

Annexes

Taula 1. Superfície de vinya per comarques

Comarques	Superfície (Ha)
Alacant	15.667
El Comtat	92
L'Alcoià	480
L'Alt Vinalopó	3.673
El Vinalopó Mitjà	8.072
La Marina Alta	2.044
La Marina Baixa	41
L'Alacantí	668
El Baix Vinalopó	222
El Baix Segura	375
Castelló	791
Els Ports	53
L'Alt Maestrat	61
El Baix Maestrat	123
L'Alcalatén	132
La Plana Alta	309
La Plana Baixa	1
El Alto Palancia	52
El Alto Mijares	60
València	47.112
El Rincón de Ademuz	3
Los Serranos	1.675
El Camp de Túria	743
El Camp de Morvedre	3
L'Horta Nord	0
L'Horta Oest	21
València	-
L'Horta Sud	-
La Plana de Utiel-Requena	34.212
La Hoya de Buñol	2.873
El Valle de Cofrentes-Ayora	850
La Ribera Alta	1.122
La Ribera Baixa	1
La Canal de Navarrés	74
La Costera	1.403
La Vall d'Albaida	4.132
La Safor	-

Font: Elaboració pròpia a partir de les dades provinents del Banc de Dades Territorial. Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica.

Zones vitivinícoles en la Comunitat Valenciana

El fonament legal de les actuals Denominacions d'Origen de la Comunitat Valenciana daten de 1957. Aquest any, tenint com a base l'Estatut del Vi (Llei de 26 de maig de 1933), s'aproven els primers Reglaments de les Denominacions d'Origen de València, Utiel-Requena i Xest, per l'Ordre de 19 de febrer (519). Els de la Denominació d'Origen Alacant, s'aproven per l'Ordre de 21 de febrer (520).

L'any 1975, es van publicar noves reglamentacions per les Denominacions d'Origen Utiel-Requena, València (la qual va assimilar l'àmbit territorial que ocupava l'anterior Denominació d'Origen Xest) i Alacant, que derogaren les anteriors. Les Ordres per les que es regula aquesta nova situació són les següents:

- Reglament de la Denominació d'Origen Utiel-Requena, Ordre de 19 de maig de 1975 (1434)
- Reglament de la Denominació d'Origen València, Ordre de 16 de novembre de 1976 (2393)
- Reglament de la Denominació d'Origen Alacant, Ordre de 24 de novembre de 1975 (74)

Aquest procés va finalitzar amb l'adaptació reglamentària a la nova ordenació legal de l'Estat espanyol que va portar amb ell, principalment, el procés de transferències a les Comunitats Autònomes, però també, l'ingrés d'Espanya en la Comunitat Econòmica Europea. A partir d'aquesta nova situació es crea l'última reglamentació, actualment vigent:

- Ordre de 21 de juliol de 1986, de la Conselleria d'Agricultura i Pesca, per la que s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen "Alacant" i el seu Consell Regulador.
- Ordre de 22 de setembre de 1986, de la Conselleria d'Agricultura i Pesca, per la que s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen "Utiel-Requena" i el seu Consell Regulador.
- Ordre de 21 de juliol de 1986, de la Conselleria d'Agricultura i Pesca, per la que s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen "València" i el seu Consell Regulador.

La principal novetat de caràcter genèric que inclouen aquestes reglamentacions, és la dependència d'aquests organismes de la Conselleria d'Agricultura i Pesca de la Comunitat Autònoma de València, quan abans ho eren de l'Institut de Denominacions d'Origen (INDO).

A continuació es descriuran breument aquestes Denominacions i els reglaments que els regeixen.

- Denominació d'Origen Alacant

La zona de producció dels vins emparats per la Denominació d'Origen Alacant s'estén per les comarques de la Marina Alta, la Marina Baixa, El Comtat, L'Alcoià, L'Alicantí, l'Alt Vinalopó, el Vinalopó Mitjà i el Baix Vinalopó. Cal mencionar que, hi ha dos cellers inscrits localitzats fora d'aquestes comarques mencionades anteriorment, Bodegas Murviedro (Requena) i Bodegas Gandía (Xest).

L'any 2021, la superfície total dedicada al cultiu de la vinya en l'àmbit territorial de la Denominació d'Origen Alacant va ser de 15.667 Ha, de les quals 10.320 Ha estaven inscrites en el Consell Regulador. El mateix any, també es trobaven inscrits un total de 2.294 viticultors i 43 cellers, 12 dels quals eren models cooperatius.

