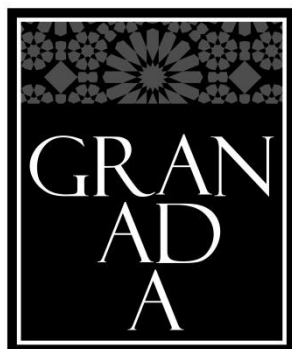


DOSSIER DE PRENSA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA



VINO DE CALIDAD
DE GRANADA

AÑO - 2013



INTRODUCCIÓN

En los últimos años el panorama de los vinos granadinos ha cambiado radicalmente hacia una elaboración de vinos de calidad y de gran aceptación en el mercado.

En este éxito ha jugado un papel determinante la adaptación a las nuevas técnicas de vinificación, la implantación de variedades nobles de uva y la recuperación de joyas autóctonas (como la Vijiriega), y el cuidado exquisito de las plantaciones de vid. También las buenas y peculiares características geográficas de la provincia, con viñedos a gran altitud, sometidos a grandes contrastes climáticos y bendecidos por abundante sol.

El resultado están siendo unos vinos de gran personalidad elaborados con un mimo artesanal: vinos blancos frescos y fragantes, tintos sabrosos de gran complejidad y espumosos de burbuja fina y elegante acidez.

En la actualidad existe en la provincia medio centenar de bodegas que cultivan 5.500 hectáreas de terreno de viñedos, con los que producen entre 30 y 40 millones de kilos de uva al año.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA VINO DE CALIDAD DE GRANADA

Durante la celebración del Salón Internacional del Vino de Madrid en 2005, coinciden las 3 agrupaciones de bodegueros existentes en la provincia de Granada. El debate nacido de ese encuentro sobre la problemática del sector, les lleva a reunirse periódicamente y definir estrategias que se tradujeran en beneficios para el conjunto de los bodegueros granadinos, con la finalidad principal de buscar apoyos institucionales que favorezcan el reconocimiento del sector vitivinícola en el territorio, así como proteger y promocionar los productos que en él se producen.


Tras sucesivas reuniones nace el 23 de enero de 2008 la **ASOCIACION VINOS DE GRANADA** con el objetivo de gestionar la mención *VINO DE CALIDAD DE GRANADA*, que llega tras la publicación en el BOJA de la Orden de 21 de enero de 2009 por la que se aprueba el ***Reglamento del Vino de Calidad de Granada y de su Órgano de Gestión, la Asociación Vinos de Granada***; que es un paso previo a la consecución de la Denominación de Origen.

El pasado 24 de julio de 2009 se publica en el Diario Oficial de la Unión Europea el Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

En el citado Reglamento se reconoce las V.C.P.R.D. como D.O.P., a nivel europeo.

Desde ese momento los Vinos de Calidad de Granada, pasan a pertenecer a una **Denominación de Origen Protegida**. La mención fue presentada oficialmente el 5 de marzo de 2010 a cargo de la Excm. Sra. Consejera de Agricultura y Pesca, D^a. Clara Aguilera.

El contratiquetado identificativo **D.O.P. VINO DE CALIDAD DE GRANADA** empezó a ser una realidad con el embotellado de la cosecha 2009.




La protección otorgada por **D.O.P. *Vino de Calidad de Granada*** comprende las fases de producción, elaboración, envejecimiento, embotellado y etiquetado, con la finalidad de garantizar la calidad diferencial de estos vinos vinculados a un origen geográfico determinado, reconociéndose los 168 términos municipales que comprenden la provincia así como la subzona específica **Contraviesa-Alpujarra** integrada por los municipios Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón, Ugíjar.

La Orden de 21 de enero de 2009 por la que se aprueba el **Reglamento del Vino de Calidad de Granada**, establece que las prácticas de cultivo de la viña se realizarán de modo que guarden el mejor equilibrio entre la vegetación y la calidad de la cosecha, con una densidad de plantación máxima de 5.000 cepas por hectárea y un límite de producción de 7.000 kilogramos para las uvas tintas de crianza, 8.000 kilogramos para las uvas tintas en el caso que se dediquen exclusivamente a la elaboración de vino tinto joven, 9.000 para las blancas y 12.000 para uva blanca con destino exclusivamente de espumoso.

