

OBSERVATORIO INDUSTRIAL DEL SECTOR AGROALIMENTARIO DE CASTILLA Y LEÓN



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Agricultura y Ganadería

cecale

Confederación de Organizaciones
Empresariales de Castilla y León



CCOO
federación agroalimentaria

ESTUDIO DEL SECTOR VITIVINÍCOLA EN CASTILLA Y LEÓN

Financiado por:



**Junta de
Castilla y León**



federación agroalimentaria

ÍNDICE

	Página
PREÁMBULO.....	1
ESTRUCTURA SOCIOECONÓMICA DE CASTILLA Y LEÓN.....	3
SECTOR VITIVINÍCOLA.....	5
DENOMINACIONES DE ORIGEN EN CASTILLA Y LEÓN.....	9
• D.O. Bierzo.....	9
• D.O. Cigales.....	13
• D.O. Ribera del Duero.....	16
• D.O. Rueda.....	20
• D.O. Toro.....	25
OTROS VINOS.....	28
VARIEDADES DE UVA.....	29
PRINCIPALES VARIEDADES DE UVAS EMPLEADAS EN CASTILLA Y LEÓN.....	29
LABORES Y TAREAS PROPIAS DEL SECTOR.....	41
• Trabajos agrícolas en viñedo.....	41
• Elaboración y crianza de vinos.....	45
SITUACIÓN ACTUAL:	
• Trabajadores del Sector.....	56
• Convenios Colectivos.....	60
FORMACIÓN DEL PERSONAL.....	62
• Posible temática de cursos para los trabajadores.....	65
PUESTOS DE TRABAJO ESPECÍFICOS	67
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.....	70
CONCLUSIONES.....	71
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	74

PREÁMBULO

Las actuaciones de la **Federación Agroalimentaria de CC.OO.** de Castilla y León para el **Observatorio** constituido en el “Acuerdo Marco para la Competitividad y la Innovación Industrial de Castilla y León en 2006-2009” para el Sector Agroalimentario, se centran en este estudio, en la observación **social** del **sector vitivinícola**. Por tanto, aunque se den datos de referencia, no es un estudio desde el punto de vista del análisis estadístico, sino centrado y orientado a la situación de los trabajadores, sus condiciones y como afrontar la problemática existente, precariedad, malas condiciones sociolaborales, inestabilidad etc.

Para centrar el marco de estudio, se hace un análisis global de la **situación** para definir el sector del que hablamos:

España tiene una extensión de 505.000Km² de los cuales 94.000Km² corresponden a **Castilla y León**, es la Comunidad Autónoma más extensa del país y de Europa. Está compuesta por nueve provincias: Ávila, Burgos, Palencia, León, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora.

Extensión que ocupan aproximadamente en Km² por **provincias** :

Ávila	8.050
Burgos	14.300
León	15.570
Palencia	8.052
Salamanca	12.350
Segovia	6.800
Soria	10.303
Valladolid	8.110
Zamora	10.561

La **densidad de población** es muy baja, 27 hab./m². El 40% de los municipios tienen menos de 100 habitantes, es en las capitales provinciales donde se concentran la mayor parte de la población total, que cuenta con industrias, comercios, centros escolares, centros de salud, etc.

La **agricultura** en nuestra Comunidad era un sector muy importante, que ha ido perdiendo empleo, sobre todo en los últimos 15 años. Los municipios están muy dispersos y con pocas alternativas de trabajo.

Con la incorporación de maquinaria agrícola en el sector, se necesita menos **mano de obra**, lo que hace que no se genere empleo en los pueblos, y que se tengan que ir a buscar trabajo a las ciudades. Los jóvenes abandonan el pueblo y el campo y los municipios se quedan **envejecidos** y **despoblados**.

Pese al descenso de la **población** en las zonas rurales, la producción agrícola castellano-leonesa representa un 15 % del sector primario español, y su media de **ocupación** es

inferior a la de otras Comunidades Autónomas, lo que supone un incremento en la tecnología agraria.

La llegada de **población inmigrante** a municipios rurales de Castilla y León regenera la demografía. Se incorporan al mercado laboral a través del sector agrario, pero dadas las condiciones que les ofrecen, en cuanto tienen oportunidad se incorporan a otras ramas de actividad como la hostelería, la construcción o, últimamente, las energías alternativas. Suele ser un colectivo con múltiples necesidades sociales y serían necesarias también acciones formativas específicas para facilitar su adaptación profesional.

En Castilla y León predomina el cultivo de secano, por el clima y las escasas lluvias. Sólo un 10 % de la superficie se explota en régimen de regadío, con parcelas de producción intensiva, mucho más rentables que los cultivos de secano. La Comunidad castellano-leonesa es una de las grandes productoras de **cereales**, principalmente trigo, cebada, centeno, y avena, así como leguminosas y girasol.

En la última década los cultivos han experimentado un gran cambio, ya no se ven todos los campos de cereales, ha cambiado el paisaje y ha incrementado notablemente el **cultivo de la vid** en toda la Comunidad. La superficie de cultivos de viñedo supera las 70.000 has, de las cuales el 60 % corresponden a las **Denominaciones de Origen** y el resto a las distintas **zonas vitivinícolas** de la Comunidad.

En toda Castilla y León, los viñedos están muy repartidos y no hay grandes extensiones de viñas como en Castilla la Mancha o en Andalucía. La mayoría de los viticultores tienen **pequeñas plantaciones** en varios términos o municipios y las bodegas son generalmente pequeñas y familiares, con **pocos trabajadores** por cuenta ajena o ninguno.

Como consecuencia, con este estudio se pretende dar a conocer la **realidad actual** del sector y de las ocupaciones del mismo con la finalidad de establecer contenidos **formativos** que permitan satisfacer las necesidades de especialización profesional actualmente existentes, así como la conveniencia de establecer un **Convenio Colectivo Autonómico o Regional**, que recoja las mismas condiciones para todos los trabajadores del sector, ya que hay grandes diferencias entre provincias.

Se han identificado los **procesos productivos** propios de la actividad y con ello, determinar los **perfiles ocupacionales** implicados. Se analiza también la **oferta formativa** y se estiman las necesidades de formación aplicada con el consiguiente contraste entre la oferta existente y las necesidades reales.

ESTRUCTURA SOCIOECONÓMICA DE CASTILLA Y LEÓN

Castilla y León cuenta con una **superficie** de 94.225 km², lo que la configura como la Comunidad Autónoma más extensa de España. Su posición geográfica es estratégica dentro del territorio nacional, al ocupar una parte importante del noroeste peninsular.

La amplia extensión territorial y su **situación geográfica**, caracterizada por limitar con Portugal y con nueve Comunidades Autónomas de España, convierten a Castilla y León en un importante nudo de comunicaciones entre las regiones del Norte con Madrid y el resto de España y Portugal. A nivel europeo, es un paso obligado y eje central de la Diagonal Continental.

La **población** de Castilla y León asciende a 2.528.417 personas, por lo que la densidad de población es de 26,83 habitantes/ km². Si bien en las últimas décadas se ha producido una pérdida de población en nuestra región, lo cierto es que esta tendencia se está invirtiendo en los últimos años. Así, desde el año 2000, el número de habitantes ha crecido todos los años, experimentando un crecimiento total de unas 49.000 personas, debido en gran parte a la población inmigrante.

Otro de los rasgos característicos de la población es su **dispersión** geográfica, ya que en las nueve provincias que componen nuestra Comunidad existen 2.248 municipios, que suponen el 27,72% del total nacional.

Un gran número de estos **municipios** tiene baja población. En concreto, nuestra Comunidad aglutina el 51,71% de los municipios con menos de 101 habitantes de España, y el 42,37% de los municipios con una población entre 101 y 500 habitantes. En el extremo opuesto, ningún municipio de la Comunidad supera el medio millón de habitantes, y únicamente cuatro municipios tienen más de 100.000 habitantes.

Esto da idea de la marcada situación de dualidad existente en la **Comunidad**, con un elevado número de pequeños municipios muy poco habitados y que requieren de un gran esfuerzo económico para satisfacer sus servicios básicos, y con nueve capitales de provincia y los municipios de su alfoz que concentran una parte importante de la población.

Mercado Laboral

El mercado de trabajo en Castilla y León se ha mostrado especialmente **dinámico**, con un importante crecimiento tanto en términos de actividad y ocupación como en lo referente a las afiliaciones a la Seguridad Social. Este fenómeno ha venido acompañado de una sustancial reducción del desempleo.

Así, desde el año 1996 hasta el 2006, el número de activos ha aumentado un 16,91% y los ocupados lo han hecho un 34,83%, mientras que, por su parte, el colectivo de personas en paro ha descendido un 57,76%.

Estructura productiva

Durante los últimos ejercicios, se ha producido una importante **transformación sectorial** en Castilla y León con una continua modernización y un creciente acercamiento a la estructura productiva de la Unión Europea. El rasgo más característico de esta modernización es la pérdida de peso del **sector agrario** en el

conjunto de la economía regional. La participación de este sector en el Valor Añadido Bruto (VAB) regional se ha reducido del 9,56% en el año 2000 al 6,92%, de acuerdo con los datos disponibles pertenecientes a 2006.

El **sector primario** tiene una mayor importancia en la Comunidad que en el ámbito nacional, el 6,92% frente al 2,87%, debido a la importante extensión territorial de Castilla y León, que cuenta con casi la quinta parte de la superficie agrícola y forestal de España y, por ello, no es de extrañar que Castilla y León genere casi el 13% del VAB agrícola nacional.

El **número de empresas** en Castilla y León ha crecido durante los últimos años de manera progresiva. La región se caracteriza por la convivencia de un número muy importante de pequeñas empresas con un número limitado de grandes empresas con gran peso a nivel económico y social en la región. De hecho, Castilla y León ha sido capaz de atraer grandes empresas en torno a sectores estratégicos, lo que ha permitido en cada momento impulsar la Investigación y el Desarrollo de manera directa e inducida, así como la generación de empleo y riqueza en la región.

Dentro de los **sectores productivos** de nuestra Comunidad Autónoma podemos diferenciar entre aquellos considerados como tradicionales o consolidados, y aquellos otros emergentes o prioritarios.

Por lo tanto, podemos distinguir los sectores **tradicionales**, entre los que se incluyen la automoción, el sector agroalimentario, el energético, el químico-farmacéutico o el textil; y los sectores **emergentes**, entre los que cabe citar las energías renovables, las Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones (TIC's), el aeronáutico, la biotecnología y «el español como recurso económico».

En materia **agroalimentaria**, Castilla y León es un referente nacional. El sector se encuentra hoy en el mejor punto de partida para poder afrontar acciones innovadoras, a través del desarrollo e introducción de tecnología, con vistas a dotar de mayor valor a sus productos y servicios.

De acuerdo con la anterior consideración (sectores consolidados, por un lado, y sectores emergentes, por otro), la Junta de Castilla y León se marca un triple objetivo:

En primer lugar, hay que articular las medidas tendentes al mantenimiento o incremento de la actividad de los sectores con una presencia consolidada en Castilla y León.

En segundo lugar, hay que fomentar la implantación de empresas de sectores de contenido tecnológico pertenecientes a sectores emergentes, y cuya actividad genere un alto valor añadido.

En tercer lugar, hay que conseguir que se de una interrelación entre los sectores emergentes y los consolidados, de manera que se produzcan transferencias de conocimiento y se mejore la producción a través de la innovación.

SECTOR AGRARIO

Como se ha comentado anteriormente, el **sector agrario** tiene un peso específico mucho mayor en la economía de la Comunidad que en el conjunto de España, en parte, gracias a la pujanza de la industria agroalimentaria.

Sin embargo, la **economía** castellana y leonesa está experimentando en los últimos años una transformación en su patrón productivo, en el que los servicios y la construcción han ido ganando presencia, la industria se ha consolidado y el sector agrario, en cambio, ha cedido protagonismo.

La progresiva **despoblación** del medio rural, la evolución de la **legislación** comunitaria y la propia **modernización** de la economía de Castilla y León son algunos de los factores que explican este fenómeno.

A cambio, el sector agrario también se ha ido modernizando y, consecuentemente, ha aumentado su productividad.

La Encuesta de Población Activa también da una idea del significado de este sector: en el último año, la agricultura daba trabajo a 81.900 personas, el 7,58% de los 1.081.100 ocupados de Castilla y León. En el conjunto de España, este sector supone el 4,42% del total en términos de ocupación.

El número de **ocupados** en el sector agrario se ha ido reduciendo en los últimos años, y en Castilla y León a un ritmo superior que en el resto de España. La ausencia de vocaciones agrarias entre la población joven hace prever que al sector agrario regional le queda todavía por perder un porcentaje importante de su población activa, dada la **elevada edad** media del empresariado regional.

SECTOR VITIVINÍCOLA

La producción mundial de **vino** en los últimos años se viene situando en torno a los 270 millones de hectolitros y se concentra principalmente en países de fuerte tradición vitivinícola situados en la cuenca mediterránea, tales como Francia, Italia o España. No obstante, en los últimos años han irrumpido en el mercado los denominados vinos del “nuevo mundo”, ligados a países productores como EEUU, Sudáfrica, Argentina, Chile o Australia. El consumo mundial de vino se sitúa en torno a los 230 millones de hectolitros.

Los destinos de la producción mundial de uva son:

- 57% a la elaboración de vino
- 31% a consumo en fresco
- 8% a la elaboración de jugo concentrado
- 4% a pasas de uva

Los principales países **importadores** de vino son (en ese orden) Alemania, Reino Unido, Francia, Estados Unidos, Rusia, Países Bajos, Bélgica, Canadá, Suiza, Dinamarca, y actualmente, se está incorporando si bien es cierto no como grandes importadores de vino, sino como fuertes **consumidores** de vino, China, Corea del Sur y Taiwán. Por ejemplo, en este último país no existe producción local de vinos de uva, sin embargo cabe mencionar que sí existe una amplia y prestigiada producción de vino de arroz y que constituye la principal bebida en las comidas, seguido por la cerveza, producida localmente o importada.

La UE ha tenido una **producción** de 166 millones de hectolitros en el año 2006. Respecto al **consumo**, la Unión Europea concentra el 58% del total, aproximadamente 34,3 litros/ año per cápita. Actualmente los viñedos de la UE vienen a representar un 45% de las **superficies** vitícolas mundiales ocupando una superficie de alrededor de 3,3 millones de hectáreas.

En este contexto, **España** es el país con mayor superficie de viñedos para vinificación del mundo, situándose como tercer productor mundial después de Francia e Italia, con 1128 millones de hectáreas.

Producción de vino por país en 2006		
Puesto	País	Producción (toneladas)
1	 Francia	5.349.333
2	 Italia	4.711.665
3	 España	3.643.666
4	 Estados Unidos	2.232.000
5	 Argentina	1.539.600
6	 Australia	1.410.483
7	 China	1.400.000
8	 Sudáfrica	1.012.980
9	 Chile	977.087
10	 Alemania	891.600

La **Unión Europea** es el primer productor y exportador de vino del mundo, a la vez que el mayor consumidor e importador. Además, el vino europeo goza de renombre internacional desde el punto de vista de la calidad. El sector vitivinícola representa, pues, una actividad económica vital para el empleo y los ingresos por exportación.

Sin embargo, en la actualidad, las **importaciones** europeas crecen a un ritmo más sostenido que las **exportaciones**, hasta tal punto que próximamente podrían superar a las exportaciones. El aumento de la producción y de las ventas de vino del nuevo mundo determina que los productores europeos se vean obligados a aumentar su competitividad.

La gran variedad de **suelos** y **climas** en España ha generado una extensa variedad de vinos, cada uno de ellos con su personalidad propia. Desde la incorporación de España a la UE, los vinos españoles considerados por la normativa comunitaria como vinos de calidad producidos en regiones determinadas son los producidos y efectivamente protegidos y comercializados por las Denominaciones de Origen. En la actualidad hay 64 zonas vinícolas que gozan de **Denominación de Origen**. Los vinos con D.O. suponen cerca del 40% del volumen total nacional.

En España, y en concreto en Castilla y León, es muy frecuente el **cooperativismo** como forma de comercialización de los productos vitivinícolas. También es destacable la abundancia de empresas de carácter tradicional y tamaño familiar que se dedican a la vitivinicultura, siendo bodegas elaboradoras que cultivan sus propios viñedos.

El Sector vitivinícola crea, además de las propias explotaciones y bodegas, una gran cantidad de **empresas auxiliares** como pueden ser las que proporcionan el material vegetal, corchos, botellas, etiquetas, etc.

Desde el punto de vista **social**, pertenecer al Sector vitivinícola en Castilla y León está “bien visto”, es una rama de la agricultura a la que se le atribuye cierta consideración, especialmente en las regiones tradicionalmente productoras acogidas a figuras de calidad. Estas actividades que han derivado en **atractivo turístico**, están fomentando de manera directa e indirecta un mínimo mantenimiento del asentamiento rural de la población por el momento.