La Denominació d'Origen Alacant empara els vins que s'elaboren exclusivament amb les següents varietats:

- **Blanques:** moscatell d'Alexandria, forcallat (airén), subirat parent (malvasia), chardonnay, macabeu, planta fina de Pedralba, sauvignon blanc, verdil.
- **Negres:** monestrell, girò (garnatxa), Alicante bouschet (garnatxa tintorera), cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, petit verdot, sirà, ull de llebre (tempranillo).

La producció màxima que s'admet per hectàrea és de 12.000 kg per a varietats blanques (88,8 hL/Ha) i 9.100 kg per a varietats negres (67,34 hL/Ha).

Els vins emparats per aquesta Denominació d'Origen han de complir una sèrie de característiques analítiques a fi de garantir una qualitat mínima i protegir el nom de la regió vitivinícola en qüestió (Taula 11).

Taula 2. Característiques analítiques requerides dels vins de DOP Alacant.

°AT: Grau Alcohòlic Total. °AAd: Grau alcohòlic adquirit. SR: Sucres Reductors. AT: Acidesa Total. AV: Acidesa Volàtil. SO₂T: Sulfurós Total.

TIPOLOGIA	°AT mínim (% Vol.)	°AAd Mínim (% Vol.)	SR (g/L)	AT Mín (g/L en Àc. Tartàric)	AV Màx (g/L en Àc. Acètic)	SO ₂ T Màx (mg/L) Vins amb <5 g/L sucre	SO ₂ T Màx (mg/L) Vins amb ≥5 g/L sucre	CO ₂ Mínim (bars a 20°C)
BLANCS	10	10	-	3,5	0,8	200	-	-
ROSATS	10	10	-	3,5	0,8	200	-	-
NEGRES	12	12	-	3,5	1,2	150	-	-
VINS DE LICOR (Blancs/Rosats/negres)	15	15	≥45	3	1,2	-	200 Negres 250 Blancs/rosats	-
VI NOBLE ALACANT (Blancs/Rosats/negres)	14	14	≥45	3	2	-	200 Negres 250 Blancs/rosats	-
VI ANYEC (Blancs/Rosats/negres)	14	14	≥45	3,5	2	-	200 Negres 250 Blancs/rosats	-
FONDELLOL	16	16	<45	3,5	2,2	150	200	-
ESPUMOSOS	9,5	6	-	3,5	1,5	185	185	3
ESPUMOSOS AROMÀTICS DE QUALITAT (Blancs)	10	6	-	3,5	0,8	185	185	3

Font: Plec de Condicions de la DOP Alacant.

Per finalitzar, cal destacar el producte més específic i històric de la regió vitivinícola d'Alacant, el Fondello (Fondillón). Vi elaborat amb raïm monestrell sobre-madur que, per a la seua obtenció, el Consell Regulador aconsella dur a terme una criança amb tonells de roure, clàssics de la zona, pel mètode de criança tradicional de soleres, durant un període mínim de deu anys.

- Denominació d'Origen Utiel-Requena

L'àrea de producció de la Denominació d'Origen Utiel-Requena compren nou termes municipals: Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro i Villagordo del Cabriel. L'any 2021, la superfície total dedicada al cultiu de la vinya en aquests municipis va ser de 34.413 Ha, de les quals 33.193 estaven inscrites en el Consell Regulador. El mateix any, aquesta Denominació d'Origen comptava amb 4.579 viticultors i 57 cellers, de les quals 8 són cooperatives.

Els vins emparats per la Denominació d'Origen Utiel-Requena s'han d'elaborar exclusivament amb les següents varietats:

- **Blanques:** macabeu, marseguera, tardana, chardonnay, sauvignon blanc, parellada, verdiell (verdejo), moscatell de gra menut.
- **Negres:** boval, ull de llebre (tempranillo), girò (garnatxa), Alicante bouschet (garnatxa tintorera), cabernet sauvignon, merlot, sirà, pinot noir, petit verdot, cabernet franc.

La producció màxima admesa, en quilos per hectàrea, per a les vinyes amb formacions en vas és de 7.500 kg/ha (55,50 hl/ha) per a varietats negres. Excepte per a la varietat boval, la producció màxima de la qual és de 8.600 kg/Ha (63,64 hL/Ha), sempre que la seua formació siga en vas. Les varietats blanques en vas tenen una producció màxima de 9.900 kg/Ha (73,26 hL/Ha).