La altitud media de los viñedos granadinos se encuentra a unos 1.200 metros. Esto produce una importante oscilación térmica y con ello que la maduración de la uva sea más larga, factor fundamental para que los vinos resulten más ricos en aromas, en color y mejoren todos los demás nutrientes que los hacen naturales y distintos.

Estas características diferenciales, unidas al trabajo en las viñas - que requiere más mano de obra que en otros casos al no poderse mecanizar el proceso de recogida por la orografía del terreno - hace que los Vinos de Calidad de Granada tengan el futuro asegurado por la calidad que ofrecen.

En definitiva podemos decir que los Vinos de Calidad de Granada poseen unas peculiaridades que los hacen especiales y la D.O.P. eleva su nivel de protección y garantiza la sostenibilidad al combinar prácticas tradicionales con tecnología moderna orientada a una producción "*de autor*".





TRADICIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN LA COPA

Los vinos granadinos poseen características muy específicas que los hacen únicos debido a tres factores fundamentales:

Altitud

La altitud media de los viñedos granadinos se encuentra a unos 1.200 metros.

Clima

Con influencia continental y mediterránea. La temperatura y las corrientes frescas del aire de Sierra Nevada producen un efecto beneficioso que predispone las uvas para un mayor desarrollo de polifenoles que confieren al vino el color, la suavidad, la estructura tánica.

Tierra

Presenta composiciones variables de pizarra y arcilla que confieren condiciones idóneas a los vinos granadinos. La orografía de terrazas laderas y vertientes hace que el trabajo en las viñas requiera más mano de obra que en otros casos al no poderse mecanizar el proceso de recogida.



VARIEDADES

En los últimos años se ha llevado a cabo un intenso trabajo para recuperar las joyas de la viticultura autóctona: Vijiriega, Moscatel y Pedro Ximénez, entre las blancas, o Tempranillo, Garnacha y Monastrell, entre las tintas, que conviven en perfecta armonía con variedades internacionales como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, excepcionalmente aclimatadas.

Los vinos granadinos, de gran riqueza sávida, poseen una gran variedad de perfumes frutales y florales que reflejan el entorno natural y el legado histórico-cultural de la provincia.

Variedades autorizadas para toda la zona de producción:

Blancas	Tintas	Para espumoso
Vijiriego	Tempranillo	Vijiriega
Sauvignon Blanc	Garnacha tinta	Sauvignon Blanc
Chardonnay	Cabernet Sauvignon	Chardonnay
Moscatel de Alejandría	Cabernet Franc	Moscatel de Alejandría
Moscatel de grano menudo o morisca	Merlot	Moscatel de grano menudo o morisca
Pedro Ximénez	Syrah	Torrontés
Baladí Verdejo	Pinot Noir	
Palomino	Monastrell	
Torrontés	Romé	
	Petit Verdot	

Variedades autorizadas Subzona Contraviesa-Alpujarra:

Blancas	Tintas	Para espumoso
Vijiriego	Tempranillo	Vijiriego
Sauvignon Blanc	Garnacha tinta	Chardonnay
Chardonnay	Cabernet Sauvignon	Pinot Noir
Moscatel	Cabernet Franc	
Pedro Ximénez	Merlot	
Baladí Verdejo	Syrah	
	Pinot Noir	
	Petit Verdot	

LOS VINOS

La producción de uva ha estado ligada tradicionalmente a las zonas altas y medias de los sistemas montañosos de la provincia, lo cual provoca oscilaciones térmicas importantes y muy bajas temperaturas alargando y mejorando el proceso de maduración. La altura, el clima seco y el agua de Sierra Nevada producen un ambiente muy sano para el cultivo de la vid y favorecen la viticultura ecológica.

Nos encontramos ante productos de autor con limitación productiva para conseguir la máxima calidad de la uva. El resultado están siendo vinos de gran personalidad; blancos frescos y fragantes, tintos sabrosos de gran complejidad y espumosos de burbuja fina y elegante acidez.