VIÑEDO: Análisis provincial de superficie total según clases, 2003 (Hectáreas)

Provincias y Comunidades Autónomas	Superficie total			Viñedo de uva de mesa	Viñedo de uva para vinificación	Viñedo de uva para pasificación
	Secano	Regadío	Total			
GALICIA	33.090	–	33.090	–	33.090	–
P. DE ASTURIAS	120	–	120	–	120	–
CANTABRIA	42	–	42	–	42	–
PAÍS VASCO	10.529	2.625	13.154	–	13.154	–
NAVARRA	12.952	11.911	24.863	–	24.863	–
LA RIOJA	39.019	4.643	43.662	–	43.662	–
ARAGÓN	33.832	9.420	43.252	145	43.107	–
CATALUÑA	62.312	3.257	65.569	39	65.414	–
BALEARES	1.956	–	1.956	66	1.890	–
Ávila	3.699	–	3.699	107	3.592	–
Burgos	15.308	852	16.160	–	16.160	–
León	11.442	8	11.450	–	11.450	–
Palencia	573	–	573	–	573	–
Salamanca	2.683	–	2.683	93	2.590	–
Segovia	1.623	56	1.679	–	1.679	–
Soria	1.332	33	1.365	–	1.365	–
Valladolid	14.244	1.880	16.124	–	16.124	–
Zamora	13.169	7	13.176	–	13.176	–
CASTILLA Y LEÓN	64.073	2.836	66.909	200	66.709	–
MADRID	18.384	165	18.549	23	18.526	–
CASTILLA-LA MANCHA	473.909	92.911	566.820	208	566.587	–
C. VALENCIANA	74.312	15.580	89.892	11.519	74.940	–
R. DE MURCIA	37.788	14.038	51.826	6.302	45.524	–
EXTREMADURA	88.298	1.500	89.798	650	89.108	40
ANDALUCÍA	41.386	2.923	44.309	3.428	36.801	4.080
CANARIAS	17.405	1.581	18.986	131	18.831	–
ESPAÑA	1.009.407	163.390	1.172.797	22.711	1.142.368	4.120

Elaboración propia a partir del Anuario de Estadística Agroalimentaria del MAPA

En estas tablas se puede ver la situación de Castilla y León y cada una de sus provincias respecto al resto del país en cuanto a superficie, rendimiento y producción a través de los datos que proporciona el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino.

VIÑEDO DEDICADO A UVA DE VINIFICACION: Análisis provincial de rendimiento y producción, 2003

Provincias y Comunidades Autónomas	Rendimiento de la superficie en producción (kg/ha)				Producción de uva (toneladas)
	Cultivo único		Cultivo asociado		
	Secano	Regadío	Secano	Regadío	
GALICIA	9.681	-	-	-	259.346
P. DE ASTURIAS	5.500	-	-	-	577
CANTABRIA	3.000	-	-	-	126
PAÍS VASCO	6.661	9.225	-	-	87.880
NAVARRA	5.926	7.316	-	-	151.399
LA RIOJA	7.554	9.188	-	-	314.183
ARAGÓN	3.486	5.357	-	-	157.771
CATALUÑA	8.061	11.730	-	-	496.280
BALEARES	4.000	-	-	-	5.444
Ávila	1.200	-	-	-	4.271
Burgos	4.510	4.510	-	-	64.024
León	3.800	6.000	-	-	42.942
Palencia	3.150	-	-	-	1.805
Salamanca	1.873	-	1.440	-	4.800
Segovia	3.000	7.000	-	-	4.973
Soria	3.500	4.000	-	-	4.658
Valladolid	4.400	8.600	-	-	74.610
Zamora	3.534	5.300	-	-	45.732
CASTILLA Y LEÓN	3.771	7.482	1.440	-	247.815
MADRID	4.800	6.500	-	-	89.191
CASTILLA-LA MANCHA	5.542	12.276	3.880	6.000	3.610.622
C. VALENCIANA	6.506	5.068	2.755	-	452.669
R. DE MURCIA	1.500	5.200	-	-	92.433
EXTREMADURA	7.744	9.000	7.685	-	623.154
ANDALUCÍA	8.336	5.111	1.538	-	302.306
CANARIAS	1.387	3.280	-	-	28.688
ESPAÑA	5.812	10.403	6.512	6.000	6.919.884

Elaboración propia a partir del Anuario de Estadística Agroalimentaria del MAPA



DENOMINACIONES DE ORIGEN EN CASTILLA Y LEÓN

Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora, son las provincias que conforman esta **Comunidad Autónoma**, enclavada en la submeseta septentrional de la Península Ibérica. Una enorme llanura; "Llanos plomizos, lomas plateadas" que diría el poeta, formada por dovelas hundidas y rellenadas posteriormente por depósitos terciarios. Con sus 94.193 kilómetros cuadrados, es la región **más extensa** de España y de Europa. La **superficie** total de sus viñedos superan las 56.000 hectáreas; de las cuales el 60% pertenecen a las **Denominaciones de Origen** existentes. El 40% restante se distribuye en otras zonas vitícolas de la Comunidad.

La tendencia actual es diversificar la oferta de vinos de las distintas zonas adaptándolas a la demanda del mercado existente.

Como recoge el Proyecto de Ley de la Viña y del Vino, las Denominaciones de Origen pretenden asegurar la **calidad** y proteger el **origen** de procedencia, además de mantener la **diversidad** de los vinos. Otras ventajas para los operadores es que le proporciona condiciones de **competencia leal** y cuentan con un sistema para el **control** previsto en la Ley y realizado por un organismo público o privado. Desde el punto de vista del consumidor, se pretende garantizar la **protección** y el cumplimiento del principio general de veracidad y demostrabilidad de la información que figure en el **etiquetado**.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIERZO



SITUACIÓN GEOGRÁFICA Y CLIMATOLOGÍA

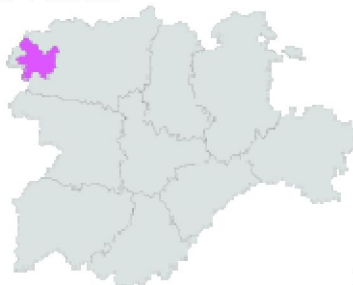
El enclave de esta Denominación se sitúa en el noroeste de la provincia de León. La comarca de El Bierzo enlaza Galicia, Castilla y León y Asturias.

La **orografía** del terreno es variada, diferenciándose tres zonas, con pequeños valles y montañas: Bierzo Alto y Bierzo Altimontano que rodean una llanura en la depresión del Bajo Bierzo u "Hoya Berciana".

El **clima** se caracteriza por inviernos fríos y veranos suaves, transición entre el clima Mediterráneo y el Atlántico. Las **lluvias** abundan de septiembre a mayo, con una media anual de 700 mm, llegando a superar en algunos puntos los 1000 mm. Es un clima suave, fundamentalmente templado y con una humedad similar a la de Galicia lo que caracteriza el microclima de El Bierzo.

Los recursos hídricos están dotados por aportaciones de lluvia y nieve. El río Sil recoge las aguas procedentes de las diferentes zonas bercianas.

La **temperatura** media ronda los 12 °C, con mínimos entorno a 3,6° C y máximos de 23,6° C en los meses de verano.



Fuente: Wikipedia

SUELOS

Se diferencian los tipos de suelo en función de la situación:

- **Hoya o Fosa Tectónica:** Formada fundamentalmente por materiales terciarios o cuaternarios (arcillas, cantos rodados, materiales aluviales), es decir materiales de arrastre y de sedimentación reciente, hablando de tiempos geológicos.

- **Montaña:** Formada por los materiales más antiguos, generalmente de la era Primaria. Se trata mayoritariamente de cuarcitas y pizarras. Mucho más escaso es el granito (Campo del Agua/Suárbol), o las calizas, aunque en este caso existe toda una mancha que recorre Peñalba, Aquilianos, Ferradillo, Cornatel, Cobas/La Barosa, Sierra de Aguiar entre Valdeorras y el Valle del Selmo.

Se trata de unos suelos pardo-oscuros con mezcla de elementos rocosos muy finos. Las laderas montañosas, presentan suelos muy poco profundos con continuos afloramientos rocosos de pizarras o cuarcitas. En el fondo de los valles los suelos son mucho más profundos y fértiles como resultado del proceso acumulativo de sedimentación.

La **hidrografía** tiene un papel clave en la configuración del relieve.

El **viñedo** se sitúa fundamentalmente sobre los suelos de tierra parda húmeda, ligeramente ácidos y por tanto con ausencia de carbonatos.

Los factores de calidad determinantes están en las terrazas de poca inclinación donde se sitúan las viñas muy próximas a los ríos o en laderas semiabancaladas o bien en viñas de pronunciada inclinación y en altitudes comprendidas entre 450 y 1.000 metros.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Denominación de Origen Bierzo fue reconocida en 1989, contando en la actualidad con unas 4.900 hectáreas de viñedo que aportan 23 municipios: Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Molinaseca, Noceda, Ponferrada, Priaranza, Puente Domingo Flórez, Sancedo, Toral de los Vados, Vega de Espinareda, Villadecanes y Villafranca del Bierzo.

Cepas autorizadas

Dentro de las cepas autorizadas, se encuentran como preferentes la Mencía para las tintas y la Doña Blanca y Godello para las blancas. La Garnacha Tintorera también esta autorizada y de forma experimental mejorantes se encuentran la Tempranillo, la Merlot y la Cabernet Sauvignon, para la elaboración de vinos tintos de crianza y reserva en una proporción no superior al 15%. En uvas blancas también se encuentran autorizadas la Malvasía y la Palomino.

Tipos de vino: Características técnicas y organolépticas

Sus **vinos blancos** presentan unos colores claros con reflejos amarillo pajizo, con unos intensos aromas primarios, frutales, manzana y fruta madura, con unos sabores muy equilibrados de tonos dulces y de acidez viva. Sus **vinos rosados**, elaborados con uvas

tintas (50% Mencía), o de mezclas de tintas y blancas, presentan unos colores que van desde el rosa pálido al rosa fresa, de aromas finos y afrutados, muy cálidos y suaves en la boca. Los blancos y rosados de crianza como mínimo deberán estar 6 meses en barrica y 18 meses en botella.

Los **tintos jóvenes** están elaborados con un mínimo de 70% de Mencía. De color rojo guinda con matices violáceos, con una intensa expresión aromática que finaliza con frutas silvestres, suaves y untosos, con un acertado equilibrio de taninos y acidez.

Los **tintos de crianza** deberán permanecer como mínimo dos años antes de salir al mercado, de los cuales al menos seis meses estarán en barricas de roble de capacidad inferior a 1.000 litros. Y los reserva permanecerán un mínimo de 12 meses en barrica y 24 meses en botella. Son vinos que presentan una amplia gama de colores desde el rojo guinda al rojo teja oscuro, de aromas primarios propios de la Mencía a frutas pasas y con ligeros toques a madera, tabaco y regaliz. Su paso por boca es aterciopelado con delicados sabores a vainilla y frutas dulces.

TIPOS DE VINO	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
Blancos	de 10 a 13 vol.
Rosado	de 11 a 14 vol
Tinto	de 11 a 14 vol.

DATOS DEL VIÑEDO

Superficie

3.980 Ha.

Registro de viticultores

4.183: De los cuales, 3.137 están asociados a Cooperativas o SAT, y los 1.046 restantes no están asociados.

Nº de bodegas pertenecientes a la Denominación

58 bodegas. El listado actualizado puede encontrarse en la página web del Consejo Regulador.

Densidad de plantación y producciones máximas

La densidad máxima de la plantación es de 3.800 cepas por Ha., mientras que las producciones máximas admitidas por Ha son de:

Mencía: 110 Qm/Ha

Garnacha Tintorera: 120 Qm/Ha

Doña Blanca, Malvasía, Godello: 110 Qm/Ha

Palomino: 120 Qm/Ha

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

Formación y poda

Sistema tradicional: Formación en vaso con 4-6 brazos, de los cuales dos como máximo irán podados a vara.

Pulgar: Con 2 yemas vistas como máximo.

Vara: Con 4 yemas vistas como máximo.

Formación en espaldera: En plantaciones dirigidas y apoyadas, la poda se efectuará a vara y pulgar, simple o doble, respetando el máximo de 18 yemas por cepa.

Yemas por Hectárea

68.400 yemas/Ha.

Grado mínimo en la vendimia

Blancas: 9,5°

Tintas: 10,5°

Producción de mosto

70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

Zona de crianza

La misma que la de producción

CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador Denominación de Origen Bierzo

C/ Los Morales, 1- 2º. 24540 Cacabelos (León).

TEL. (34) 987 54 94 08 FAX. (34) 987 54 70 77

www.crdobierzo.es

info@crdobierzo.es



Legislación

- Orden de 11 de noviembre de 1989, de Agricultura, Pesca y Alimentación por lo que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Bierzo y de su Consejo Regulador.

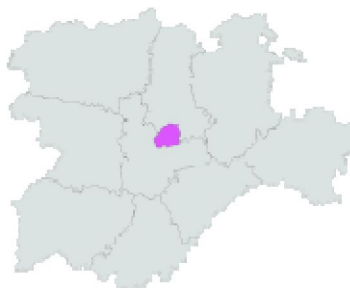
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES

SITUACIÓN GEOGRÁFICA Y CLIMATOLOGÍA



La comarca de Cigales se encuentra al norte de Valladolid, extendiéndose a lo largo del curso del Pisuerga, en el sector norte de la Depresión del Duero.

Terreno llano, con una altitud media de 700 m sobre el nivel del mar. Los **suelos** están formados por sedimentos terciarios y cuaternarios, arenosos, calizos, con margas yesíferas reposadas sobre arcillas y gravas. Tiene una estructura granular débil, de fina o media, con escasa pedregosidad y carente de materia orgánica (0,7 a 1,6%). Su contenido en caliza es muy variable, oscilando de 1% en Santovenia al 35% en Valoria. En general contiene suficiente potasio, pero es pobre en fósforo. Su pH se halla en torno al 8,1.



Fuente: Wikipedia

La **climatología** corresponde a un clima continental con influencia atlántica, de grandes oscilaciones térmicas, irregularidad pluviométrica y fuerte sequía estival. Los inviernos son crudos y prolongados, con temperaturas que pueden llegar a -10° C, contrastando con los casi 40° C en verano. Se caracteriza también por las nieblas y heladas, que pueden prolongarse hasta la primavera. La precipitación media anual es de 407 mm.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La **Denominación de Origen Cigales** fue aprobada en 1991. Cuenta en la actualidad con una superficie de 2.800 hectáreas de viñedo, cedidos por 10 municipios de la provincia de **Valladolid**: Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Trigueros del Valle y Valoria la Buena. Y uno de la provincia de **Palencia**: Dueñas. Sus viñedos se sitúan a una altitud media de 750 metros sobre el nivel del mar.

Cepas autorizadas

Las uvas negras autorizadas son la Tinta del país, que es la preferente, junto con la Garnacha Tinta y la Garnacha gris, y en blancas, se encuentran la Verdejo, la Albillo y la Viura. Con estas cepas se elaboran los vinos característicos de Cigales en especial el Rosado.

Tipos de vino: Características técnicas y organolépticas

Durante muchos años se han estado realizando experiencias, con la colaboración de la Estación Enológica de Castilla y León, lo que ha conducido a una sabia conclusión de que elaborando con unas proporciones adecuadas de uvas blancas y uvas tintas se

obtiene el típico vino Rosado de Cigales, pero amplificando su color, aroma y sabor. Así los tipos de vinos de esta Denominación de Origen son:

* **Cigales Nuevo:** Debe elaborarse con un mínimo de 60% de la variedad Tinto del País y al menos un 20% de variedades blancas. Es un vino del año en el que debe figurar obligatoriamente la añada en la etiqueta.

* **Cigales:** Elaborado a partir de la variedad tinto del País con un mínimo del 60% y al menos un 20% de uvas blancas. Su salida al mercado será a partir del 31 de diciembre del siguiente año.

Las características organolépticas de estos vinos viene determinada por su color que va del rosa fresa hasta el rosa guinda, de unos punzantes aromas primarios de fruta verde y unos abundantes aromas secundarios propios de la fermentación. Son suaves, ligeros y cálidos con sabores variados y muy equilibrados.

* **Tintos:** Obtenidos a partir de las variedades Tinto del País y Garnacha Tinta con un mínimo del 85% de las mismas. Los tintos de crianza estarán un mínimo de un año en bodega de roble y saldrán al mercado a partir de los dos años de su elaboración. Los Reserva estarán un mínimo de un año en bodega de roble y saldrán al mercado a partir de los tres años de sus elaboración. Y los Gran Reserva permanecerán un mínimo de dos años en bodega de roble, pudiendo comercializarse a partir de los cinco años de su elaboración. Sus características organolépticas los definen como vinos de capa alta rojo guinda y matices violáceos, de aromas diferenciados, tenues los primarios y secundarios y destacados los terciarios a madera noble, vainilla y tabaco, muy sabrosos y equilibrados entre acidez y alcohol.

TIPOS DE VINO	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
Blancos	
Rosado	de 11 a 13 vol
Tinto	de 12 a 14 vol.

DATOS DEL VIÑEDO

Superficie

2.650 Ha.

Nº de bodegas pertenecientes a la Denominación

37 bodegas. El listado actualizado puede encontrarse en la página web del Consejo Regulador.