Per a vinyes amb formacions en espatllera, la producció màxima admesa per hectàrea és de 9.100 kg/ha (67,34 hL/Ha) per a varietats negres, excepte per a la varietat boval, que tindrà una producció per a vinyes en espatllera de 10.500 kg/ha (77,70 hL/Ha). Les varietats blanques en espatllera tenen una producció màxima de 12.000 kg/ha (88,80 hL/Ha).

Les característiques analítiques que han de respectar els vins produïts en la Denominació d'Origen Utiel-Requena per a complir amb els estàndards de qualitat es mostren en la taula 12.

Taula 3. Característiques analítiques requerides del vins de la DOP Utiel-Requena.

ºAT: Grau Alcohòlic Total. ºAAd: Grau alcohòlic adquirit. SR: Sucre Reductors. AT: Acidesa Total. AV: Acidesa Volàtil. SO₂T: Sulfurós Total.

TIPOLOGIA	ºAT mínim (% Vol.)	ºAAd Mínim (% Vol.)	SR (g/L)	AT Mín (g/L en Àc. Tartàric)	AV Màx (g/L en Àc. Acètic)	SO ₂ T Màx (mg/L) Vins amb <5 g/L sucre	SO ₂ T Màx (mg/L) Vins amb ≥5 g/L sucre	CO ₂ Mínim (bars a 20ºC)
NEGRES	10,5	10,5	(*)	3,5	L'acidesa volàtil dels vins de la campanya (fins al 31 de juliol) no pot superar 0,9 g/L. Els vins de campanyes anteriors no poden superar 1 g/L més 0,06 g/L per cada grau d'alcohol que supere el 10% vol., fins un màxim d'1,08 g/L en blancs i rosats i 1,2 g/L en negres.	150	200	-
BLANCS	10	10	(*)	4		200	250	-
ROSAT	9	9	(*)	4		200	250	-
ESPUMOSOS DE QUALITAT	11	11	Brut nature: <3 Extrabrut: 0-6 Brut: <12	4,5		185	185	3,5
ESPUMOSOS AROMÀTICS DE QUALITAT	10	6	Extrasec: 12-17 Sec: 17-32 Semisec: 32-50 Dolç: >50	4,5		185	185	3
D'AGULLA	9	7	(*)	4,5		150 Negres 200 Blancs/rosats	200 Negres 250 Blancs/rosats	Mín: 1 Màx: 2,5
VINS DE LICOR (Blancs/Rosats/negres)	17,5	Mín: 15 Màx: 22	(*)	3,5		150	200	-
VINS DE BAIXA GRADUACIÓ (Blancs/Rosats/negres)	9	4,5	(*)	3,5	150 Negres 200 Blancs/rosats	200 Negres 250 Blancs/rosats	-	

(*) Menys de 4 g/L, o 9 g/L quan el contingut d'acidesa total expressada en grams d'àcid tartàric per litre no siga inferior en més de 2 grams per litre al contingut en sucre residual. Els vins podran ser, en funció del seu contingut en sucre, semisecs (4-12 g/L), semidolços (12-45 g/L) i dolços (≥50).

Font: Plec de Condicions de la DOP Utiel-Requena.

- Denominació d'Origen València

La zona de producció dels vins emparats per la Denominació d'Origen València està dividida en quatre subzones; l'Alt Túria, Valentino, Moscatel de València i Clariano. L'Alt Túria compren les localitats de La Iessa, Alpont, Ares dels Oms, Titaigües, Toixa, Xelva i Calles. La zona de Valentino abasta les comarques de la Foia de Bunyol, Camp de Túria i La Serrania. L'àrea de Moscatell de València correspon als municipis de Xiva, Xest, Godolleta, Montroi, Montserrat, Reial de Montroi i Torís. L'última subzona, la de Clariano, compren les comarques de la Vall d'Albaida i la Costera.

Així mateix, existeixen altres zones de producció, com són les parcel·les inscrites en el Registre Vitícola i explotades per socis de cooperatives o titulars de cellers inscrites en els Registres del Consell Regulador que tradicionalment han assignat les mateixes a la producció de vins emparats per la Denominació d'Origen València, situades en alguns paratges dels municipis d'Almansa i Caudete (província d'Albacete), com per exemple, Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Vega de Bogarra... També formen part aquelles parcel·les de socis de la Cooperativa Vinícola La Viña, situades en la població de Villena, que estan inscrites en el Registre Vitícola i que tradicionalment han assignat les mateixes a la producció de vins emparats per la Denominació d'Origen València.

