Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/321)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Madiran»

PDO-FR-A0687-AM03

Fecha de comunicación: 21.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

Zona geográfica

Se modifica el punto primero «Zona geográfica» del punto IV — Zonas en las que se realizan diferentes operaciones — del capítulo I del pliego de condiciones con la referencia al nomenclátor geográfico oficial que reconoce y fija la lista de municipios por departamento a nivel nacional.

El documento único se completa con esta referencia en el epígrafe «Zona geográfica delimitada».

Se modifica el punto segundo «Zona parcelaria delimitada» del punto IV — Zonas en las que se realizan diferentes operaciones — del capítulo I, con la referencia al organismo que aprobó la zona parcelaria de producción. Esta nueva redacción no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Madiran

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida n.º 2009.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descripción de los vinos**

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Son vinos tintos secos y tranquilos, y se elaboran mayoritariamente a partir de la variedad tannat N, junto con cabernet franc N, cabernet-sauvignon N y fer N. Las técnicas de vinificación y los tiempos de maduración permiten que se suavicen los taninos y se consiga una estructura equilibrada. El ensamblaje de estas variedades produce vinos de mucho color, tánicos, con un buen potencial de conservación y un aroma complejo, caracterizado por notas de frutos rojos y negros que evolucionan hacia aromas especiados y de frutas confitadas.

Los vinos presentan:

1. un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %;
2. un grado alcohólico volumétrico total máximo después del enriquecimiento del 14 %;
3. un contenido de ácido málico ≤ 0,4 g/l;
4. un contenido de azúcares fermentables ≤ 3 g/l si GAVNM < 14 %;
5. un contenido de azúcares fermentables ≤ 4g/L si GAVNM > 14 %;
6. una intensidad colorante modificada (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm, mediante espectrofotometría) superior o igual a doce al término del período de crianza.

Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 14

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima (en miliequivalentes por litro): —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Prácticas enológicas

Práctica enológica específica

— El despalillado de la uva es obligatorio.

— Se prohíbe la utilización de prensas continuas.

— Se autorizan las técnicas de enriquecimiento sustractivas con un grado de concentración máximo del 10 %.

— Tras el enriquecimiento, estos vinos no rebasan un grado alcohólico volumétrico total del 14 %.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el código rural y de pesca marítima.

2. Densidad de plantación

Práctica de cultivo

Los viñedos presentan una densidad mínima de 4 000 cepas por hectárea, con una separación entre hileras no superior a 2,50 metros y una separación entre las cepas de una misma hilera superior o igual a 0,80 metros.

Estas disposiciones no se aplican a las viñas plantadas en terrazas, para las que únicamente la separación entre cepas de una misma hilera es superior o igual a 0,80 metros.

3. Tamaño de las viñas

Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta (poda Royat) o en poda Guyot simple o doble, con un máximo de quince yemas francas por cepa.

El número de ramas fructíferas del año por cepa, tras la floración (estado fenológico 23 de Lorenz) es inferior o igual a:

— diez, en el caso de la variedad tannat N;

— doce, en el caso de las variedades secundarias.

4. Riego

Práctica de cultivo

Se puede autorizar el riego.

5.2. *Rendimientos máximos*

1.

60 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos se llevan a cabo en la zona geográfica cuyo perímetro, en la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones por el comité nacional competente, abarca el territorio de los municipios siguientes sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2023:

— Departamento de Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (únicamente el territorio del antiguo municipio de Cannet), Viella.

— Departamento de Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne y Soublecause.

— Departamento de Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (Cantón de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau y Vialer.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Tannat N

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

La zona geográfica está situada al sur y al oeste del Adur, en la ladera sur de los Pirineos. Se extiende por un sector de colinas. Comprende treinta y siete municipios repartidos en tres departamentos.

Un clima relativamente homogéneo, suave y bastante húmedo reina en toda la zona. Al final del verano y en otoño, el viento del sur cálido y seco, de tipo «foehn», sopla con frecuencia.

Las colinas de la zona de Madiran están constituidas esencialmente por molasas formadas principalmente por margas y algunos bancos calizos. En la parte superior de estas molasas hay depósitos de arcillas con grava y, a continuación, una capa aluvial de guijarros, actualmente en la parte más alta. Estas formaciones sufrieron la erosión a lo largo de todo el Cuaternario, lo que dio lugar a la creación de cinco colinas separadas por valles asimétricos: las laderas escarpadas, orientadas hacia el oeste, permiten ver la molasa en forma de bancos calcáreos. Las laderas suaves, orientadas hacia el este, están recubiertas de limos eólicos mezclados con los depósitos subyacentes. Los suelos asociados son de dos tipos principales: suelos arcillo-calcáreos y suelos lixiviados.