Densidad de plantación

1.200 - 3.000 cepas/ hectárea

Formación y poda

Formación:

a) La tradicional en vaso, con una carga máxima de 15 yemas por cepa, sobre seis pulgares, también como máximo.

b) En espaldera, o formas apoyadas, que podrá realizarse de la siguiente manera. En el sistema de doble cordón, la carga máxima será de doce yemas distribuidas en seis pulgares.

En el sistema de vara y pulgar, la carga se distribuirá en una vara y uno o dos pulgares de dos yemas, con un máximo de 12 yemas por cepa.

Yemas por Hectárea

38.000 yemas/Ha.

Producción máxima

Tintas: 70 Qm/Ha

Blancas: 60 Qm/Ha

Grado mínimo en la vendimia

Tintas: 10,5°

Blancas: 10°

Producción de mosto

70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

Zona de crianza

La misma que la de producción

CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales

Corro Vaca, 5 47270 Cigales, Valladolid

Tlf. 983 580 074, 586 621 Fax 983 586 590

www.do-cigales.es

consejo@do-cigales.es



Legislación

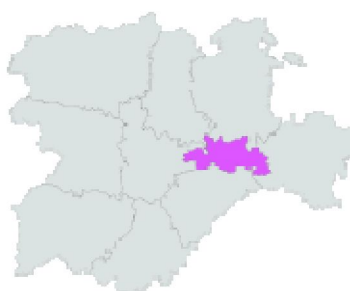
- ORDEN de 9 de marzo de 1991 por la que se reconoce la Denominación de Origen “Cigales, y se aprueba el Reglamento de la misma y de su Consejo Regulador.
- ORDEN APA/3814/2005, de 11 de noviembre, por la que se dispone la publicación de la Orden AYG/192/2005, de 10 de febrero, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Cigales» y se aprueba su Reglamento.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



Se sitúan en torno al río Duero, formando una franja vitícola de unos 115 km de largo por 35 km de ancho, y transcurre por el oeste de Soria, el sur de la provincia de Burgos, el noreste de Segovia, y el este de Valladolid.



Fuente: Wikipedia

El **clima** de la Ribera del Duero es continental, seco y ventoso; de inviernos rigurosos y largos, con frecuentes heladas, aunque con pocas nevadas, su pluviometría se sitúa en torno a los 450 mm de lluvia al año. Los veranos son secos lo que confiere a la zona una acusada oscilación térmica, y alrededor de 2.400 horas anuales de insolación.

Su **suelo** se encuentra sobre un gran zócalo antiguo arrasado y, en parte, recubierto por sedimentos terciarios, constituidos por capas lenticulares de arenas limosas o arcillosas, destacando la alternancia de capas, tanto de calizas como de margas. Su cuenca ribereña se formó durante el Mioceno, encontrándose en la actualidad en un estado de penillanura, cuyo relieve oscila entre las lomas interfluviales con altitudes de 911 metros y los valles con cotas topográficas situadas entre los 750 y 850 metros.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Denominación de Origen Ribera del Duero fue aprobada en 1982, contando en la actualidad con más de doce mil hectáreas de viñedos que aportan 60 municipios de la provincia de **Burgos**: Adrada de Haza, Anguix, Aranda del Duero, Baños de Valdearados, Berlangas de Roa, Boada de Roa, Caleruega, Campillo de Aranda, Castrillo de la Vega, Fresnillo de las Dueñas, Fuentecén, Fuentecésped, Fuentelisendo, Fuentemolinos, Fuentenebro, Fuenteespina, Gumiel de Izán, Gumiel del Mercado, Guzmán, Haza, Hontangas, Hontoria de Vldearados, Hoyales de Roa, La Aguilera, La Cueva de Roa, La Horra, La Sequera de Haza, La Vid, Mambrilla de Castrejón, Milagros, Moradillo de Roa, Nava de Roa, Olmedillo de Roa, Pardilla, Pedrosa de Duero, Peñaranda de Duero, Quemada, Quintana de Pidio, Quintanamanvirgo, Roa, San Juan del Monte, San Martín de Rubiales, Santa Cruz de la Salceda, Sotillo de la Ribera, Torregalindo, Terradillos de Esgueva, Tórtolos de Esgueva, Tubilla de Lago, Vadocondes, Valcabado de Roa, Valdezate, Valdeande, Villalba de Duero, Villalbilla de Gumiel, Villaescusa de Roa, Villanueva de Gumiel, Villatuelda, Villovela de

Esgueva, Zazuar y Zuzones. 4 municipios de la provincia de **Segovia**: Aldehorno, Honrubia de la Cuesta, Montejo de la Vega de la Serrezuela y Villaverde de Montejo. 19 municipios de la provincia de **Soria**: San Esteban de Gormaz, Aldea de San Esteban, Atauta, Inés, Matanza de Soria, Omlillos, Pedraja de San Esteban, Peñalba de San Esteban, Quintanilla de tres Barrios, Rejas de San Esteban, Soto de San Esteban, Velilla de San Esteban, Villálvaro, Langa de Duero, Castillejo de Robledo, Miño de San Esteban, Alcubilla de Avellaneda, Alcoba de la Torre, Alcubilla del Marqués. Y 19 municipios de la provincia de **Valladolid**: Bocos de Duero, Canalejas de Peñafiel, Castrillo de Duero, Curiel de Duero, Fompedraza, Manzanillo, Olivares de Duero, Olmos de Peñafiel, Peñafiel, Pesquera de Duero, Piñel de Abajo, Piñel de Arriba, Quintanilla de Arriba, Quintanilla de Onésimo, Rábano, Roturas, Torre de Peñafiel, Valbuena de Duero y Valdearcos de la Vega.

Cepas autorizadas

Entre las variedades autorizadas por el Consejo Regulador domina con gran diferencia la Tempranillo, denominada también Tinta del País o Tinto Fino. Junto a ella se encuentra la Cabernet-Sauvignon, Merlot, Malbec y la Garnacha Tinta y en Blancas la Albillo.

Tipos de vino: Características técnicas y organolépticas

Dos son los tipos de vinos de la Ribera del Duero; Los típicos **rosados** "claros", frescos, de atractivo color y moderada graduación alcohólica, en cuya elaboración han de contar como mínimo con el 50% de las variedades tintas autorizadas y que fermentan en ausencia del hollejo. Y los excelentes y exitosos vinos **tintos**.

Los tintos se deberán elaborar con un mínimo del 75% de la variedad Tempranillo, y en todo caso el coupage de la Tempranillo con la Cabernet-Sauvignon, Merlot y Malbec no deberán superar el 95%, lo que significa que la Garnacha Tinta y la Albillo no se puede utilizar más de un 5% para la elaboración de estos vinos.

* **Tintos jóvenes**: No tienen crianza en bodega, o está es inferior a 12 meses. Son de color rojo guinda con ribetes azulados, sus aromas primarios son muy densos a fruta madura y bayas silvestres, amplios en boca y de taninos muy vivos.

* **Tintos de crianza**: Deberán contar con un plazo de envejecimiento no inferior a dos años naturales, contadas a partir del 1 de octubre del año de la vendimia, de los cuales uno como mínimo lo será en bodega de roble de una capacidad aproximada de 225 litros. Son vinos cuyos colores van del picota intenso al rojo guinda con matices violáceos, sus aromas ensamblan los propios de la fruta con la madera sobre fondos especiados de vainilla, regaliz y torrefactos. En boca son estructurados y carnosos con unos taninos bien equilibrados.

* **Tintos Reserva**: Tendrán un mínimo de 36 meses de envejecimiento, con un mínimo de 12 meses en bodega de roble. Sus colores evolucionan del rojo picota al rojo rubí, de intensos y profundos aromas de fruta sobremadura en perfecta armonía con otros a curo, minerales y balsámicos. En boca es potente, amplio, pero muy bien equilibrado, persistente en el gusto y en la vía retronasal.

*** Tintos Gran Reserva:** Su envejecimiento será como mínimo de 60 meses, de los cuales 24 permanecerá en barrica de roble. De color rojo cereza muestran una amplia gama de tonalidades, sus aromas se sustentan sobre una base de frutas confitadas, en los que sus aromas terciarios evocan una amplia gama de matices; tostados, torrefactos, minerales, especias. Su paso por boca muestra una firme estructura y una completa armonía gustativa de larga persistencia.

TIPOS DE VINO	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
---------------	-----------------------

Blancos

Rosado

Mínimo 11% vol.

Tinto

Mínimo 11,5% vol.

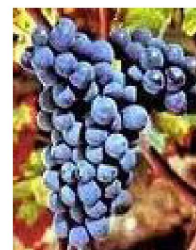
Tipos de Uva autorizadas por el Consejo Regulador Ribera del Duero



Tempranillo



Cabernet Sauvignon



Merlot



Malbec



Garnacha Tinta



Albillo

DATOS DEL VIÑEDO

Superficie
18.452 Ha.

Nº de bodegas pertenecientes a la Denominación

Algo más de 200 bodegas. El listado actualizado puede encontrarse en la página web del Consejo Regulador.

Densidad de plantación

2.000 - 4.000 cepas/ hectárea.

Formación y poda

Los sistemas de poda serán los siguientes:

- a) El tradicional sistema en «vaso» y sus variantes, con una carga máxima de quince yemas por cepa sobre un máximo de seis pulgares.
- b) Se podrá efectuar la poda en «espaldera» que, en todo caso, se ajustará a las siguientes prescripciones:
 - En el sistema de doble cordón, la carga máxima será de 18 yemas por cepa.
 - En el sistema de vara y pulgar, la carga se distribuirá en una vara y uno o dos pulgares de dos yemas, con un máximo de 12 yemas por cepa.

Yemas por Hectárea

40.000 yemas/ Ha.

Producción máxima

70 Qm/ha.

Grado mínimo en la vendimia

11°

Producción de mosto

70 litros de vino o mosto por cada 100 kilogramos de vendimia.

Zona de crianza

La misma que la de producción

CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero

C/ Hospital, 6 , 09300 Roa (Burgos)

Tel.: 947 54 12 21 Fax: 947 54 11 16

info@riberadelduero.es

www.riberadelduero.es



Legislación

- Orden de 1 de Diciembre de 1992 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Ribera del Duero y de su Consejo Regulador.
- Orden de 5 de Octubre de 2001 (B.O.C. y L. Nº 202, de 17 de Octubre de 2001) y ratificada por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (B.O.E. Nº 43, de 19 de Febrero de 2002). Se aprueba la modificación del Apartado 2 del Artículo 11.

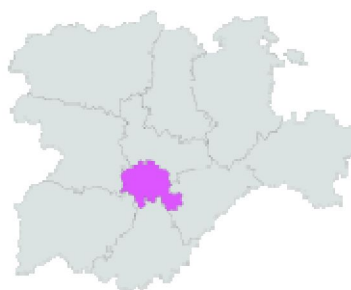
DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA



SITUACIÓN GEOGRÁFICA Y CLIMATOLOGÍA

El territorio de la D. O. Rueda se sitúa en el sector central de la depresión que forma el río Duero, donde confluyen las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila.

Paisaje de suaves relieves y vertientes sometidos a los vientos atlánticos, amplias terrazas aluviales y dilúviales en los márgenes del Duero y de sus afluentes Trabancos, Zapardiel y Adaja, conforman la geología característica de Rueda.



Fuente: Wikipedia

El **clima** de la zona es continental, con influencia de vientos atlánticos que entran por Las Arribes del Duero. Los inviernos son largos, con frecuentes heladas tardías, y veranos muy calurosos y secos, con algunas tormentas inesperadas. Las precipitaciones se concentran en otoño, con una media anual de 400 mm. La insolación media es de unas 2600 horas.

SUELOS

Predominan las tierras pardas, pobres en materia orgánica y de fácil laboreo, pedregosas lo que posibilita una buena aireación y drenaje, con afloraciones calizas en las cotas más altas. El gentilicio popular de los habitantes de Rueda es “caleros” debido precisamente a la presencia de cal en sus tierras.

Son ricas en calcio, magnesio y otros microelementos esenciales para el correcto desarrollo de la vid. El pH de sus tierras oscila entre el 7 y el 8. La altitud media es de 700 metros.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Denominación de Origen Rueda fue aprobada en febrero de 1992 y en septiembre de 2001 se integró en dicha denominación los vinos tintos y rosados que tenían la mención especial de "Vinos de la Tierra de Medina del Campo". Por tanto sus actuales 7.400 hectáreas se distribuyen entre los 72 municipios y localidades pertenecientes a las provincias de **Valladolid**: (Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines, Bobadilla del campo, Bocigas, Brahojos de Medina, El Campillo, Carpio, Castrejón, Cervillejo de la Cruz, Fresno el Viejo, Fuente el Sol, Fuente Olmedo,

Gomeznarro, Hornillos, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Medina de Campo, Mojados, Moraleja de las Panaderas, Muriel de Zapardiel, Nava del rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas, Pozaldez, Puras, Ramiro, Rodilana, Rubí de Bracamonte, Rueda, Salvador de Zapardiel, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, La Seca, Serrada, Sieteiglesias de Trabancos, Tordesillas, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca de Duero, Villanueva de Duero, Villaverde de Medina, y la Zarza); **Ávila:** (Blasconuño de Matababras, Madrigal de las Altas Torres); y **Segovia:** (Aldeanueva del Condal, Aldehuela del Condal, Bernuy de Coca, Codorniz, Donhierro, Fuente de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista, Tolocirio y Villagonzalo de Coca).

Cepas autorizadas

Dentro de las variedades de uvas autorizadas por el Consejo Regulador, en blancas, la **Verdejo** es la preferente, acompañada por la Viura, la Sauvignon Blanc y la Palomino, aunque de esta última no se admiten nuevas plantaciones. En tintas, la variedad preferente es la Tempranillo, a la que acompañan la Cabernet Sauvignon, la Merlot y la Garnacha. Sin duda alguna la cepa Verdejo, implantada por los mozárabes, y considerada ya como autóctona, constituyendo una de las mejores variedades blancas de España, es la más característica de la zona y la que le imprime la gran personalidad de sus vinos blancos.

Tipos de vino: Características técnicas y organolépticas

* **Rueda Verdejo:** Elaborado a partir de un mínimo del 85% de uvas de la variedad Verdejo, su graduación alcohólica adquirida será entre 11,5° y 14°. Presenta una color amarillo pajizo, con aromas frutales característicos, matices anisados y gran estructura en cuerpo y boca.

* **Rueda Sauvignon:** elaborado íntegramente con la variedad Sauvignon Blanc, siendo su graduación alcohólica adquirida entre 11° y 14°. Es un vino joven monovarietal de gran intensidad y calidad en nariz con delicados aromas a frutas tropicales. Posee un agradable paso de boca con un largo postgusto

* **Rueda:** elaborado con un mínimo de 50% de uvas de la variedad Verdejo, su graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre 11° y 14°. Resultan unos vinos muy frescos, suaves y florales

* **Rueda Espumoso:** Obtenido según el método tradicional, es un vino espumoso cuyo período de crianza en botella deberá tener una duración mínima de 9 meses, siendo su graduación alcohólica adquirida entre 11,5° y 13°. Los secos o semisecos estarán elaborados con un mínimo del 50% de uvas verdejo y los Brut o Brut Nature tendrán como mínimo un 85% de uvas verdejo. Se caracteriza por sus rasgos frutosos con notas almendradas en nariz

* **Rueda Pálido:** vino de licor, seco, obtenido con variedades autorizadas. Debiendo permanecer el vino en envases de roble durante al menos los tres años inmediatamente

anteriores a su comercialización. Su graduación alcohólica adquirida mínima será de 15°. Estos vinos de licor envejecido son una auténtica singularidad enológica.

* **Rueda Dorado:** vino de licor, seco, obtenido por crianza oxidativa, con una graduación mínima adquirida de 15°, a partir de variedades autorizadas. Debiendo permanecer el vino en envase de roble durante, al menos, los dos últimos años antes de su comercialización. Es el vino histórico de Rueda, una reliquia que se remonta a la mas antiguas tradiciones

* **Tintos :** con una graduación adquirida mínima de 12° . De color rojo cereza y reflejos ligeramente pardos que denotan su periodo de envejecimiento en barricas de roble americano y francés, con aromas frutales y de madera, bien estructurados y sabrosos.

* **Rosados:** con una graduación adquirida mínima de 11° La elaboración de vinos rosados se efectuará con un mínimo del 50% de las variedades tintas autorizadas. Es limpio, brillante y transparente con un color rosa-fresa. Su aroma intenso y frutal recuerda a la frambuesa, grosella y mora. Un vino vivo y pleno de sabores.