L'any 2021, la superfície total dedicada al cultiu de la vinya en aquestes àrees va ser de 14.366 Ha, de les quals 13.069 estaven inscrites en el Consell Regulador. El mateix any, aquesta Denominació d'Origen comptava amb 6.150 viticultors i 72 cellers, de les quals 13 són cooperatives.

La Denominació d'Origen València empara els vins que s'elaboren exclusivament amb les següents varietats:

- **Blanques:** moscatell d'Alexandria, malvasia, chardonnay, macabeu, marseguera, verdil, sauvignon blanc, gewürtztraminer, planta fina de pedralba, planta nova, pedro ximénez, riesling, semillón blanc, tortosí, verdejo y viognier.
- **Negres:** boval, cabernet sauvignon, merlot, monastrell, pinot noir, ull de llebre (tempranillo), Alicante bouschet (garnatxa tintorera), bonicaire, cabernet franc, forcallat, girò (garnatxa), graciano, malbec, mencía, mazuelo, petit verdot y sirà.

La producció màxima que s'admet per hectàrea és de 12.000 kg per a varietats blanques (91,20 hL/Ha) i 9.100 kg per a varietats negres (69,16 hL/Ha). Per a la varietat Moscatell d'Alexandria, la producció màxima admesa és de 16.000 kg/Ha (121,60 hL/Ha).

Els vins emparats per aquesta Denominació d'Origen han de complir una sèrie de característiques analítiques a fi de garantir una qualitat mínima i protegir el nom de la regió vitivinícola en qüestió (Taula 13)

Taula 4. Característiques analítiques requerides dels vins de DOP València.

ºAT: Grau Alcohòlic Total. ºAAd: Grau alcohòlic adquirit. SR: Sucre Reductors. AT: Acidesa Total.
AV: Acidesa Volàtil. SO₂T: Sulfurós Total.

TIPOLOGIA	ºAT mínim (% Vol.)	ºAAd Mínim (% Vol.)	SR (g/L)	AT Mín (g/L en Àc. Tartàric)	AV Màx (g/L en Àc. Acètic)	SO ₂ T Màx (mg/L) Vins amb <5 g/L sucre	SO ₂ T Màx (mg/L) Vins amb ≥5 g/L sucre	CO ₂ Mínim (bars a 20ºC)
BLANCS	9	9	(*)	3,5	1,08	200	300	-
ROSATS	9,5	9,5	(*)	3,5	1,08	200	250	-
NEGRES	9,5	9,5	(*)	3,5	1,2	150	200	-
VINS ETIQUETATS COM CRIANÇA, RESERVA I GRAN RESERVA (Blancs/Rosats/negres)	12	12	(*)	3,5	1,2 Negres 1,08 Blancs 1,08 Rosats	150 Negres 200 Blancs/Rosats	200 Negres 250 Blancs/Rosats	-
VINS DE LICOR (Blancs/Rosats/negres)	17,5	15	(*)	1,5	1,2	150	200	-
VINS ESPUMOSOS AROMÀTICS DE QUALITAT (Blancs, Rosats i Negres)	10	6	Brut nature: <3 Extrabrut: 0-6 Brut: <12 Extrasec: 12-17 Sec: 17-32 Semisec: 32-50 Dolç: >50	3,5	-	185	185	≥ 3
VINS AMB LA MENCIÓ "Petit València" (Blancs/Rosats/negres)	9	Mín:4,5 Màx: 9	(*)	-	-	-	-	-
VINS D'AGULLA (Blancs/Rosats/Negres)	9	7	(*)	3,5	-	150 Negres 200 Blancs/Rosats	200 Negres 250 Blancs/Rosats	Mín: 1 Màx: 2,5

(*) Menys de 4 g/L, o 9 g/L quan el contingut d'acidesa total expressada en grams d'àcid tartàric per litre no siga inferior en més de 2 grams per litre al contingut en sucre residual. Els vins podran ser, en funció del seu contingut en sucre, semisecs (4-12 g/L), semidolços (12-45 g/L) i dolços (≥50).

Font: Plec de Condicions de la DOP València