

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

“ILLA DE MENORCA / ISLA DE MENORCA”

PLIEGO DE CONDICIONES

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

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

“Illa de Menorca / Isla de Menorca”

Indicación geográfica protegida

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

El producto amparado por la mención “Illa de Menorca / Isla de Menorca” se define como el vino obtenido en la isla de Menorca a partir de las variedades autorizadas que, reuniendo las características definidas en este Pliego, hayan cumplido con todos los requisitos exigidos en el mismo.

Los vinos amparados por la mención “Illa de Menorca / Isla de Menorca” deberán reunir las características químicas y organolépticas definidas en los apartados a) y b) siguientes:

a) *Características analíticas:*

| Parámetro | Vino | | |
|--|--------|--------|--------|
| | Blanco | Rosado | Tinto |
| Grado alcohólico adquirido (% vol) | ≥ 11'5 | ≥ 12'0 | ≥ 12'0 |
| Grado alcohólico total (% vol) | ≥ 11'5 | ≥ 12'0 | ≥ 12'0 |
| Acidez total (g/l ácido tartárico) | ≥ 4,5 | ≥ 4,5 | ≥ 4,5 |
| Acidez volátil (1) (g/l ácido acético) | ≤ 0,80 | ≤ 0,80 | ≤ 0,80 |
| Anhídrido sulfuroso total (mg/l) | | | |
| vinos ≤ 5 g/l (glucosa y fructosa) | ≤ 200 | ≤ 200 | ≤ 150 |
| vinos > 5 g/l (glucosa y fructosa) | ≤ 250 | ≤ 250 | ≤ 200 |
| Azúcares reductores (g/l glucosa y fructosa) | | | |
| vinos secos | ≤ 4 | ≤ 4 | ≤ 4 |
| vinos semi secos | ≤ 12 | ≤ 12 | ≤ 12 |
| vinos semi dulces | ≤ 45 | ≤ 45 | ≤ 45 |
| vinos dulces | > 45 | > 45 | > 45 |

(1) Excepto en los vinos sometidos a un proceso de envejecimiento superior a un año de duración: 0,86 g/l incrementada en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que supere los 11,0 grados.

b) Características organolépticas

- Vinos tintos: Son vinos de color cereza brillante. En boca son vinos redondos, de dimensión mediana, bien estructurados y equilibrados.
- Vinos blancos: Son vinos de color amarillo pálido brillante o amarillo dorado con reflejos verdosos. Sabrosos, afrutados, frescos, secos y de elevada intensidad y persistencia.
- Vinos rosados: Son vinos de color cereza, relucientes, de paladar untuoso. Presentan aromas a frutas rojas (ciruelas y fresas), de intensidad media y de elevada persistencia retronasal.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

Las prácticas de cultivo serán las tradicionales que tiendan a conseguir uvas de la mejor calidad y, en todo caso, se cumplirán los siguientes requisitos:

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo:

- Variedades blancas: 11,5 % vol
- Variedades tintas: 12,0 % vol

La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los vinos protegidos la uva sana con el grado de maduración necesario y separando toda aquella que no esté en perfectas condiciones.

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

Las fracciones de mosto o de vino obtenidas con presiones inadecuadas en ningún caso podrán ser destinadas a la elaboración de vinos amparados con esta mención. El límite de litros de vino por cada 100 kilogramos de uva podrá ser modificado de manera motivada y excepcionalmente en determinadas campañas por el Consell Insular de Menorca, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados. La modificación debe efectuarse con anterioridad a la vendimia, previo asesoramiento y comprobaciones necesarios, y en ningún caso no se podrán superar los 74 litros de vino por 100 kilogramos de uva.

4. DEMARCACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de uva y de elaboración de vino con derecho a la mención “Illa de Menorca / Isla de Menorca” comprende todos los municipios de la isla de Menorca.

La figura siguiente muestra la localización de la isla de Menorca:



Zona vitícola: CIII. b)

5. RENDIMIENTOS MÁXIMOS

La producción máxima admitida por hectárea es de 8.000 kg de uva y 56 hl de vino. El límite de hectolitros por hectárea podrá ser modificado de manera motivada y excepcionalmente en determinadas campañas por el Consell Insular de Menorca, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados. La modificación debe efectuarse con anterioridad a la vendimia, previos asesoramientos y comprobaciones necesarias, y en ningún caso no se podrán superar 59,2 hl/ha.