Los vinos blancos, tintos y rosados de ésta denominación de origen, para poder hacer uso de la mención "**Crianza**", ésta tendrá un periodo de envejecimiento no inferior a dos años naturales, contado a partir del 15 de noviembre del año de la vendimia, de los cuales seis meses, como mínimo, lo será en envases de roble con capacidad máxima de 1.000 litros. Para los vinos blancos y rosados que quieran hacer uso de la indicación "**Reserva**" será necesario que su crianza en envase de roble y botella sea como mínimo de veinticuatro meses, de los cuales, seis como mínimo serán en envases de roble. Para los tinto el período total será como mínimo de treinta y seis meses, de los cuales, doce como mínimo serán en envases de roble. Para la indicación de "**Gran Reserva**", los blancos y rosados tendrán un periodo total de crianza en envases de roble y botella de cuarenta y ocho meses como mínimo, de los cuales, seis como mínimo serán en envase de roble. Y para los tintos, la crianza en envase de roble como mínimo será de veinticuatro meses, seguidos de treinta y seis meses también como mínimo en botella. En todos los casos los vinos con estas indicaciones procederán de añadas concretas que le infiera una armonía y riqueza al conjunto de sus cualidades organolépticas.

La indicación de "**Fermentado en barrica**" podrá ser utilizada por aquellos vinos cuya fermentación y transformación de mosto a vino sea realizada en barricas de roble con capacidad aproximada de 225 litros, permaneciendo en las mismas durante un período no inferior a tres meses.

TIPOS DE VINO	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
Blancos	Entre 11 y 15 % vol.
Rosado	Mínimo 11% vol.
Tinto	Mínimo 12 % vol.

DATOS DEL VIÑEDO

Superficie

8.075 ha

Nº de bodegas pertenecientes a la Denominación

51 bodegas. El listado actualizado puede encontrarse en la página web del Consejo Regulador.

Densidad de plantación

1.100 - 5.000 cepas/ hectárea.

Formación y poda

a) Variedades blancas:

Tradicional en vaso, con pulgares de dos yemas vistas y la ciega, con una carga máxima de 18 yemas productivas por cepa.

Formación en espaldera, en plantaciones dirigidas y apoyadas, la poda se efectuará en doble cordón o en vara y pulgar simple o doble, respetando el máximo de 16 yemas productivas por cepa.

b) Variedades tintas:

Tradicional en vaso y sus variantes, con una carga máxima de 18 yemas productivas por cepa.

Formación en espaldera en plantaciones dirigidas y apoyadas, con una carga máxima de 16 yemas productivas por cepa.

Riego

Se autoriza el riego del viñedo con carácter general hasta el día 31 de julio en las provincias de Ávila y Valladolid y hasta el día 15 de agosto en la provincia de Segovia, siempre y cuando las condiciones ecológicas lo justifiquen. Para poder regar con posterioridad a las fechas indicadas, el viticultor deberá presentar una solicitud de autorización ante el Consejo Regulador en la que se justifique la necesidad en función de las condiciones ecológicas, agronómicas y enológicas.

Yemas por Hectárea

40.000 yemas/Ha.

Producción máxima

a) Variedades blancas:

Verdejo y Sauvignon Blanc.

Formación en vaso: 8.000 Kg/ha.

Formación en espaldera: 10.000 Kg/ha.

Viura y Palomino: 10.000 Kg/ha.

b) Variedades tintas:

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha: 7.000 Kg/ha.

Grado mínimo en la vendimia

Tintas: 12°

Blancas: 10,5°

Producción de mosto

72 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

Zona de crianza

La misma que la de producción

CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda

C/ Real, 8
47490 Rueda (Valladolid, España)
Tlf: 983 868248
Fax: 983 868135
www.dorueda.com



Legislación

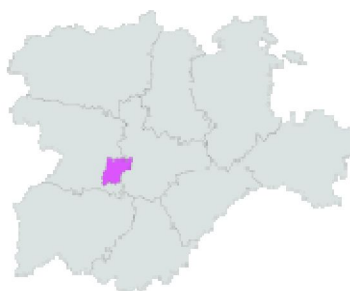
- ORDEN APA/2059/2002, de 31 de julio, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador.
- ORDEN AYG/1522/2005, de 11 de noviembre, por la que se autoriza el uso de tapones de rosca para el cierre de botellas de vino con Denominación de Origen «Rueda».

DENOMINACIÓN DE ORIGEN TORO



SITUACIÓN GEOGRÁFICA Y CLIMATOLOGÍA

La zona de producción de la Denominación de Origen Toro se sitúa al sudeste de la provincia de Zamora. Comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro, y linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos.



Fuente: Wikipedia

El **suelo** está formado por sedimentos de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, que en superficie originan suelos pardos calizos sobre material no consolidado. Se alternan desde materiales limosos, a areniscas de grano grueso y fino con niveles de calizas y margas detríticas formados durante el Mioceno.

La altitud de los viñedos está comprendida entre los 620 m. y los 750 m. , perteneciendo estos suelos a la Era Terciaria.

Los ríos Duero, Guareña, Talada y Hornija modelan el paisaje. La producción perteneciente a la Denominación se sitúa en gran parte en la Comarca denominada Bajo Duero.

El **clima** es continental, con influencias atlánticas y de carácter árido.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Denominación de Origen Toro, obtuvo tal calificación en el año 1987, sus más de 3.000 hectáreas de viñedo se extienden por las comarcas naturales de Tierra de Vino y las Riberas del Duero, del Guareña y del Talanda. Ocupa tierras de catorce municipios de la provincia de **Zamora**: Tagarabuena, Toro, Morales de Toro, Monte la Reina, Peleagonzalo, Valdefinjas, Sanzoles, Venialbo, Villabuena del Puente, El Piñero, El Pago, San Miguel de la Ribera, La Bodega de Toro y Argujillo. Y tres de la provincia de **Valladolid**: San Román de Hornija, Villafranca del Duero y Pedrosa del Rey.

Cepas autorizadas

Las variedades de uvas autorizadas por el Consejo Regulador son para las **tintas**: La Tinta de Toro que es la preferente y una variedad autóctona cuyas características ampelográficas se asemejan al tempranillo o Tinto Fino, pero que enclavada en la zona desde hace varios siglos la identifican con un nombre y personalidad propia y diferente a sus semejantes. Y la Garnacha y en **blancas**: La Malvasia y la Verdejo.

Tipos de vino: Características técnicas y organolépticas

Con estas cepas se elaboran los vinos que le han dado la merecida fama a esta zona:

***Vinos Tintos:** Cuando son **jóvenes**, cuya maceración no suele durar más de una semana, son de color rojo granate con importante presencia de tonalidades violáceas y azuladas: en nariz destacan aromas de fruta mora, frambuesa, zarzamora. El paso de boca es largo dando en cada momento una armonía entre todos y cada uno de los compuestos que lo forman, frutales, carnosos, extractivos, glicéricos, tánicos y persistentes. **Tintos crianza:** el vino deberá tener un mínimo de dos años naturales de los cuales y durante un periodo mínimo de seis meses habrá permanecido en envase de roble. Aumentando así su longevidad, su finura en el color, la presencia de sustancias especiadas, clavo, tabaco, vainilla, regaliz, cuero, y dotándolos de una mayor suavidad en boca. **Tintos Reserva:** El vino deberá tener un mínimo de tres años naturales, donde se someterá a un proceso de envejecimiento mixto en envase de roble y botella. Se establece un periodo mínimo de doce meses durante los cuales el vino permanecerá en envase de roble. **Tintos Gran Reserva:** Los vinos deberán tener un mínimo de cinco años naturales, sometidos a un proceso de envejecimiento mixto en envase de roble y botella. Se establece un periodo máximo de veinticuatro meses, durante los cuales el vino permanecerá en envase de roble.

*** Vinos Rosados:** Elaborados con las variedades Tinta de Toro y Garnacha Tinta, de forma monovarietal o bien con mezcla entre ellas a veces también con la presencia de variedades blancas como Malvasia o Verdejo. Sus distintas elaboraciones le otorgan un amplio abanico de colores, con predominio de los rosas pálidos, rosa-fresa y rosa cereza o guinda. Con sutiles aromas primarios de la gama de fruta madura fresa, frambuesa, en combinación con atractivos recuerdos vegetales. En la boca son amplios carnosos, frescos, afrutados con postgusto largo.

*** Vinos Blancos:** Elaborados principalmente con la variedad Malvasia. Manteniendo una ligera maceración en frío con la uva estrujada y despallada y después de una fermentación lenta y bien controlada, se obtienen vinos de gran calidad. Los colores entre amarillo pálido y amarillo verdoso, con finos aromas que nos sumergen entre la miel de flor de almendro, cerezo, cermeño y frutas verdes como la manzana y la ciruela. Con persistencia media en boca y un final amargo fresco. También se elaboran vinos de la variedad Verdejo, dando estos unas características especiales.

TIPOS DE VINO	GRADUACIÓN ALCOHOLICA
Blancos	11 -13% vol.
Rosado	11-14 % vol.
Tinto	11,5% -15% vol.

DATOS DEL VIÑEDO

Superficie

5.500 Ha.

Nº de bodegas pertenecientes a la Denominación

44 bodegas. El listado actualizado puede encontrarse en la página web del Consejo Regulador.

Densidad de plantación

900 - 2.700 cepas/hectárea

Formación y poda

La formación de la cepa será en vaso o en espaldera.

Yemas por Hectarea

32.000 yemas/Ha.

Producción máxima

Tinta de Toro: 60 Qm/ha.

Morales de Toro y Pedrosa del Rey:

Garnacha: 90 Qm/ha.

Malvasía: 90 Qm/ha.

Verdejo: 60 Qm/ha.

Resto de municipios:

Garnacha: 70 Qm/ha.

Malvasía: 70 Qm/ha.

Verdejo: 40 Qm/ha.

Grado mínimo en la vendimia

10,5°

Producción de mosto

70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia

Zona de crianza

La misma que la de producción

CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador de la D.O. Toro

C/. de la Concepción,3 Palacio Condes de Requena

49800 Toro (Zamora)

Tel.: 980 69 03 35 Fax: 980 69 32 01

www.dotoro.es

consejo@dotoro.es



Legislación

- Orden de 25 de mayo de 1987, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se reconoce la Denominación de Origen «Toro» y aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador.

OTROS VINOS

Además de las cinco Denominaciones de Origen descritas, en la Castilla y León se producen más vinos que están acogidos y comercializan con el sello de “Vino de Calidad” y dentro de los “vcprd” Vinos de Calidad Producidos en una Región Determinada.

A esta denominación pertenece los Vinos De Calidad **Ribera del Arlanza**, en proceso para pasar a ser D.O Arlanza; lo mismo ocurre con Los **Vinos de Las Arribes del Duero**, **Vinos de la Tierra de León**, **Vino de la Tierra de Zamora**.

También se puede nombrar estas otras zonas productoras: **Vino de Cebreros**; **Vino de la Sierra de Francia**; **Vino de la Tierra de Medina del Campo**; **Vino de la Tierra de Tudela de Duero**; **Vino de los Valles de Benavente**; **Vino de Valtiendas**; **Vino del Norte de Burgos**; **chacolí burebano**; **Vinos de la Tierra de Castilla y León**.

En general, los vinos que poseen Denominación de Origen de la región están compitiendo más eficientemente en el mercado, debido a su marca y reconocimiento por parte de los consumidores, en detrimento de aquellos que, a pesar de su calidad, son menos conocidos entre los demandantes.

El Ministerio de Agricultura, consciente de los problemas del sector, aprobó la indicación geográfica (IG) **Viñedos de España** para facilitar la posición competitiva del país a través de una regulación que puede facilitar la “oferta de calidades estándar en volúmenes importantes y sin grandes variaciones de precio y disponibilidad”, según indica la Federación Española del Vino. Además, regula las menciones de añada y variedad, imprescindibles para su comercialización. Este sello significa una excelente oportunidad aunque no compite con los vinos con Denominación de Origen. De todas formas, comunidades como La Rioja, País Vasco, Galicia y Castilla y León han reusado participar en la indicación geográfica. Cataluña, en cambio, asume la indicación, aunque el sector está dividido entre partidarios y detractores de la iniciativa.



VARIETADES DE UVA

Cuando comenzó a cultivarse la vid, hace más de cuatro mil años, las uvas se recolectaban para uso alimenticio, y poco a poco se fue domesticando. Aunque tengan una carga genética muy similar, cada planta de vid ha evolucionado en función del ecosistema y las mutaciones naturales que ha experimentado. Las variedades de uva que tenemos hoy día son el resultado de cruzamientos naturales y selecciones realizadas por el hombre a lo largo de los años.

Con la pretensión de mejorar la facilidad de cultivo e incrementar la calidad de las uvas, la productividad de las cepas así como la regularidad en la producción de las viñedos y la resistencia a algunas enfermedades que atacan el cultivo, se comenzó a realizar la selección clonal. El objetivo de estas selecciones es obtener clones (individuos genéticamente iguales que descienden de la misma cepa-madre) y que están exentos de enfermedades víricas, que reducen la producción y en ocasiones la calidad de los vinos.

El problema de la selección clonal es que disminuye el potencial genético de la vid y su capacidad de adaptación. Por ello se debe tener en cuenta:

- Una verdadera concienciación de la situación tanto por parte de las Administraciones en las diferentes regiones, como por las empresas obtendedoras y seleccionadoras de material vegetal.
- Iniciar programas de selección clonal en las que se estudien todos los genotipos que constituyen cada variedad en cada mesoclima, no solo los que poseen un interés comercial. Una vez estudiados y caracterizados las diversas cepas se deberían conservar en bancos de germoplasma en los que estén bien representados todos los genotipos que constituyen cada variedad.
- Y por último, es de gran importancia aumentar el número de clones de cultivo que definen una variedad, que también de un modo directo va a incrementar la complejidad de los vinos y nuestro patrimonio vitivinícola.

En España el proceso de selección clonal de variedades de vid esta totalmente transferido a las Comunidades Autónomas.

PRINCIPALES VARIETADES DE UVA EN CASTILLA Y LEÓN

Blancas

ALBILLO

Albillo es una variedad española de vid (*Vitis vinifera*) blanca. Otros nombres con los que es conocida son: **Albilla, Albillo de Cebreiros, Albillo de Madrid, Albillo de Toro, Albillo Castellano, Blanco del País, Castellano, Gual, Hoja Vuelta, Nieves Temprano, Pardillo, Pardina y Uva Perruna**. Cepa de porte rastrero, tiene racimos de tamaño pequeño y poco compactos. Las bayas son de tamaño mediano, forma redonda y color amarillo dorado. Su índice de glicerol da suavidad al vino. Se ha usado tradicionalmente mezclada con otras variedades. Sensible a las heladas primaverales dada su temprana brotación. Se obtienen vinos frescos y afrutado.

Variedad de vid destinada a la producción de vino recomendada en el Principado de Asturias, Islas Canarias (**gual**), Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura (**pardina**) y Madrid. Está autorizada en Cantabria, Castilla-La Mancha (**pardillo** o **marisancho**) y en Galicia. Es variedad principal en la Denominación de Origen Vinos de Madrid y autorizada en la Denominación de Origen Ribeiro. Otras denominaciones en las que se cultiva son: Almansa, casi todas las de Canarias, Manchuela, Ribera de Duero (allí es el único varietal blanco autorizado), La Rioja, Toro y Txacolí de Vizcaya.



DOÑA BLANCA

Es una vid de brotación media o tardía. Es sensible a las enfermedades criptogámicas. Tiene racimos de tamaño grande y compactos; las bayas son de tamaño grande, forma redonda y color verde-amarillento. Puede usarse para hacer vino varietal o mezclarse con otras variedades.

Otros nombres con los que es conocida esta variedad son: **Moza fresca, Valenciana, Malvasía del Bierzo, Cigüente, Blanco del País, Blanca Extra**; y **Doña Branca**. La variedad **cigüente** está recomendada en la Comunidad Autónoma de Extremadura; **moza fresca** (también, **doña blanca**) se encuentra recomendada en Galicia y **doña blanca** es variedad autorizada en Castilla y León.

Proporciona vinos de aromaticidad media, buen paladar y retrogusto prolongado. Al igual que la Godello son variedades de maduración determinada, mermando sus características de paladar y equilibrio con una sobremaduración de la variedad.



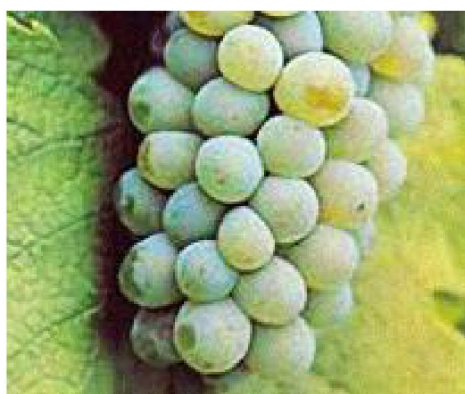
GODELLO

Godello es una variedad española de vid blanca. Otros nombres con los que es conocida son: **Agudelo, Agudello, Godelho, Ojo de Gallo y Verdeo**. Es autóctona de Galicia, en concreto de la ribera del río Sil.

Tiene racimos de tamaño medio y densos. Las bayas son de tamaño mediano y color verde-amarillento. Es una planta sensible al oídio. Es una uva de gran calidad y muy

aromática. Produce vinos equilibrados, de una graduación entre 11,5 y 12,5% de color amarillo paja; desprende aromas florales y afrutados (a manzana).

