciones, y en especial:
 - disponen de un sistema de autocontrol y trazabilidad que permite acreditar: variedades y procedencia de uva, graduación volumétrica natural de la uva, rendimientos de producción, rendimientos de extracción del mosto y análisis de todas las partidas de vino comercializado con la denominación de origen "Pla i Llevant".
 - llevan una contabilidad específica del vino destinado a la denominación de origen "Pla i Llevant".
3. Productos: mediante la toma de muestra aleatoria, el organismo de control comprueba que el vino con denominación de origen "Pla i Llevant"

- Cumple con características analíticas establecidas.
- Indica en su etiquetado el número de control y el logotipo de la denominación de origen.

9. b. 2) Metodología de los controles en la verificación anual:

1. Controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que comercializan o elaboran vino amparado por la denominación de origen "Pla i Llevant", con los objetivos siguientes:
 - Verificar que la uva, mosto y vino son originarios de la zona de producción.
 - Controlar el cumplimiento de las especificidades en lo referente a variedades y rendimiento de producción de uva.
 - Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad desde la producción de uva hasta el envasado.
 - Comprobar que se realizan análisis de todas las partidas de vino, incluyendo todos los parámetros establecidos.
2. Controles aleatorios:
 - Trazabilidad de partidas: verificación de los rendimientos de extracción del mosto.
 - Toma de muestras de producto para comprobar los parámetros analíticos.