6. VARIEDADES DE UVAS DE VINIFICACIÓN

Los vinos amparados por la mención “Illa de Menorca / Isla de Menorca” deben proceder exclusivamente de las uvas de las siguientes variedades:

- Variedades blancas: chardonnay, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandría, parellada y *moll* o pensal blanca.
- Variedades tintas: cabernet sauvignon, merlot, monastrell, syrah y tempranillo.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

El vínculo de la indicación geográfica protegida “Illa de Menorca / Isla de Menorca” con el medio natural de la isla se debe principalmente a su reputación, resultado de sus características diferenciales.

Estas características diferenciales se ven reflejadas en los vinos, desde el punto de vista analítico y organoléptico.

Este reconocimiento del vino de la isla de Menorca es también el resultado de la tradición histórica de elaboración de vinos en Menorca. Se podría decir que desde siempre se ha elaborado vino en la isla, con épocas de mayor o menor esplendor; pero siempre ha existido el vino menorquín.

7.a Descripción de la reputación

La viña se cultivó en Menorca durante el Imperio Romano y se mantuvo incluso entre los musulmanes. Su época de esplendor llegó en el siglo XVII. Recuerdo de su legendario cultivo son los numerosos lugares conocidos como “viña” que se encuentran por toda la isla.

Menorca contó con una producción de vino muy importante durante más de un siglo. A partir de la conquista inglesa (1708), el estímulo de una población en alza, que casi se duplicó en cien años, la presencia de las tropas británicas y las frecuentes estancias de los marineros de la Navy estimularon un crecimiento notable de la viña.

En aquella época, el cultivo de la viña se extendía por toda la isla, pero su expedición se realizaba desde el puerto de Mahón por su situación estratégica desde el punto de vista militar y comercial. Aún hoy otros productos agroalimentarios que se elaboran en distintos puntos de la isla llevan asociada la mención de Mahón, tal es el caso del queso Mahón-Menorca.

La producción de vino creció de forma importante hasta la década de 1760, en la que se estabilizó. Así, se ha estimado que dicha producción pasó de 1.900.000 litros en los años 1730-1749 a los 2.910.000 litros entre 1760-1809, lo que implica un aumento del 54 %.

Con el cambio de siglo las plantaciones de viña siguieron creciendo, alcanzando su pico entre los años 1810 y 1814. La extensión cultivada de viña se situó en las 1.300 hectáreas.

Por todo lo expuesto se puede decir que el vino de Menorca fue en aquella época altamente apreciado por su calidad.

Debido a diferentes causas, entre las que destacan las enfermedades fúngicas como el oidio y la plaga de la filoxera que afectó a toda Europa, hubo un retroceso en la producción del vino isleño. No obstante, los ataques de la filoxera fueron más tardíos que en el resto de la península y Mallorca, por lo que fue beneficioso para el desarrollo comercial del vino de la isla de Menorca.

Así, relejendo la prensa local, podemos constatar como los anuncios de vino de la isla experimentaron un *boom* entre 1884 y 1898. En dicha época también surgen anuncios de vino de marca, algunos de ellos reproducidos en aquellas páginas, demostrando la vitalidad del sector.

A partir de 1980 se manifestaron diversas iniciativas para potenciar su cultivo, dado que la tradición vitivinícola nunca dejó de existir en la isla. Unas se movieron dentro de los parámetros de la producción tradicional, aprovechando las tierras de viñedo que habían quedado abandonadas; otras fueron nuevas plantaciones que se

establecieron con planta injertada de variedades nobles francesas y españolas, ya implantadas en el resto de las Islas Baleares y que procedían de viveros certificados. Poco tiempo después, a principios de la década de los 90, se implantó la primera bodega moderna.