En España, es variedad recomendada en la comunidad autónoma de Galicia, estando autorizada, además, en Asturias, Cantabria y Castilla y León. Es variedad principal en la Denominación de Origen Valdeorras y **Bierzo**, y autorizada en Abona, El Hierro, La Palma, Ribeira Sacra, Ribeiro, Tacoronte-Acentejo, Valle de la Orotava, Icoden-Daute-Isora y Valle de Güímar.



MALVASÍA

El término **malvasía** designa a una familia de variedades originarias del Mediterráneo y la isla de Madeira, pero actualmente cultivadas en todas las regiones vinícolas del mundo. Aunque generalmente se habla de malvasía para referirse a la variedad blanca, también existe una malvasía tinta con el nombre de malvasía negra. Las vides malvasía pueden ser de dos grupos: los que tienen un ligero aroma que recuerda al moscatel y otros de sabor simple.



Otros nombres con los que es conocida son: **arinto do dao, assario branco, blanco fino, blanca roja, blanquirroja, boal cachudo, malmsey, malvasía canaria, malvasía fina, malvasía riojana** (nombre con el que se la conoce en La Rioja), **rojal, subirat, subirat parent y tobía**.

Esta vid no es muy vigorosa. Su producción es baja y tiende a ser sensible a las enfermedades. Debido a su antigüedad y extensión han surgido subvariedades, pero por a la poca resistencia a las enfermedades, el cultivo se ha ido reduciendo siendo sustituido por otras variedades más resistentes. Tiene racimo de tamaño mediano y poco compacto. Es sensible a la podredumbre.

Destaca su cultivo en Italia, donde actualmente se encuentra la principal producción. En Portugal destaca como materia prima del vino madeira.

En España está muy extendida. La **malvasía** se considera variedad recomendada para las Comunidades Autónomas de Canarias, Castilla y León (donde también se la conoce como **rojal**) y Comunidad Valenciana (donde se la conoce como **subirat**). Es una variedad autorizada en otras comunidades autónomas, como Aragón (rojal), Islas

Baleares, Cantabria (rojal), Castilla-La Mancha, Murcia, Cataluña (**subirat parent** y **malvasía de Sitges**), Navarra, País Vasco y Rioja.

El vino elaborado con esta variedad vitivinícola es denominado también malvasía, o vino de malvasía. Se producen vinos de mesa blancos, y más raramente tintos. También vino de postre y vino generoso. A veces se usa la uva malvasía como parte de una mezcla, como ocurre con Vin Santo. Normalmente, el malvasía es un vino licoroso blanco, dulce, oloroso y de alta graduación.

PALOMINO

Palomino es una variedad española de vid blanca. Esta variedad es conocida además con los nombres de: **albán**, **albar**, **doradillo**, **dorado**, **horgazuela**, **jerez**, **jerez fina**, **listán** (en Jerez y en Canarias), **listán blanco**, **listán común** (todo ello, para diferenciarla de la variedad listán negro), **palomino de Chipiona**, **palomino de Jerez**, **palomino del pinchito**, **palomino fino** y **tempranilla blanca**.

Se trata de una cepa de gran productividad, sensible al oidio y a la antracnosa. Se siembra en una particular tierra blanquecina. Sus racimos son de tamaño grande y frondosos. Las bayas tienen un tamaño medio, forma ovalada, color dorado y piel fina. Se consiguen con ella vinos generosos, suaves, con poco cuerpo y color amarillo-verdoso.

Se considera variedad recomendada para la Comunidad Autónoma de Andalucía las uvas **listán**, **palomino** y **palomino fino**. Además, es una variedad autorizada en las siguientes comunidades autónomas: Canarias (**listán blanco**) Cantabria, Castilla y León y en Galicia. Destaca sobre todo en Jerez, pero se encuentra presente en otras denominaciones de origen: Abona, Bierzo, Condado de Huelva, Cigales, Gran Canaria, La Palma, Lanzarote, Ribeira Sacra, Ribeiro, Rueda, Tacoronte-Acentejo, Valdeorras, Valle de Güímar, Valle de la Orotava e Ycoden-Daute-Isora.

Da lugar a vinos como el fino, el oloroso o el amontillado. Son vinos generosos, aromáticos, de color amarillo-verdoso.



SAUVIGNON BLANC

Está considerada, después de la chardonnay, la variedad más fina entre las cepas blancas de origen francés. Otros nombres con los que se conoce a la sauvignon son: **fumé blanc, muskat sylvaner, puinechou** y **uva sauvignon**.

Es una planta resistente al frío. Tiene brotación temprana. El racimo es de tamaño mediano y forma cilíndrica. Las bayas son de tamaño mediano, forma redonda y color amarillo-dorado. Produce vinos elegantes, secos y ácidos.

Es una variedad vinífera procedente de la región de Burdeos, en Francia. Pero en Argentina, sobre todo en la región de Cuyo, no ha perdido en absoluto las virtudes francesas obteniéndose de esta variedad excelentes y delicados vinos blancos secos; mundialmente puede utilizarse sola o combinada con otra importante variedad como el Semillón. Otros lugares donde puede encontrarse son: Australia, Chile, Nueva Zelanda y Uruguay.

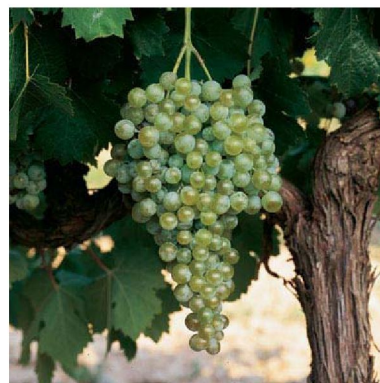
La sauvignon blanc es una variedad de uva para vinificación recomendada en las comunidades autónomas españolas de Cataluña, Extremadura y Comunidad Valenciana. Está autorizada en Andalucía, Aragón, Baleares, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Región de Murcia, Comunidad Foral de Navarra, País Vasco y La Rioja. No obstante, el lugar en que más se cultiva es la DO Rueda (donde suele mezclarse con verdejo), así como en la DO Penedès.



VERDEJO

Verdejo es una uva blanca de España. Otros nombres con los que es conocida son: **Botón de Gallo Blanco, Gouveio, Verdeja, Verdeja Blanca, Verdejo Blanco, Verdelho** o **Verdello**. Se la considera originaria de Rueda, implantada allí por los mozarábes.

Se trata de una uva de gran calidad, una de las mejores uvas blancas de España. La vid es de porte horizontal y tronco vigoroso. Es de hoja pequeña-media, pentagonal, seno peciolar medio, poco abierto en lira, envés glabro, nervios y peciolo con densidad de pelos nula o muy baja. Racimo de tamaño pequeño a mediano, de pedúnculo muy corto. Bayas pequeñas a medianas, generalmente esféricas o elípticas cortas y color amarillo; sus pepitas suelen ser algo grandes, destacando al trasluz cuando se



observa la uva.

Suele tratarse sola, en vinos monovarietales, sin complementar con otra uva. Produce vinos muy aromáticos, con cuerpo, glicéricos y suaves. Buena acidez y característico toque amargo. Tradicionalmente era la base de los vinos de solera con larga crianza en bodega de roble.

Abundante en Valladolid, sobre todo en el municipio de Rueda (Valladolid), en Segovia y en parte de Ávila; se encuentra en Cigales y en Toro. Es considerada la variedad principal de la Denominación de Origen Rueda (Vino de Rueda). Además de Castilla y León, puede encontrarse en las Islas Canarias. Fuera de España, puede encontrarse en Portugal y Australia.

VIURA

La **uva viura** es una variedad de uva blanca que se da en España. También se la llama **macabeo**. Otros nombres con los que es conocida la macabeo-viura son: **Alcañol, Alcañón, Blanca de Daroca, Charas Blanc, Forcalla, Gredelín, Lardot, Macabeo Alcañol, Macabeu, Maccabeu, Perpignan, Queue de Renard, Rossan y Viuna**.

Es una de las variedades más extendidas por España. Su origen, según los expertos, puede estar en la cuenca del Ebro o en Valencia.

Es una planta de rendimiento elevado. Es muy sensible a la botrytis cinerea, es resistente a las heladas y su cultivo está aumentando mucho. Sus racimos son de tamaño grande y compactos. Las bayas tienen tamaño grande, la piel fina y el color dorado. Sus aromas se asemejan a la palomino pero esta uva tiene más color y más cuerpo dando a los caldos ese toque meloromántico en función del tiempo de fermentación. Su composición alcohólica en temporada media es de 13° de alcohol. Produce un vino de delicado aroma y color amarillo pálido pajizo con tonos verdes. No suelen ser vinos muy alcohólicos, situándose la graduación entre el 9 y el 10,5%.

Es ampliamente cultivada en La Rioja, Rueda, Aragón y Cataluña y Languedoc (Francia). Es variedad autorizada como uva de vinificación en Aragón; la **macabeo/viura** está recomendada en la Comunidad Valenciana, Extremadura, Región de Murcia, País Vasco, La Rioja, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León y Cataluña. Por otro lado, las comunidades autónomas en las que está autorizada son: Andalucía, Baleares, Galicia, Comunidad de Madrid y Navarra. Esta variedad se utiliza principalmente para elaborar los blancos de La Rioja, el vino espumoso de Rueda o para el Cava. Fuera de España la cultivan en Argelia, California, Francia, Italia o Marruecos.



Tintas

CABERNET SAUVIGNON

Es una variedad de uva tinta usada principalmente para producir vino, y es, junto con la merlot, una de las variedades viníferas más extendidas por el mundo. Si continúan las tendencias actuales, pronto será la más plantada de todas las variedades viníferas. Otros nombres con los que se la conoce son: **Burdeos Tinto, Carbouet, Petit Cabernet, Petit Vidure y Vidure.**

Cepa de origen francés, zona bordelesa, esta variedad está difundida en las zonas templadas y calientes de todo el mundo. En España es una variedad muy extendida, esta variedad vinífera está recomendada para las siguientes comunidades autónomas: Aragón, Cataluña, Extremadura, Navarra, País Vasco y Comunidad Valenciana. Y está autorizada en las siguientes: Andalucía, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Madrid y Murcia. Esto es, salvo Galicia, Asturias y La Rioja, en el resto de España se cultiva, bien como variedad recomendada, bien como variedad autorizada.

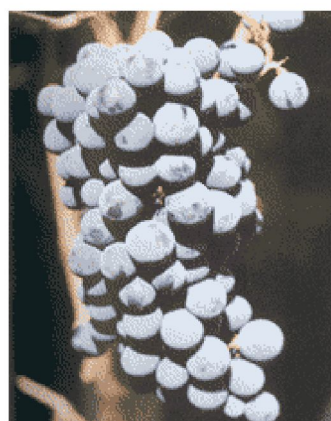
La **variedad** es bastante homogénea, con algunas diferencias en la forma del racimo y en las características típicas del vino. Se caracteriza por sus taninos densos y aristocráticos, su color profundo, sus complejos aromas frutales, su elegante estructura y su idoneidad para la crianza. Variedad bastante vigorosa y de brotación medio-tardía, vegetación bastante erecta y entrenudos medio-cortos.

Se adapta a climas templados y mejor en zonas secas o bien ventiladas, en el norte prefiere zonas bien expuestas al sol en colinas y suelos ligeros sobre todo en los valles.

No acepta suelos excesivamente fértiles y húmedos que inducen a gran vigor y dificultades de lignificación.

Las **bayas** son pequeñas, esféricas, de piel espesa y dura, con profundo pigmento negro. Su pulpa es firme, crujiente, de sabor astringente y gusto peculiar que recuerda las serbas.

Se obtiene un **vino** de color rojo intenso, con olor a ciruela, matices violáceos, de cuerpo, alcohólico, aromático y provisto de un leve y característico sabor herbáceo. Con envejecimiento se obtiene una notable fineza. Vinificado con otras variedades, mejora notablemente las características organolépticas.



GARNACHA GRIS

La **garnacha gris**, o el *lledoner pelut*, *lledoner gris* o **garnacha peluda**, es una variedad de vid negra española, producida por mutación de la garnacha negra.

Produce racimos de tamaño mediano y compactos. El grano es ovalado, mediano, de piel gruesa y recubierta de una vellosidad de donde le viene el nombre. El brote es temprano y madura entre finales de septiembre y principios de octubre.

Es una variedad autóctona de Cataluña. Es una variedad vinífera recomendada en las comunidades autónomas de Aragón y Cataluña; está autorizada en Castilla-La Mancha. Fuera de España, sólo destaca su cultivo en el Languedoc.

Produce un vino de calidad de graduación alcohólica alta. Se oxida con facilidad y se utiliza preferentemente como variedad complementaria en las mezclas, proporcionando mucho color al vino.



GARNACHA TINTA

La **garnacha tinta** o, simplemente, **garnacha**, es una variedad de uva negra que da un racimo de mesa y vinífero.

Se trata de una planta de alta productividad. Es resistente a la sequía y al frío y sensible a plagas y enfermedades. Tiene racimos de tamaño medio y compactos; las bayas son de tamaño mediano, forma ovalada y color rojo oscuro, morado. Produce vinos de poco color y elevada graduación alcohólica, pudiendo combinar bien con otras variedades, como la uva tempranillo.



Al estar muy extendida por el mundo, se trata de una de las variedades de uva con más sinónimos: **abundante, aleante, aleante di rivalto, aleante poggiarelli, alicant blau, alicante, aragonés, bernacha negra, bois jaune, cannonaddu, , cannonao, cannonau selvaggio, canonau**, en Castilla y León y Cataluña, **garnatxa negra, garnatxa pais, garnatxo o garnatjo**, en Francia, California y Australia, **grenache noir, grenache rouge, kek grenache, lladoner, Lladoner Negro, lledoner, etc.** Es la variedad mediterránea más cultivada en el mundo, tanto en Francia como en California.

En España es una variedad recomendada en las comunidades autónomas de Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León (también se la conoce aquí como *garnacha gris* o *garnacha roja*), Cataluña, Extremadura, Madrid, País Vasco y Comunidad Valenciana. Está autorizada en las comunidades autónomas de Andalucía, Baleares, Cantabria y La Rioja. Por lo tanto, quitando Galicia, Asturias, la Región de Murcia y Canarias, puede cultivarse en el resto del país.

Produce vinos equilibrados. El vino tinto o rosado de garnacha posee entre 15° y 16° de alcohol, tiene poco color, con cuerpo y poco ácido. En algunas zonas se produce añadiendo parte de mosto fermentado y no fermentado, resultando un aroma primario de confituras y especias. En boca son carnosos. Destacan los vinos dulces naturales Garnatxa d'Empordà y AOC Banyuls Grand Cru y los vinos del Priorato.

GARNACHA TINTORERA

La **garnacha tintorera** es una variedad española de vid tinta. También se la conoce con el nombre de Alicante. Otros sinónimos son: alicante *bouschet*, garnacha, moratón, negral, tinto basto y tintorera.

La hoja es de tamaño pequeño a mediano, presentando la característica de enrollarse en forma de garra hacia su envés; el color de las hojas, en el haz, es verde muy oscuro, mientras que el envés tiene textura algodonosa. El **racimo** es pequeño, de forma cónica corta. Sus **bayas** son de tamaño mediano y forma esférica. Tienen la pulpa coloreada, lo que sirve para dar más color al vino. Precisamente su nombre viene de esa cantidad de color que aporta por su pulpa coloreada. Comparte esta característica con la Alicante bouché o *bouschet*, lo que ha hecho que algunas veces se la confunda. En cuanto al color de la piel es azul casi negra. Es una variedad sensible al mildiu y la exconosis.

En la elaboración de **vinos** esta uva aporta una intensidad y concentración casi inigualable.

En España está muy difundida, la uva garnacha tintorera es una variedad vinífera recomendada en las comunidades autónomas de Asturias, Castilla-La Mancha y Valencia; está autorizada en Aragón, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Galicia y Murcia.

Fuera de España, se encuentra garnacha tintorera en Australia, California, Chile, Italia, Portugal y Sudáfrica.



MALBEC



Malbec es el nombre de una variedad o casta de uva originaria del sudoeste de Francia con la que se elaboran vinos tintos. Está en regresión su cultivo en las tradicionales regiones francesas, pero su producción ha ido incrementándose en regiones de Argentina. Actualmente, se considera que el Malbec argentino es el mejor del mundo dándose en la provincia de Mendoza la mayor parte de los mejores ejemplares.

Los racimos son medianos, a menudo alados y bastante sueltos. Las bayas esféricas, pequeñas o medianas, de color negro azulado, con piel delgada y pulpa blanda. La maduración, en primera época tardía.

Produce vinos de agradable sabor, cuerpo medio con ciertas notas terrosas y de intenso color púrpura. De vigorosa textura y sabor, en el paladar tiene un toque de rusticidad.

En España, la malbec se considera variedad autorizada en las comunidades autónomas de Castilla-La Mancha y Castilla y León. Puede encontrarse en la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Su cultivo se ha extendido con éxito al "Nuevo Mundo" del vino, destacando Argentina y, en menor grado, Chile y California. El malbec argentino ha alcanzado gran reconocimiento internacional.