Los archivos del priorato de Madiran muestran que, a principios del siglo XIII, la vid era omnipresente en la zona.

A partir del siglo XV se puso en marcha un comercio continuado con la comarca de Bigorre y los Pirineos.

La apertura de este mercado específico a los vinos tintos concentrados y tánicos, con gran potencial de conservación, ha guiado a los viticultores en su práctica. La variedad tannat N se ha convertido en un elemento fundamental en los ensamblajes para obtener el producto que ha conferido notoriedad a Madiran.

Los registros notariales de los siglos XVI y XVII muestran que las uvas tintas se cultivaban según un sistema parecido al actual, lo que en aquel momento constituía una garantía de calidad.

Durante el siglo XVII se abrió un nuevo mercado para los vinos tintos de la región de Madiran: se vendían para su comercialización en las Antillas francesas.

Estas dos oportunidades de comercio, en los Pirineos y las Antillas, orientaron la producción hacia vinos con color, concentrados y tánicos, con gran potencial de conservación.

Durante los siglos XVIII y XIX, los vinos tintos se vendían con el nombre de «Madiran», término citado por primera vez en 1744, y adquirieron una gran notoriedad.

El viñedo alcanzó las 5 000 hectáreas a finales del siglo XVIII.

La denominación de origen controlada «Madiran» fue reconocida por decreto en 1948.

En el siglo XX, la superficie del viñedo se redujo considerablemente. A principios de la década de los ochenta del siglo XX, los viñedos se extendieron hasta las 1 300 hectáreas actuales, vinificadas, casi a partes iguales, por bodegas particulares y bodegas cooperativas.

La variedad tannat N es vigorosa, bastante tardía y sensible a la podredumbre gris, pero disfruta en la zona de condiciones climáticas que le permiten llegar a madurez sin dificultad. Las pendientes de las laderas crean unas condiciones topoclimáticas favorables que permiten la evacuación del exceso de agua de lluvia y, cuando están bien orientadas, una insolación y unas temperaturas beneficiosas para la maduración de la cosecha. En una región en la que la gran variedad de suelos y morfología ha creado un paisaje de marquetería, los viñedos se han plantado necesariamente de forma discontinua, privilegiando las parcelas más adecuadas para la maduración de las uvas en buenas condiciones sanitarias. La superficie parcelaria de producción delimita este tipo de parcelas (laderas bien orientadas sobre suelos bastante drenantes, a menudo pedregosos).

Los productores han adquirido una pericia en la gestión y optimización del potencial tánico de sus variedades: buscan la madurez fenólica de la uva y adaptan la fermentación a la calidad y cantidad de los taninos. Ensamblan y miman sus vinos con el fin de mantener su potencial de conservación y los aromas de fruta de la uva.

La reputación de los vinos de Madiran, vinos estructurados, tánicos e intensos, perdura hoy día. Su notoriedad ha aumentado considerablemente y se ha extendido desde principios del siglo XX y, en particular, desde la década de los años ochenta del siglo pasado, gracias a los esfuerzos de los viticultores, que han conseguido producir vinos que siguen siendo tánicos, pero más complejos y elegantes.

Estos vinos tintos de mucho color y muy tánicos tienen un buen potencial de conservación gracias a su estructura. Su perfil aromático, a menudo marcado por los frutos rojos y negros, evoluciona generalmente hacia aromas complejos de frutas confitadas y especias. Los taninos abundantes se suavizan después de la crianza hasta desembocar en vinos que presentan una estructura equilibrada.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Unidad geográfica menor o unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los vinos de la denominación de origen controlada se puede precisar el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que:

— se trate de un pago registrado en el catastro;

— figure en la declaración de cosecha.

El etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada puede especificar la unidad geográfica mayor «Sud-Ouest».

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida como excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, se compone del territorio de los siguientes municipios del departamento de Gers: Labarthète, Riscle y Saint-Mont.

Enlace al pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-986187c9-c1e0-48f7-9d84-2641e63dea15