Dicha evolución fue lenta hasta el año 2000, pero a partir de esta fecha experimentó una importante reactivación. Así, en diez años se han plantado más de 30 hectáreas de viña, han aparecido once nuevas explotaciones vitícolas y siete nuevas bodegas. Se trata de la única actividad agraria de la isla que ha aumentado su superficie, su número de trabajadores y su valor añadido.

Actualmente se ha avalado el prestigio del vino amparado por la mención “Illa de Menorca / Isla de Menorca” con numerosos reconocimientos y publicaciones en prensa y revistas nacionales e internacionales.

La *Guía Peñin* (2011), una de las guías de vinos más prestigiosas de España, otorga a seis vinos de la indicación geográfica protegida “Illa de Menorca / Isla de Menorca” la calificación de la categoría de muy buenos; calificación que se concede a los vinos que destacan por los matices adquiridos a lo largo de la vinificación y/o crianza o por los inherentes a la variedad de uva.

Destaca la publicación de uno de estos vinos en la *Guía Repsol* de los mejores vinos de España de los años 2009 y 2010. Dicha publicación recoge los vinos españoles con una puntuación superior a 90 puntos.

El diario el *Día del Mundo* del domingo 20 de noviembre de 2005, en su artículo “Desiertos convertidos en grandes viñedos”, recoge la descripción de un viñedo menorquín acogido a la indicación geográfica protegida y destaca las bondades organolépticas de sus vinos.

También en el *Día del Mundo* de fecha 21 de abril de 2006, el prestigioso cocinero Ferran Adrià manifiesta “si la excelencia de un vino se apreciara según el restaurante que lo sirve, el chardonnay de estas bodegas menorquinas tendría la máxima calificación posible”. El somelier del restaurante El Bulli, Lucas Paya, califica a Menorca de “zona emergente” en materia de vinos.

El concurso “La Selección Trophy der Spanien Rosé Weine”, concurso alemán donde expertos profesionales de la enología y restauración catan vinos rosados españoles, concede la Medalla de Plata 2011 al vino rosado de una bodega menorquina.

Desde el año 2006 hasta el año 2010, la comercialización del vino “Illa de Menorca / Isla de Menorca” ha incrementado un 250 % el volumen comercializado, por lo que se demuestra una espectacular demanda de este vino en el mercado.

El año 2010, el vino con indicación geográfica protegida “Illa de Menorca / Isla de Menorca” aumentó sus ventas en un 43,7 % respecto al 2009.

Por tanto, queda acreditada la reputación del vino “Illa de Menorca / Isla de Menorca” mediante referencias históricas, citas literarias actuales y por el incremento del volumen de ventas.

7.b Características de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

Factores naturales

Geografía

Menorca tiene una extensión de 702 kilómetros cuadrados y 216 kilómetros de costa. La distancia máxima entre dos puntos es de 47 kilómetros, entre Ciutadella y Maó.

Geológicamente la isla se divide en dos mitades simétricas: el norte, con una costa agreste y desigual, de escasa vegetación y muy accidentada, con numerosos islotes y playas de arena rojiza u oscura; y el sur, formado por roca calcárea y que es plano, de suaves acantilados, barrancos esculpidos por el agua y calas de arena blanca rodeadas de pinos. La máxima elevación de la isla es el Monte Toro, de 357 metros.

Clima

El clima de la isla es típicamente mediterráneo y destaca por sus suaves temperaturas, cuya media anual se sitúa entre los 16 y los 17 grados centígrados. En verano se alcanzan los 33°C y en invierno, los 5°C. Su clima se puede clasificar como "suave", y el fresco viento del norte, llamado *tramuntana*, que puede alcanzar la velocidad de 98 km/h, caracteriza el paisaje menorquín,.

La lluvia media anual varía de un lugar a otro de la isla, entre 450 mm en la región sudeste y 650 mm en regiones del interior y del extremo noreste. El reparto de esta lluvia durante los meses del año es también muy desigual; de esta forma, en un régimen normal de lluvias, corresponde al otoño el máximo estacional de lluvia, siendo muy escasa en la época estival.

Suelo

Los suelos menorquines son básicamente calcáreos y silíceos.