MENCÍA

La variedad produce racimos pequeños y compactos, con bayas tintas, de tamaño medio en forma elipsoidal, regular en su sección transversal, de piel gruesa. Los zumos o mostos son incoloros y de sabor neutro, con un elevado contenido en azúcares pero de baja acidez, especialmente en los resultantes de frutos de mayor maduración. Los tintos elaborados con uva mencía, destacan por su capacidad de envejecimiento, con un paladar aterciopelado característico, sin descuidar las óptimas condiciones de esta variedad en la elaboración de tintos jóvenes. Los rosados son aromáticos y afrutados, vivos, ligeros y suaves.

Mencía se considera variedad recomendada para las Comunidades Autónomas de Asturias, Castilla y León y Galicia, estando recomendada en Cantabria y Castilla-La Mancha. Su distribución se localiza principalmente en El Bierzo así como en áreas del sureste de Galicia. También se cultiva en parcelas del norte de Portugal.



MERLOT

Merlot es una variedad de vid tinta, productiva y de brut primerizo. El **racimo** de merlot es cilíndrico, pequeño y poco denso. El grano es menudo, de piel bruñida, pulpa dulce y color negro azulado. Pertenece a la misma familia que los cabernet: *Cabernet franc* y *cabernet sauvignon*. El nombre procede del diminutivo francés de mirlo probablemente por la similitud con su plumaje negro.

El vino varietal de merlot se caracteriza por su finura y suavidad, sin dejar de ser aromático y carnoso. Es de color rubí muy intenso, de graduación mediana y envejece

rápidamente sin perder calidad. Se complementa bien en trasiegos con garnacha para los vinos jóvenes, y con *cabernet sauvignon*, bobal o tempranillo para la crianza.

El merlot es originario de la región de Burdeos, donde es la variedad más cultivada. Se utiliza sobre todo en la elaboración del *medoc*, un burdeos tinto de la región de Médoc, y en algunos vinos del norte de Italia. Por otra parte se ha incrementado mucho la producción de vino varietal de merlot en California. Se ha convertido en una variedad internacional, la segunda variedad tinta más solicitada después del *cabernet sauvignon*, utilizada sobre todo como una variedad de mejora en los trasiegos para aportar suavidad y equilibrio.



Se ha adaptado bien al clima mediterráneo. Merlot es una variedad recomendada para las comunidades autónomas de Aragón, Cataluña, Extremadura, Navarra y Comunidad Valenciana. Está autorizada en: Andalucía, Principado de Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Comunidad de Madrid y Región de Murcia.

TEMPRANILLO



Tempranillo es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. Ocupa una superficie de cultivo de 31.046 hectáreas, lo que supone un 61% de la D.O. Calificada Rioja, con un aumento progresivo en los últimos años en detrimento de otras variedades. Se considera autóctona de Rioja, y a menudo se la menciona como la "uva noble" de España. Su nombre es el diminutivo de *temprano*, lo cual hace referencia al hecho de que madura varias semanas antes que la mayor parte de las variedades de uva tinta españolas. Existe una variedad blanca de mutación reciente: tempranillo blanco.

Tempranillo es una uva tinta con una piel gruesa. Crece mejor en altitudes relativamente altas, pero puede también tolerar climas mucho más templados.

En la Ribera del Duero la temperatura media en julio está alrededor de los 21.4 °C, aunque las temperaturas a mediodía en el valle inferior pueden llegar a los 40°C . Por la

noche la región experimenta una dramática variación de temperatura diurna con temperaturas que bajan hasta 16°C (30°F) respecto a la máxima del día. La uva tempranillo es una de las pocas que pueden adaptarse y prosperar en climas mediterráneos continentales como éste.

TINTA DE TORO

Es una variedad de uva vinífera (*Vitis vinifera*) tinta española autóctona de la Denominación de Origen Toro.

Se desconoce su origen exactamente aunque se cree que se remonta a la época romana. Después de la plaga de filoxera, la tinta de toro se conservó plantada en pie franco. En 1990 se realizó una selección clonal por parte de la Junta de Castilla y León. Goza la variedad de certificado de variedad autóctona con características ampelográficas y agronómicas diferenciadas. No obstante, se considera en general que es sinónimo de tempranillo, aclimatada a la zona zamorana.



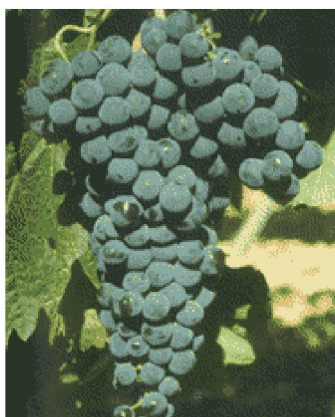
La **planta** es vigorosa y sensible a la sequía y a las enfermedades. Es de maduración temprana (como indica su nombre), por lo que se ve poco afectada por las heladas.

Los **racimos** son de tamaño medio y compactos. Las bayas son medianas, redondas y de color negro-azulado. Se comporta muy bien en solitario pero la podemos encontrar asociada a la Graciano, Mazuela y Garnacha debido a su baja acidez. Con la Cabernet Sauvignon produce vinos excelentes.

Los **vinos** poseen gran calidad, son equilibrados, alcohólicos, ligeramente ácidos, con un suave aroma a fresas y frutos silvestres; su color es rubí, muy intenso.

TINTA DEL PAÍS

Variedad originaria de Rioja que ha conocido una fuerte difusión por todo el territorio español.



Se la conoce en las distintas regiones con diferentes sinónimos; en la Mancha y Extremadura es **Cencibel**, en Ribera de Duero **Tinta del País**, en Toro **Tinta Toro**, en Cataluña **Ull de Lebre**.

Procedente del mismo tronco que la Tempranillo, es la variedad principal en Ribera del Duero y Cigales. Muy similar a la Tempranillo, otorga color, aroma y cuerpo a sus vinos.

LABORES Y TAREAS PROPIAS DEL SECTOR

TRABAJOS AGRÍCOLAS EN VIÑEDO

La **vitivinicultura** (de las palabras en latín *vitis*, "vid" y *vinum*, "vino") es el cultivo sistemático de parras para usar sus uvas en la producción de vino. Es una rama de la ciencia de la horticultura.

Las **vides** pueden ser propagadas por semillas, estacas, acodos o por injerto de púa o de yema. Las semillas se usan principalmente para la producción de nuevas variedades. En la escala comercial las más usadas son las estacas. En el caso de aquellos cultivares de difícil enraizamiento se usan acodos.

Es muy importante la elección del **terreno** y un análisis previo de la tierra, teniendo en cuenta los cultivos precedentes. Las aptitudes **climáticas** y **edáficas** del lugar van a conferir las características propias de los vinos que se elaboren a partir de esas viñas.

A continuación se describen las principales labores que se deben realizar en los viñedos:

1. Preparación de tierras

Las tierras se preparan con ayuda de maquinaria mecánica para poder realizar la plantación posterior de nuevas cepas. Las actividades van dirigidas a la limpieza del terreno, su nivelación, profundización y retirada posterior de los cantos. Después se realiza un tratamiento desinfectante con nematicidas en profundidad, tratando el terreno con fitosanitarios mediante la ayuda de maquinaria específica. A continuación el terreno se compacta y apisona y se deja descansar un tiempo para garantizar la efectividad del tratamiento. La tarea de abonado de fondo se realiza con maquinaria específica y consiste en distribuir por la parcela, generalmente abono orgánico (estiércol) o en su caso, abonos químicos. Tiene como finalidad enriquecer el suelo hasta una cierta profundidad con fósforo, potasio y materias orgánicas.

RESUMEN DE TAREAS:

- Movimiento de tierras: Nivelación e igualación del terreno, profundización y aireación del mismo, retirada de cantos (piedras, etc)
- Tratamiento fitosanitario contra nematodos.
- Compactación y sellado del terreno.
- Carga de abono en máquina abonadora (orgánico e inorgánico).
- Abonado con máquina abonadora

2.- Plantación

Consiste básicamente en la plantación de nuevas plantas, utilizando para ello plantación con barra, a hoyo de herrón, con barra de agua, con vertedera, mediante subsolador o rejón y el más moderno, a través del láser. Las operaciones que comprende la plantación manual son: Apertura de hoyo con el herrón, tacañado (apretar la tierra junto a las raíces) del injerto y tapado o aporcado. Como paso previo se realiza una igualación de la finca con los aperos y el marcado de las líneas y calles. Es muy importante que la tierra quede compacta evitando bolsas de aire. Las nuevas plantas se envuelven con tubos protectores plásticos con el objetivo fundamental de protegerlas durante sus primeras etapas de desarrollo, principalmente de los herbicidas aplicados al cultivo.

RESUMEN DE TAREAS:

- Igualado de la finca con los aperos.
- Marcado de líneas y calles.
- Plantado manual o automático de las nuevas plantas-injerto

3.- Emparrado

Esta tarea consiste en la sujeción y atado de los dos brazos de la cepa sobre cordones guía de alambre, longitudinales a la parcela, para controlar su crecimiento. El tendido de alambres guía se realiza sobre soportes de madera o metálicos instalados al efecto. Estos apoyos disponen de unos tensores laterales de cable para absorber los esfuerzos de la línea. El tendido de las líneas de emparrado puede realizarse bien de forma manual utilizando herramientas al uso (Mazas, tijeras, martillos, etc) o con ayuda de maquinaria específica.

RESUMEN DE TAREAS:

- Hincado de postes
- Tendido y amarrado de cables.
- Colocación de anclajes y tensores.
- Atado de los sarmientos.

(Si la plantación del viñedo es para cultivo en “vaso” esta tarea no se realiza)

4.- Tratamientos de invierno

Los tratamientos de invierno responden básicamente a un movimiento de tierras y a la aplicación de fitosanitarios (herbicidas), utilizando para ello maquinaria específica. Dependiendo de la empresa y del tipo de fitosanitario, la preparación del producto es diferente, así como su aplicación. Generalmente esta última se realiza con tractores provistos de equipamiento específico para su atomización o pulverización sobre el terreno. También puede realizarse su aplicación utilizando equipos portátiles.

RESUMEN DE TAREAS

- Preparación del producto fitosanitario en el depósito (disolución del producto comercial en el depósito de utilización).
- Pulverizado del producto fitosanitario sobre el cultivo.

5.- Poda en verde

Se realiza durante el período de actividad vegetativa de la planta sobre sus órganos herbáceos. Puede practicarse de una forma más o menos generalizada o no realizarse. Estas operaciones de poda en verde se consideran como operaciones complementarias de la poda. Consiste en la retirada de brotes y de la carga sobrante para mejorar el rendimiento y la calidad. Es una tarea habitualmente manual, donde no se suele utilizar herramientas de poda para evitar dañar la viña. Sobre viñas viejas suele realizarse una poda de aclareo y sobre viñas jóvenes una poda de formación.

RESUMEN DE TAREAS

- Poda habitualmente manual de aclareo o formación.

6.- Tratamientos primavera/ verano

Los tratamientos de primavera / verano responden básicamente a un movimiento de tierras, abonado y a la aplicación de fitosanitarios, utilizando para ello maquinaria específica. Los tratamientos fundamentales para el control de enfermedades como el oidio o el mildiu, se realizan con productos de base azufrada en el primer caso y con sales cúpricas en el segundo. No obstante y dependiendo de la plaga o enfermedad involucrada, los tratamientos preventivos o correctores pueden ser numerosos, al igual que los productos fitosanitarios utilizados. Dependiendo de la empresa y del tipo de fitosanitario, la preparación del producto es diferente, así como su aplicación. Generalmente esta última se realiza con tractores provistos de equipamiento específico para su pulverización sobre el terreno. También puede realizarse su aplicación utilizando equipos portátiles. Para el abonado se utilizan frecuentemente abonos simples como el sulfato amónico, el nitrato amónico o y el nitrato de calcio para el aporte de nitrógeno al suelo, el cloruro o sulfato potásico para el suministro de potasio y el superfosfato para el aporte de fósforo.

RESUMEN DE TAREAS

- Preparación del producto fitosanitario en el depósito (Disolución del producto comercial en el depósito de utilización)
- Pulverizado del producto fitosanitario sobre el cultivo

7.- Vendimia

La vendimia es la operación de recolección de la uva, como paso previo al inicio del proceso de elaboración y crianza del vino en la bodega. La recolección de la uva se realiza de forma automática (máquinas vendimiadoras) o manual, en este último caso cortando con herramientas manuales los racimos y trasladándolos en cestos, cajas o cestones hasta el remolque. Cuando se trata de vinos seleccionados se emplean cajas de madera o plástico, pequeñas y de poca capacidad, con el fin de evitar que las uvas se aplasten o revienten en la misma viña o durante el transporte.

En la viña en vaso, la recolección se efectúa, fundamentalmente, de forma manual, estando, en todo caso, mecanizadas las labores de carga en remolque, mediante el uso de un cargador frontal acoplado al tractor o de brazos hidráulicos de elevación.

La técnica de recolección para la viña en espaldera está actualmente basada en el uso de cosechadoras, arrastradas o autopropulsadas, dotadas de un túnel de vareo, que pasa por encima de la espaldera y que se complementa con sistemas de recogida, limpieza y transporte a las tolvas de la máquina. Estos equipos incorporan sistemas de control, transmisiones hidrostáticas avanzadas y sistemas de autonivelación.

RESUMEN DE TAREAS

- Corte de racimos (manual/ automático)
- Carga en cestas/ cajones.
- Transporte de cargas hasta el remolque del tractor y descarga.
- Transporte de carga en remolque a la bodega



8.- Poda

La poda consiste en suprimir total o parcialmente ciertos elementos u órganos de la vid: pámpanos, sarmientos, yemas y eventualmente hojas, racimos o bayas. Es una operación anual de corte de madera destinada, entre otros objetivos, a conformar y mantener la cepa con una morfología que facilite el cultivo del viñedo, producir fruto de calidad deseada y regular el crecimiento vegetativo. Tradicionalmente el viñedo se ha cultivado bajo la forma de conducción en vaso, mediante sistemas de poda manual. La evolución que el cultivo ha experimentado en las últimas décadas con la introducción de las formas de conducción en espaldera, ha permitido el incremento del grado de mecanización, fundamentalmente de la poda y de la recolección. Se pueden utilizar tijeras de accionamiento neumático montadas sobre equipos que pueden incorporar hasta ocho tijeras. La operación de poda puede venir precedida de una operación de pre poda desarrollada con maquinaria automática (prepodadora). Los sarmientos cortados se retiran con máquinas sarmentadoras. En esta etapa se aprovecha también para realizar un movimiento de tierras, quirpeo, que consiste en liberar la tierra del renque (cepa), mediante maquinaria automática o semiautomática operada manualmente por trabajadores.

RESUMEN DE TAREAS

- Prepodado de las cepas para facilitar la poda.
- Poda manual de las cepas
- Quirpeo del terreno.
- Retirada de sarmientos.
- Quema de los sarmientos

Se puede señalar que la mecanización de la vid está experimentando una notable evolución, disponiéndose en la actualidad de numerosos equipos eficaces para conseguir un cultivo rentable y de calidad, aunque los marcos de plantación, sistemas de conducción, tamaño de las parcelas y cabeceras deben facilitar su trabajo. No obstante, para la planificación y determinación de estos trabajos y para el desempeño del reto de labores y el manejo de esta maquinaria es necesario disponer de **trabajadores cualificados** para desempeñar unas labores eficientes.

ELABORACIÓN Y CRIANZA DE VINO

Existen diferencias entre el proceso productivo del vino según sea el tipo de **uva** y el **vino** a elaborar, sin embargo hay una serie de operaciones comunes a todos.

Para realizar la vendimia hay que esperar a que las uvas hayan alcanzado el grado de madurez deseado, que se consigue entre los meses de Septiembre y Octubre, generalmente.

Los errores y las negligencias que se cometan en el momento de la **recolección** acompañarán luego al vino en toda su evolución. Una vendimia demasiado temprana o demasiado tardía, o la falta de pulcritud durante la recolección de las uvas, determinan desde el comienzo la bondad del vino.

Para determinar el mejor momento para iniciar la vendimia se puede usar un refractómetro manual y realizar análisis en días sucesivos. Para la determinación se toma cada tres o cinco días una muestra de uvas que represente un muestreo de la madurez media del viñedo en aquel momento (se recogen unos 25 g).

La graduación mínima la establecen los **Consejos Reguladores** de las Denominaciones de Origen. También suelen disponer de instrucciones de vendimia, con normas claras sobre la metodología correcta para llevar a cabo todas las actividades asociadas.

Es muy importante que la uva llegue en buenas condiciones a la bodega, sin haber sufrido roturas, ni fermentaciones prematuras, para ello el vendimiado y posterior transporte a bodega deben ser cuidadosos, separando racimos en malas condiciones, sin introducir elementos extraños (piedras, hojas, etc) y depositando las uvas en recipientes adecuados.

Si se trituran las pepitas, raspón y hollejos aparecen sustancias que dan mal sabor al mosto y al vino. Se debe evitar la presencia de partes vegetales: uvas verdes, hojas, peciolas, pedúnculos, puntas de sarmiento, etc.