Tipos de vinos

Los tipos de los vinos protegidos por la mención DOP Vino de Calidad de Granada son los siguientes:

- Blancos.
- Rosados
- Tintos
- Espumosos.

Además de vinos naturalmente dulces o de vendimia tardía aplicables al vino de uva sobremadura y elaborado sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico natural superior a 15% vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de fermentación y el proceso de conservación, tienen siempre la premisa de la máxima calidad posible que mantengan los caracteres tradicionales de los diferentes tipos de vinos, cuidando especialmente la obtención del mosto, de forma que el rendimiento no supere el 65% en uva tinta y el 70% en uva blanca.

La elaboración y almacenamiento se realiza mayoritariamente en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés, americano y centroeuropeo con capacidades de entre 225 y 330 litros.

Una particularidad destacable, que otorga gran parte de su carácter a algunos de los vinos de calidad granadinos, es su fermentación en cuevas (aunque no en todos los casos), pues su interior garantiza un ambiente más natural y sano que los creados por climatizadores artificiales y una temperatura e iluminación constante inalterable.





VINOS DE PRESTIGIO

Muchos han sido los premios y distinciones obtenidos por los vinos elaborados por las Bodegas adscritas a la **D.O.P. Vino de Calidad de Granada**, tanto a nivel nacional como internacional.

- Mundusvini
 - Challenge International du Vin
 - BACCHUS ESPAÑA
 - CINVE
 - Eco-Racimo BioCórdoba
 - Mezquita (Córdoba)
 - Torre de la Vela (Granada)
 - Vinhoreca
 - Vino y Mujer
 - Zarcillo (Valladolid)
 - AWC Viena
 - Challenge International du Vin
 - Festival Internacional Cincinnati
 - International Wine San Francisco
 - Vinalies
 - Catavinum World Wine & Spirits Competition
- 



LA ASOCIACIÓN DE VINOS DE GRANADA

A diferencia de las Denominaciones de Origen, el control de la producción amparada por esta mención de calidad recae en un organismo de control independiente.

La Asociación Vinos de Granada nace el 23 de enero de 2008; la Orden de 21 de enero de 2009 por la que se aprueba el *Reglamento del Vino de Calidad de Granada*, la reconoce como **Órgano de Gestión** de la figura de protección y calidad **D.O.P. VINO DE CALIDAD DE GRANADA** de acuerdo a lo establecido en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía y el Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión Europea de 14 de julio de 2009.


La sede de la Asociación se ubica actualmente en el CORTIJO PEINADO Carretera Atarfe- Fuente Vaqueros, Km 2.





BODEGAS ASOCIADAS

Muchos son los empresarios y bodegueros dispuestos a apostar por el Vino de Calidad de Granada. A continuación se recogen las bodegas adscritas a esta Denominación:

- BODEGAS AL ZAGAL
 - BODEGAS ANCHURON
 - BODEGAS ARANZADA
 - BODEGAS CALVENTE
 - BODEGA CUATRO VIENTOS
 - BODEGAS DOMINGO Y QUILES
 - BODEGAS DOMINIO BUENAVISTA
 - BODEGAS FERNANDEZ HERRERO
 - BODEGAS FONTE DEI
 - BODEGAS JOAQUIN DAMIAN, VENTA QUEMADA
 - BODEGA LADERA DEL CASTAÑAR
 - BODEGA LOS BARRANCOS
 - BODEGA LOS MARTOS
 - BODEGAS NAZARIES
 - BODEGA LUIS SANCHEZ FERRER
 - BODEGA MARQUÉS DE CASA-PARDIÑAS
 - BODEGA MENDEZ MOYA
 - BODEGAS PAGO DE ALMARAES
 - BODEGAS PALENZUELA GARCIA
 - BODEGAS HACIENDA SEÑORIO DE NEVADA
 - BODEGAS VERTIJANA
 - BODEGAS VILLAGRAN
- 



DATOS DE CONTACTO:

EMAILS:

info@dovinosdegranada.es

promocion@dovinosdegranada.es

comunicacion@dovinosdegranada.es

WEB:

www.dopvinodecalidaddegranada.es