La isla de Menorca está estructurada en un sistema de láminas encabalgadas recubiertas de manera discordante por depósitos del Mioceno superior. Esta estructura provoca la percolación rápida del agua, siendo los suelos ligeros, pedregosos y de fácil drenaje, lo que confiere un adecuado frescor al suelo sin excesiva humedad.

Factores humanos

El cultivo de la viña en Menorca se basa actualmente en variedades nobles de elevado prestigio internacional. Estas variedades son comunes en diversas regiones vitícolas y tienen unos caracteres varietales que les son específicos. Sin embargo, dichos caracteres naturales, ligados al patrimonio genético de la variedad, se expresan de manera diferente según el clima regional, el terruño, las prácticas culturales en el viñedo y la tecnología en la bodega.

Los viticultores menorquines gozan de una elevada experiencia, lo que les permite realizar unas prácticas culturales adecuadas al medio vitícola en el que se encuentran. El diseño de las plantaciones y las prácticas culturales son esenciales para la adaptación de la viña al medio vitícola menorquín.

Su conocimiento les permite la elección del punto óptimo de vendimia para cada una de las variedades. Los controles de maduración y el estado sanitario, por su parte, permiten establecer el momento de recogida de la uva y la selección de los racimos. La cosecha se realiza con el mayor esmero de forma manual.

El conocimiento del viñedo se complementa con la profesionalidad de los bodegueros que trabajan en cada una de las empresas elaboradoras. Éstos, trabajan en los diferentes procesos de elaboración actuando sobre el rendimiento de prensado, la fermentación a temperatura controlada, los desfangados de mostos y vinos, las clarificaciones y las estabilizaciones adecuadas.

Los factores naturales de Menorca, unidos al “saber hacer” de cada uno de los viticultores y bodegueros, hacen que el vino menorquín tenga unas características que le han proporcionados una elevada reputación.

7.c Relación entre el medio geográfico y las características del producto

El clima menorquín se caracteriza por inviernos suaves y veranos calurosos que quedan suavizados con la influencia del viento del norte. Las lluvias son escasas en la época estival y se centran principalmente en el otoño. Las lluvias características de otoño e invierno favorecen la calidad de las vendimias, al tiempo que la moderada escasez de agua del verano se traduce en bondad en los racimos.

El viento es uno de los parámetros climáticos más característicos de Menorca y tiene también efectos sobre la viña. Cabe destacar los efectos físicos que éste puede tener sobre las cepas y emparrados. Es por ello que los diseños de las plantaciones están concebidos para aminorar los efectos negativos del viento predominante, siendo emparrados robustos y de poca altura. Por otro lado, dada la pequeña dimensión del territorio insular, el viento hace de transportador de la humedad del mar. Esta humedad ambiental tiene un efecto especialmente beneficioso. En verano, cuando las lluvias son escasas, los vientos, junto con la humedad que transportan, aseguran una óptima hidratación de las plantas.

La brisa marina es la encargada de suavizar la fuerte insolación de los meses de verano; gracias a ella podemos notar el mar y su influencia mineral en los vinos. Así pues, en Menorca se vive y se respira el mar, la influencia del cual da lugar a vinos bien estructurados y de un equilibrio aromático especial.

En cuanto al suelo, cabe destacar que en general se trata de suelos poco profundos con la roca madre caliza, fuertemente fisurada, la cual confiere un frescor y un drenaje altamente beneficiosos para el desarrollo del sistema radicular de las plantas. Como consecuencia de ello se consiguen vinos con mucha personalidad, carácter, elegantes y de gran finura y complejidad. Esta característica del suelo, junto con su estructura, confiere a los vinos menorquines gran intensidad colorante, elevado potencial alcohólico y moderada acidez.

Las características edafo-climáticas de Menorca hacen que la producción de racimos sea baja y sus granos pequeños. Esto implica una elevada relación hollejo-pulpa. Por ello, y por las elevadas insolaciones estivales, se produce una aceleración de los procesos biológicos, lo que implica unas elevadas intensidades colorantes y condiciona el desarrollo de los aromas. Este clima da lugar a una dulzor importante

de los racimos. Es por ello que se obtienen vinos de elevado grado alcohólico y acidez más moderada, con adecuados componentes aromáticos y elevada intensidad colorante.