Aunque la **selección** perfecta no es posible, las impurezas representan un porcentaje del peso total de la vendimia que debe intentarse sea mínimo. Además de las malas características que aportan y los problemas que pueden ocasionar, significan un incremento improductivo del volumen.

Unas semanas antes del momento previsto para el comienzo de entrada de uva en la bodega se deben comenzar los **preparativos**, tales como la limpieza de todas las instalaciones, comprobación de válvulas y recipientes a presión, etc. Las reparaciones más importantes, así como la limpieza a fondo después del trabajo otoñal se han de llevar a cabo después del tratamiento de la última vendimia y no antes de la llegada de la nueva recolección.

A la llegada a la bodega es importante que la **uva** no tenga que esperar muchas horas para entrar en ella. Una **buena planificación** de la recepción es importante para que todo lo que se vendimia en un día sea procesado ese mismo día.

1.- Recepción de la uva

Inmediatamente después de su recolección, la uva se transporta a la bodega en remolques o cajas, utilizando como medio de transporte tractores y camiones. A su llegada, la carga se pesa en báscula y se realiza el control del grado probable del mosto (densimetría y/o refractometría), bien de forma manual o mediante sistemas automatizados y controlados por ordenador. Estos sistemas incluyen en ocasiones la determinación de otros parámetros, como por ejemplo la presencia de pesticidas en la uva. A la salida, el transporte se pesa nuevamente para obtener por diferencia la carga de uva introducida en la bodega.

RESUMEN DE TAREAS:

- **Transporte de uva hasta la bodega:** El tiempo hasta bodega debe ser lo más corto posible y una vez allí que no tenga que esperar el remolque a descargar, prácticamente debe llegar y pasar la uva a la tolva de recepción. Para ello, el caudal de retirada de vendimia a bodega debe ser superior al caudal de recolección, y que haya una planificación.

El medio de transporte que se empleará de forma genérica son los remolques, para evitar la rotura del hollejo por la excesiva presión se recomienda no llenar demasiado las cajas. Hay que tener en cuenta que la máxima presión que debe recibir la uva será inferior a 2 kg/cm^2 (resistencia mecánica del hollejo). El exceso de uvas rotas va a afectar a la calidad organoléptica final.

- **Pesaje de la carga:** El pesado se efectúa normalmente en una báscula puente que está provista de un mecanismo de impresión digital que suministra un ticket de pesada con una serie de datos de interés.

- **Toma de muestras manual o automática:** Se realiza en cada remolque para analizar en laboratorio, obteniendo así los valores de azúcar, acidez, polifenoles, estado sanitario, aromas... Para realizarlo se emplea un equipo tomamuestras y se deben obtener muestras realmente representativas directamente de los remolques, recogiendo en diferentes puntos y a distintas profundidades.

La muestra es estrujada, obteniéndose la cantidad de mosto deseada para determinar su riqueza en azúcares mediante el refractómetro.

En cuanto al estado sanitario es imprescindible apartar y rechazar la uva atacada por Botrytis debido a su elevado contenido en polifenoloxidasas, catalizadoras de oxidaciones y productoras de gomas, mucílagos y sustancias nitrogenadas que se incorporan al mosto causando grave deterioro en la calidad del futuro vino.

2.- Descarga de uva

Las cargas de uva se trasladan con el mismo transporte desde la zona de pesaje a las tolvas de recepción donde se descargan por volteo sobre la tolva. En el caso de elaboración de vinos de alta gama, se realiza una selección previa de la uva en una línea paralela. Las cajas se descargan del transporte con ayuda de carretillas elevadoras y posteriormente, bien de forma manual o automática, la uva se deposita sobre las mesas de selección, donde se procede a una selección manual de la misma.

RESUMEN DE TAREAS:

- **Transporte de la carga hasta las tolvas o mesas de selección.**
- **Descarga de la uva en las tolvas:** La masa de la vendimia cae por gravedad sobre una tolva de recepción de acero inoxidable. Esta tolva tiene un tornillo sinfín en el fondo que transporta la vendimia hasta la estrujadora.
- **Descarga automática o manual de las cajas de uva en las mesas de selección.**
- **Selección de la uva :** En este proceso se eliminan los granos que se han roto durante el derrapado, los que pueden estar afectados por alguna enfermedad o los que ya están pansificados, así como también trozos de raspón y restos vegetales. De esta manera se dejan solo los granos que están en un perfecto estado, maduros y sin ningún defecto.

3.- Despalillado y estrujado

Por despalillado se entiende la separación de los granos de uva de los raspones o escobajos por medio de un tornillo sinfín de la tolva. Por tanto, hay que conseguir que no queden racimos sin desgranar y separar la totalidad de los escobajos.

El estrujado consiste en romper el hollejo de la uva, debe romper los granos, pero nunca molerlos para no triturar las pepitas. Por este motivo cuentan con rodillos aplastadores y no trituradores.

RESUMEN DE TAREAS:

- **Despalillado, estrujado, sulfitado automático.** El objetivo principal de esta operación es conseguir mostos y vinos más limpios de sabores. Si no se realiza correctamente, los raspones confieren al vino sabores astringentes y fuertes. Esta etapa permite un ahorro de espacio, lo que implica un menor volumen en los envases de fermentación y menos orujos a manipular y prensar. El zumo, la pulpa y los hollejos continúan el proceso y los raspones escurridos se evacúan mediante una cinta transportadora a un contenedor de almacenamiento. Con el estrujado se van oprimiendo los granos de uva hasta formar una pasta semilíquida de hollejos, pulpa, mosto y semillas. Esto facilita los procesos de fermentación y maceración y permite una aireación favorable, entre otras ventajas.
- **Bombeo automático por conducciones fijas o bombeo manual mediante mangueras desmontables a los depósitos de fermentación:** el producto se bombea mediante bomba de vendimia y tubería fija o mangueras desmontables a los depósitos de fermentación.
- **Depósitos de fermentación:** Con objeto de proteger el mosto frente a la oxidación, a la salida de la bomba de vendimia y mediante una bomba dosificadora, se inyecta, bien anhídrido sulfuroso gas (SO₂) o bien una disolución acuosa de metabisulfito potásico adquirida al efecto.
- **Conexión/ desconexión de botellas de SO₂.**
- **Preparación de disolución sulfurosa:** Un correcto resultado de esta aplicación depende de la dosis suministrada pero también influye la velocidad de consumo de oxígeno, el estado sanitario de la uva y el pH del mosto. La dosis se aumentará si hay

un porcentaje elevado de uvas podridas en la vendimia. Es muy importante también la distribución homogénea. Según las especies y las cepas, las levaduras pueden reaccionar de forma diferente frente al anhídrido sulfuroso molecular. Las más sensibles, en general son las especies aeróbicas (*Pinchia, Candida*). Las bacterias son más sensibles al SO₂ que las levaduras, sobre todo las bacterias acéticas.

- **Conexión/ desconexión de mangueras y racores.**
- **Limpieza de maquinaria (Despalilladora/ estrujadora) y de conexiones a depósitos y bombas de vendimia.**

4.-Fermentación Alcohólica, maceración y descube

La fermentación alcohólica consiste principalmente en la transformación del azúcar en alcohol, mediante el concurso de las levaduras existentes en los hollejos y, si es el caso, la siembra adicional de las mismas. En este proceso se libera calor, elevando la temperatura del mosto. Los depósitos de fermentación presentan distintas morfologías y plantean diferentes configuraciones en la bodega. Los depósitos se construyen fundamentalmente de acero inoxidable, pero también podrían ser de cemento con paredes revestidas de una capa protectora epoxi y, en ocasiones, madera de roble. Hay depósitos de acero inoxidable con una camisa refrigerada por agua que permiten el control en continuo de la temperatura del proceso de fermentación. También se utilizan sistemas de **refrigeración** de los depósitos por duchas de agua. En ausencia de control automatizado de proceso, la verificación de la temperatura se realiza junto con el de la densidad de forma manual, utilizando para ello densímetros y termómetros, sobre una muestra sacada de la parte media del depósito, a través del tomamuestras. La temperatura se obtiene mediante la introducción de una sonda de temperatura hasta debajo del espesor de los orujos. En esta etapa, se realiza la operación de maceración, esto es la extracción de color de los hollejos mediante el remontado de los mismos a través de las bombas de vendimia (Vinos tintos y rosados) El remontado consiste en recircular el mosto de la parte inferior del depósito a la superior para facilitar el mezclado.

Al término de la fermentación se produce el **descube**, operación que consiste en trasegar el vino del depósito de fermentación a otro recipiente, bien donde se realizará la siguiente etapa de proceso (fermentación maloláctica) o bien a un depósito intermedio. El orujo escurrido se extrae del depósito por la parte baja del mismo o por la boca de hombre y se traslada en contenedores a las prensas. La limpieza de los depósitos se realiza desde el interior de los mismos, utilizando agua a presión, cepillos y rasquetas y en ocasiones soluciones diluídas de agua oxigenada preparadas al efecto.

TAREAS:

- Siembra de levaduras
- Remontado
- Descube
- Limpieza de depósitos
- Preparación de solución limpiadora.
- Muestreo de variables de fermentación (Temperatura, densidad)
- Control de las variables de fermentación

5.- Prensado

Los orujos fermentados se bombean a prensas o bien se transportan en contenedores con carretillas elevadoras hasta ellas, con el fin de extraer mediante el prensado de los mismos, la totalidad del vino que aún contienen (vino de prensa). Existen diferentes tipos de prensas: Mecánicas, de eje horizontal o vertical, de membrana, neumáticas, etc.

El vino de prensa es trasegado mediante bombas a un depósito intermedio, y se añade al descubado (vino yema). Los orujos (hollejos prensados) son almacenados en un depósito adicional para su gestión y valorización económica posterior (alcoholera) o se desechan.

TAREAS:

- Bombeo de orujos a prensas
- Conexión/ Desconexión de mangueras y bombas
- Transporte de contenedores en carretilla
- Prensado
- Evacuación de orujos prensados
- Trasego de vino a depósito intermedio

6.- Fermentación Maloláctica

El vino procedente de la fermentación alcohólica o del prensado se trasega a otro depósito, donde se realiza la fermentación maloláctica, proceso natural en el cual se transforma el ácido málico en ácido láctico mediante el concurso de diversas especies de bacterias existentes en el medio.

La fermentación maloláctica debe realizarse pronto, sin pasar mucho tiempo desde la fermentación alcohólica. Económica y técnicamente, la fermentación maloláctica debe producirse antes del pleno invierno. En esta etapa el vino se suaviza, y consigue una mayor estabilidad microbiológica.

Al término del proceso de fermentación se realiza un **descube** trasegando el vino a otros depósitos. Los residuos de sedimentación (lías o heces) se extraen por la parte inferior del depósito y se trasladan o bombean hasta otro almacenamiento para su gestión posterior como residuo. A esta etapa puede suceder antes de la siguiente otra denominada de mezcla/ coupage, que consiste en agrupar todas las partidas de vinos de la misma cosecha y de similar calidad, en depósitos de gran volumen. No obstante, dependiendo del proceso seguido por la bodega, esta etapa de mezclado puede intercalarse entre otras etapas del proceso.

Con los **trasegos** se consigue evitar sabores pútridos y posibles reactivaciones microbianas gracias a la decantación y separación de los posos (lías). Además el vino se airea y se homogeneiza. Se procederá a la limpieza de los depósitos.

RESUMEN DE TAREAS:

- Descube
- Toma de muestras
- Limpieza de depósitos
- Preparación de solución limpiadora
- Conexión/ desconexión de mangueras y bombas

- Trasiego de vino a depósito intermedio



7.- Clarificación

El vino, después de la fermentación, aparece turbio. La clarificación es la operación que conduce a obtener un líquido limpio. Consiste en la precipitación de las partículas sólidas existentes en el mismo, mediante la adición de **clarificantes** tales como bentonitas, gelatinas, caseínas, ovoalbúminas y lactoalbúminas entre otros. Se debe realizar de nuevo una limpieza de los depósitos.

RESUMEN DE TAREAS:

- Trasiego de vino a depósito de trasvase.
- Adición de productos floculantes.
- Limpieza de depósitos y extracción de lías.
- Preparación de solución limpiadora.
- Conexión/Desconexión de mangueras y bombas.
- Retirada de contenedores con lías

8.- Filtración

Con la práctica de los trasiegos ya se ha conseguido eliminar muchas impurezas, por medio de una filtración ligera con el empleo de filtros de celulosa se dejará el vino limpio y brillante para embotellar. El vino se hace pasar a través de un elemento filtrante que retiene las partículas en suspensión de un diámetro dado (Paso del filtro). Existen diferentes tecnologías de filtración de uso habitual en las bodegas: filtración por placas, filtración por tierras diatomeas, etc. La limpieza de los depósitos se realiza desde el interior de los mismos, utilizando agua a presión, cepillos y rasquetas y en ocasiones soluciones diluidas de agua oxigenada preparadas al efecto.

RESUMEN DE TAREAS:

- Trasiego de depósito origen a máquina de filtración.
- Filtrado del vino.
- Trasiego de máquina de filtrado a depósito destino.
- Conexión/ desconexión de mangueras y racores.
- Limpieza de depósitos.

9.- Estabilización

La estabilización es una operación que tiene por objeto la eliminación de cristales de tartratos de potasio y calcio, cuya estabilidad depende de la temperatura. En la estabilización por frío, el vino se refrigera (intercambiador de calor), enfriándose a una temperatura tal que provoca la precipitación de las sustancias anteriormente descritas (T^a en torno a los 0° C). Al término de esta operación se deja reposar durante algún tiempo a esa temperatura y se realiza generalmente una nueva filtración (Ver etapa anterior). Nuevamente hay que limpiar los depósitos.

RESUMEN DE TAREAS:

- Trasiego de depósito origen a máquina de estabilización.
- Estabilizado del vino por enfriamiento.
- Trasiego de máquina de estabilización a depósito destino.
- Conexión/Desconexión de mangueras y racores.
- Limpieza de depósitos

10.- Crianza en barricas

En esta etapa, el vino se introduce y mantiene en barricas de roble durante un tiempo para conseguir cambios evolutivos en sus **propiedades organolépticas** (Color, aroma y sabor). La crianza de vinos en barrica para las categorías de crianza, reserva y gran reserva oscilará en tiempo en función de cada Denominación de Origen.

La **crianza y envejecimiento** se realiza generalmente en barricas de roble de 225 litros donde el vino permanecerá al menos un año, con trasiegos periódicos, que luego se completará, en su caso, con la crianza en botella. Los trasiegos se realizan para separar sedimentos del vino, incorporar oxígeno, evaporación de gas carbónico, homogeneización y sulfatado. Para ello las barricas son desapiladas con polipastos y/ o carretillas elevadoras y trasladadas en estas últimas a una zona de la bodega habilitada al efecto. El vino se aspira de las barricas por el orificio superior y se trasiega a un depósito de almacenamiento. Desde ahí es nuevamente trasegado a otra barrica y esta retornada a la bodega. Se debe tener una buena limpieza de las barricas para evitar cualquier fuente de contaminación debida a bacterias y mohos. Se realiza de forma manual o automática, en este último caso con maquinaria específicamente diseñada al efecto. La barrica se lava interiormente con abundante agua a presión (caliente/ fría) y se azufra con SO_2 obtenido por la combustión de una pajuela de azufre introducida en el interior de la misma. Además de estas actividades, también se realizan operaciones periódicas de rellenado de las barricas con vino, al objeto de compensar las mermas o pérdidas producidas por evaporación y la retirada de sedimentos. El vino empleado para rellenar no debe cambiar las características del de dentro, y debe estar limpio y estable.

El envejecimiento se hace al abrigo del aire, con alumbramiento eléctrico de poca intensidad, conservando con precaución y limitando al máximo la disolución de oxígeno en las operaciones de trasiego y embotellado. En esta operación se tendrán en cuenta los niveles de sulfuroso, para que no se oxide.

RESUMEN DE TAREAS:

- Apilado / desapilado manual o con ayuda mecánica de las barricas con o sin acañado.
- Trasiega de vino.
- Transporte de barricas.
- Limpieza de barricas.
- Azufrado de las barricas.
- Conexión/ desconexión de mangueras.



11.- Embotellado

En esta operación el vino es embotellado para su transporte en jaulones o cajones a la etapa de envejecimiento en botella o bien pasar directamente a la etapa de vestido. El embotellado se realiza en maquinaria embotelladora automática con alimentación manual o robotizada. En la línea de embotellado, la botella es previamente lavada y enjuagada interiormente antes de su llenado y encorchado. La retirada y colocación de las botellas en los jaulones/ cajones puede realizarse de forma manual o de forma robotizada.

RESUMEN DE TAREAS:

- Suministro de cajones /jaulones vacíos.
- Suministro de botellas vacías (en palets) y corchos.
- Apertura de los plásticos que conforman los paquetes de botellas y extracción de botellas.
- Retirada de plásticos y palets vacíos (residuos).
- Alimentación de botellas vacías a la máquina embotelladora.