8. REQUISITOS APLICABLES

- Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).
- Ley 24/2003, de 10 de julio de 2003, de la viña y el vino.
- Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Islas Baleares.
- Orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 24 de noviembre de 2005, por la que se establecen las normas para la utilización de la mención “Illa de Menorca / Isla de Menorca”.

Únicamente tienen derecho a la mención “Illa de Menorca / Isla de Menorca” los vinos obtenidos íntegramente de uvas producidas en la isla de Menorca y que hayan sido elaborados en el territorio de dicha isla.

Las menciones tradicionales facultativas que pueden utilizar los vinos amparados por la indicación geográfica protegida “Illa de Menorca / Isla de Menorca” son las siguientes:

- Vino de la tierra: para sustituir “indicación geográfica protegida” en la denominación de venta de vino.

9. CONTROL

9.a) Autoridad de control

Nombre: Consell Insular de Menorca.
Dirección: Pl. Biosfera, 5
07703 Maó
Teléfono: +34 971356050
+34 971368216
Web: www.cime.es

9.b) Tareas de control

Previamente al inicio de la actividad, y antes de la vendimia, las personas físicas o jurídicas que vayan a elaborar o embotellar vino con indicación geográfica “Illa de Menorca / Isla de Menorca”, deben comunicarlo por escrito al Consell Insular de Menorca.

A más tardar, el 30 de noviembre de cada año los elaboradores de vino “Illa de Menorca / Isla de Menorca” deben presentar ante el Consell Insular de Menorca, en impreso normalizado, una declaración de producción de vinos con destino a la indicación geográfica “Illa de Menorca / Isla de Menorca”. En dicha declaración debe constar el volumen de vino elaborado y la cantidad de uva utilizada y se detalla el viticultor, la variedad de uva, el polígono y la parcela de procedencia, así como las entradas de mostos y de vinos procedentes de otros elaboradores de vino apto para la mención “Illa de Menorca / Isla de Menorca”.

Las bodegas que elaboren, almacenen o embotellen vino “Illa de Menorca / Isla de Menorca” llevan una contabilidad específica y separada para estos vinos, en la que se contemplan y justifican las menciones que vayan a ser utilizadas en su presentación y comercialización.

Durante el primer mes de cada año, los elaboradores y embotelladores de vino “Illa de Menorca / Isla de Menorca” presentan ante el Consell Insular de Menorca, en impreso normalizado, una declaración de las existencias, junto con la producción y comercialización del vino “Illa de Menorca / Isla de Menorca”.

Los servicios técnicos del Consell Insular de Menorca efectuarán comprobaciones mediante controles aleatorios y por muestreo, que consistirán en:

- Exámenes analíticos de los productos amparados por la indicación geográfica protegida con la finalidad de comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el punto 2 del Pliego de condiciones.
- Un examen organoléptico de los productos amparados.
- Un control de las condiciones establecidas en el Pliego de condiciones comprobando su sistema de control y la trazabilidad de cada una de las partidas.

Todos los vinos comercializados con la mención “Illa de Menorca / Isla de Menorca” deben ir etiquetados con un logotipo y un número oficial de control, asignado por el Consell Insular de Menorca, con las siguientes características:

Características del logotipo:

- Forma cuadrangular, de 25x25 mm, impreso a dos tintas: verde (Pantone 3308) y granate (Pantone 202), con una copa situada en la parte central.
- En la parte lateral izquierda figura la inscripción *ILLA DE* y en la parte superior *MENORCA*, con letras grandes de color granate.
- En la parte lateral derecha figura la inscripción *VI DE LA TERRA*, con letras más pequeñas, de color verde.
- En la parte inferior del logotipo se sitúa la numeración correspondiente (AA000000).



Los operadores interesados en utilizar la mención “Illa de Menorca / Isla de Menorca” deben solicitar por escrito al Consell Insular de Menorca, antes de la comercialización, la numeración oficial que deben llevar las etiquetas, que expide el Consell Insular de Menorca.

Los operadores anotan en los registros vitivinícolas la numeración oficial asignada a cada partida, anotación que se realiza el mismo día en que se proceda a etiquetar los envases.