- Alimentación de corchos a la máquina encorchadora.
- Lavado llenado y encorchado automático o manual de botellas.
- Retirada de botellas llenas .
- Verificación del correcto encorchado de las botellas.
- Retirada de producto no conforme (botellas)
- Colocación de listones y varillas a los cajones llenos.
- Colocación de botellas llenas en cajones.
- Etiquetado del cajón.
- Retirada y transporte del jaulón/ cajón lleno.
- Volteo del cajón.
- Colocación manual o con carretilla de las botellas en el botellero .

12.- Degüelle

Esta operación, previa al vestido, se realiza únicamente con vinos **cava** y consiste en la extracción de los sedimentos, junto al obturador y el tapón corona de la botella, que previamente han sido congelados por el paso de un baño glicolado (-24 °C). Hay dos sistemas:

1.- Método tradicional. Consiste en la congelación de una parte del vino en el cuello de la botella: la parte que contiene las heces. Para éste propósito las botellas en punta se sumergen solo 4-5 cm en un baño de solución incongelable (etilenglicol al 45%) a una temperatura de -25 °C por un tiempo aproximado de 10 minutos.

2.- Método a bolea. Con tapón de corcho; sólo se realiza en las botellas superiores al magnum, que no pueden taparse con el tapón corona.

Existen máquinas de degollar manuales para producciones limitadas; para producciones más grandes se utilizan degolladores automáticos y para líneas y producciones muy elevadas (6000-8000 botellas / hora) se utilizan destapadoras rotativas.

El degüelle por congelación permite respecto al degüelle a la bolea: simplicidad de mano de obra, un aumento del rendimiento, menor pérdida de líquido (reducido a los 10-15 ml), menores pérdidas de presión, notable reducción del tiempo de permanencia en el pupitre, en cuanto que la última parte de la cola de las heces puede ser englobada en el bloque de hielo.

13.- Crianza en botella

Se realiza en jaulones/cajones almacenados en posición horizontal en el botellero, persiguiendo el afino de sus propiedades organolépticas. Según las categorías de crianza, reserva y gran reserva y lo que marquen las diferentes Denominaciones. Los jaulones/ cajones se transportan al botellero para la etapa de envejecimiento en botella mediante carretillas elevadoras. La colocación final de las botellas puede ser manual o directamente con la carretilla elevadora previo volteado del cajón/jaulón para realizar el cambio de orientación de las botellas (horizontal a vertical).

RESUMEN DE TAREAS:

- Encaballado de cajones llenos para volteo.
- Volteo de cajones.

- Transporte y colocación de cajones en el botellero.
- Colocación manual de botellas en el botellero.

14.- Vestido

Las botellas procedentes de la etapa de crianza se descargan de forma automática o manual y introducen en la línea de embotellado/ vestido, donde se lavan exteriormente, se coloca la cápsula, la etiqueta y contraetiqueta y en su caso la malla exterior. Si la inspección visual del corcho u otro elemento de la botella es negativa, se reemplaza esta unidad. Esta etapa constituye igualmente la continuación del proceso para aquellas botellas de vino de año embotelladas directamente para su comercialización sin pasar por las etapas de crianza en bodega. A la salida de la línea de embotellado/ vestido, las botellas son introducidas en cajas, posteriormente precintadas y paletizadas en conjuntos. Estas operaciones pueden realizarse según la empresa de forma manual o automática.

RESUMEN DE TAREAS:

- Suministro de cajones con botellas llenas y retirada de cajones vacíos.
- Lavado/ secado de botellas.
- Alimentación de botellas a la maquinaria.
- Suministro y alimentación de cápsulas.
- Suministro y alimentación de etiquetas y contraetiquetas.
- Suministro y alimentación de mallas.
- Suministro de cajas.
- Verificación del correcto etiquetado y en su caso malla de las botellas.
- Retirada de botellas no conformes (botellas).
- Suministro de cajas a la formadora (palets de cajas).
- Alimentación de cajas a la formadora.
- Colocación de botellas en la caja.
- Verificación del correcto encajado y conformidad de las botellas.
- Sellado y verificación de las cajas.
- Carga de cajas en palets por manipulación manual

15.- Almacenamiento y expedición

Las cargas paletizadas y cajas son almacenadas en áreas habilitadas al efecto y cargadas en camiones con carretilla elevadora y , en su caso manualmente, para su transporte hasta los clientes.

RESUMEN DE TAREAS:

- Transporte de cargas paletizadas y cajas hasta la zona de almacenamiento (Cintas transportadoras, carretilla elevadora).
- Almacenamiento de material de expedición.
- Carga en camiones para su transporte (carretilla elevadora/ carga manual).

Las **tareas** van a variar en función de las exigencias de la bodega y del tipo de vino a elaborar, ya sean blancos, rosados, tintos o espumosos. Pero se ha mostrado una **visión general** de las tareas que tienen lugar desde que el vino entra en la bodega hasta su expedición.

En el proceso de elaboración de vino, una multitud de **factores** se conjugan para dar el resultado final: el lugar, el clima, la calidad de la uva y los procedimientos enológicos que se aplican son todos puntos cruciales para lograr el producto final.

Todas estas operaciones deben quedar recogidas en el **Cuaderno de Campo** de cada parcela o zona diferenciada y estos controles y seguimientos deben estar reflejados en el **Cuaderno de Bodega**.

SITUACIÓN ACTUAL

TRABAJADORES DEL SECTOR

El **sector vitivinícola** presenta situaciones muy diferentes de unas regiones a otras en lo que respecta al grado de especialización de las explotaciones vitivinícolas, al tamaño de los viñedos y al tipo de vino producido. Pero hay una serie de problemas comunes que afectan a todos como la precariedad, malas condiciones sociolaborales, inestabilidad, etc.

El trabajo de campo en los viñedos es continuo todo el año, aunque hay momentos puntuales como la **vendimia** y en ocasiones la **poda**, en que es necesario un refuerzo de mano de obra. Es en estos momentos donde mayores problemas surgen en cuanto a irregularidades en las contrataciones y flexibilidad en los requisitos en cuanto a capacitación y formación del personal.

El empleo en el sector se caracteriza por un **envejecimiento** sobre todo de los agricultores más que de los bodegueros. Con el objetivo de rejuvenecer el sector y permitir el cambio estructural de las explotaciones y la adaptación a los nuevos modelos de agricultura se está aplicando en la región, desde hace varios años, la medida de **Cese Anticipado de la Actividad Agraria**, que consiste en la transferencia de la explotación del cesante de la actividad a un cesionario que se instalará como joven agricultor o aumentará el tamaño de la explotación inicial. Otra medida efectiva para el rejuvenecimiento del sector es la concesión de **Ayudas a Jóvenes Agricultores**. También hay ayudas a las **Inversiones en Explotaciones Agrarias**, para favorecer su modernización y reestructuración, están siendo muy efectivas a la hora de incorporar nuevas tecnologías en las explotaciones que mejoran el margen bruto de explotación al reducir los costes de producción.

El sector está caracterizado por un fuerte predominio de empresas **familiares**, lo que conlleva en muchos casos unas costumbres un tanto arcaicas a la hora de gestionar el trabajo. Se presta más atención a otras actividades como puede ser la comercialización antes que a formar profesionales para llevar el “negocio” desde el viñedo hasta la puesta en el mercado del producto final.

La **organización** de los trabajos que hay que hacer en el viñedo, y en concreto para la vendimia, permitiría programar y organizar adecuadamente las cuadrillas de vendimiadores, los remolques y los traslados de la uva vendimiada a la bodega, establecer la duración de la recolección de la uva, etc. Son ciclos que pueden variar en unos días, pero así se podría evitar lo que está sucediendo en las últimas campañas.

Cuando se inicia el periodo de vendimia, se necesita mucha **mano de obra** y por un espacio corto de tiempo (entre 5 y 20 días). La falta de previsión de la necesidad de trabajadores por parte de los viticultores, hace que ciertos “empresarios” “contraten” de forma irregular a trabajadores, en su mayoría extranjeros, de forma precaria y abusiva, fomentando la economía sumergida.

La inmensa mayoría de la **mano de obra** que trabaja en el sector o son propietarios que trabajan en sus propias explotaciones o son extranjeros. Para las cuadrillas de vendimia también es habitual que se contrate a la misma gente de la zona año tras año.

Hay muchos trabajadores temporeros **inmigrantes**, pero los parados nacionales están aumentando, entonces ¿dónde está el problema? ¿Se favorece la contratación de extranjeros o los nacionales no quieren trabajar en el campo?

En realidad, los trabajadores **nacionales** en paro no quieren aceptar estos trabajos debido al sueldo tan bajo que se ofrece frente a la dureza de las labores a realizar. Los salarios que se ofrecen vienen siendo los mismos desde hace años. En ocasiones recurren a “pactos” con los empresarios para trabajar sin contrato y así cobrar sin dejar de percibir además la cuota del paro. De esta forma el empresario también se ahorra el coste de la cobertura social.

Con los inmigrantes el problema no es que desconozcan cómo pueden **contratar** a los trabajadores extranjeros, ya que la mayoría de los viticultores pertenecen a las **Asociaciones Agrarias**, firmantes junto con el Ministerio de Trabajo, Secretaría de Inmigración Extranjería y Asuntos Sociales, las Organizaciones Agrarias Asaja y Coag, Federación de Municipios y Provincias, Federación de Exportadores y los sindicatos, Sindicato de la Federación Agroalimentaria de UGT, y CC.OO, del **Convenio Marco de Colaboración para la Ordenación e Integración Sociolaboral** de los trabajadores extranjeros de temporada, firmado el 18 de julio de 2006 (vigente desde 1999) y que en años anteriores han solicitado trabajadores para las distintas campañas. A pesar de ello, sigue siendo habitual que recurran a la búsqueda de trabajadores sin realizarles el correspondiente contrato.

Los empresarios agrícolas deben presentar las **solicitudes** según las necesidades de mano de obra para las campañas agrícolas en el **INEM**. Pasados 15 días, el INEM hace un informe negativo o positivo, dependiendo si hay trabajadores en paro y si estos están dispuestos a ir a trabajar o no. Cuando es negativo se da traslado de la oferta de empleo a la **Oficina de Trabajo y Asuntos Sociales**, tres meses antes del inicio de la campaña, o en su defecto de carácter extraordinario, un mes antes, para hacer las gestiones oportunas en los países donde hay acuerdos de trabajo con España. A su vez, la Oficina de Trabajo convoca a las **Comisiones Provinciales** para informar sobre las necesidades de mano de obra para las campañas agrícolas, con una antelación de tres meses, o en su defecto de un mes con carácter de urgencia; el número de trabajadores; la duración del contrato; la situación de la explotación y la obligación de proporcionar alojamiento. Los trabajadores contratados en el **país de origen**, vienen con contrato de trabajo, alta en la Seguridad Social, salario y jornada de trabajo regulado por el Convenio Colectivo del campo de la provincia en la que van a trabajar, se les proporciona alojamiento por parte del empresario y uno de los viajes pagado. Pueden trabajar por un período máximo de 9 meses. Una vez finalizado el trabajo se vuelven a su país de origen.

Teóricamente también deberían recibir **formación** en el país de origen, pero esto rara vez sucede.

Lo que está ocurriendo es que se **incumplen condiciones** asociadas a la contratación mediante el Contingente como recurrir a contrataciones de extranjeros que ya estaban previamente en España en vez de ser en el país de origen. También al proporcionarles **alojamiento**, que en muchas ocasiones los tienen hacinados, sin agua caliente y condiciones precarias. En cuanto al **sueldo**, aunque se pactan unas cifras, la realidad es que luego la retribución es menor de la acordado y lo lamentable es que en muchas ocasiones son los propios compatriotas, nombrados portavoces de cara al empresario o

siendo el propio empresario el que nombre un responsable, los que les engañan, quedándose ellos con parte del salario. Está claro que la entrada de trabajadores extranjeros continúa caracterizándose por la falta de reconocimiento de sus derechos laborales.

Se ofrecen **subvenciones** a las empresas que quieren realizar contrataciones para dar alojamiento a los trabajadores. Si no pueden ofertar una vivienda, pueden disponerse alojamientos colectivos en los diferentes municipios. Desde CCOO hemos sugerido en las Comisiones Provinciales el acondicionamiento de edificios o por ejemplo antiguas escuelas de los pueblos para **habitarlas** e incluso disponer de un lugar para dar la **formación** necesaria. Con esta iniciativa podría llegarse a un acuerdo con la Administración para hacer un doble provecho ya que con esta utilidad se están **rehabilitando** construcciones que en muchos casos iban a terminar en ruinas.

Se ha observado que en las **empresas de mayor tamaño** suelen darse menos problemas de irregularidades, por lo general llevan las contrataciones de forma regularizada.

Por parte de algunas **Asociaciones Agrarias** no se está cumpliendo lo que firmaron en el Convenio Marco. Desde **CC.OO.** y otros agentes sociales, por medio de un Acuerdo Marco, se intenta controlar las condiciones reales que viven los trabajadores, pero se ven coartados por muchas trabas, principalmente por ser los lugares de trabajo propiedades privadas a las cuales les impiden el paso. La **Administración** está en conocimiento de la problemática y se ha comprometido a poner medidas para intentar que se autorice la entrada al lugar de trabajo, y si fuese necesario se solicitaría colaboración policial, pero esto no será hasta la compañía que viene.

En las últimas vendimias han surgido problema en la Comunidad de Andalucía, en Castilla la Mancha y Castilla y León con **asentamientos de inmigrantes** irregulares, los cuales trabajaban sin contrato, y en unas condiciones precarias.

La entrada de **Rumania** y **Bulgaria** en la UE, con libre circulación, pero sin autorización para trabajar si no hay contrato de trabajo, ha llevado a que muchos de estos extranjeros hayan sido los protagonistas de los asentamientos e incidencias en las poblaciones donde se producían, lo que ha hecho que se originaran discrepancias con las distintas Administraciones Central y Autonómicas.

Otro sector de la población que presenta problemas para las contrataciones son los **gitanos**. En muchos casos prefieren trabajar sin contrato ya que sino tienen que renunciar a las **ayudas** que se les proporcionan y estas tareas vitivinícolas por el momento sólo se están requiriendo para momentos concretos y de escasa duración. Se han dado caso también de enfrentamientos con búlgaros y rumanos, por lo que muchas veces prefieren no trabajar en los mismos sitios.

Las **Inspecciones de Trabajo** son cada vez más exhaustivas, en la última campaña de vendimia, varias bodegas han sido sancionadas por tener trabajadores sin contrato y trabajadores extranjeros en situación irregular, dando lugar a la paralización de la vendimia, hasta regularizar la situación. El problema es que sigue habiendo pocos inspectores, y la **problemática concreta** de este sector está en la dispersión de zonas y el pequeño tamaño de las fincas de viñedo y de varios dueños, por lo general. Por estos motivos resulta difícil el acceso tanto a los lugares en sí como a la localización del personal empleado ya que se van moviendo de una parcela a otra.

Se han creado **empresas de servicios**, que actúan como empresas de trabajo temporal que ofrecen toda la clase de trabajos en las viñas, utilizando trabajadores nacionales y extranjeros, en algunos casos, sin regularizar, sin contrato de trabajo, trabajando hasta 10 horas al día y por un salario poco digno, llevándolos de una empresa para otra.

Otro problema a destacar es que la recogida de la uva en las **D.O. de Castilla y León** es diferente al resto de las Comunidades Autónomas, ya que tienen que tener unas **características especiales** como los azúcares, el grado, la madurez, el peso, etc, y son los bodegueros los que marcan la fecha de inicio de la vendimia, no pudiéndose efectuar hasta que ellos no abren la bodega. Este condicionante hace que el **viticultor** que aporta su producción a otras bodegas salga perjudicado por estas pautas marcadas por los **bodegueros** ya que son ellos los que determinan por ejemplo las penalizaciones en función de la variación de grado que exista sobre lo estimado, y por tanto en el precio a pagar por kg de uva entregado. También pueden decidir en un momento dado no meter más uva en bodega por el momento, quedando nuevamente en **desventaja** el viticultor que seguramente lleve ya unas horas con su uva vendimiada y perdiendo calidad en ese tiempo de espera en el transporte. Esta incertidumbre condiciona también las previsiones de **contratación** de personal.

Sólo en la D.O. Ribera del Duero suelen necesitarse unos 3.000 **trabajadores** para las campañas de trabajo en viñedo y sin embargo, la oferta de trabajo es mínima. ¿De dónde se saca a la gente que hace falta? Está claro que hay mucha **picaresca**, otro ejemplo de ello son personas en paro o jubiladas que obtienen un sobre sueldo tanto en vendimias como con la poda.

En general puede decirse que para las grandes inversiones de capital que se realizan en el mundo de la viticultura, se centran pocos esfuerzos en las contrataciones de personal competente para llevar a cabo gran parte de los trabajos necesarios en el sector. No solo hay que dedicar esfuerzos en la enología y la comercialización, para llegar a ese punto hace falta tener una buena base que venga desde la tierra. Habitualmente hay pocos trabajadores en las empresas, incrementándose la plantilla en los picos de trabajo de los que ya hemos hablado. El escaso personal debe encargarse de diversas tareas en función de las necesidades del trabajo pero sin ninguna contraprestación por ello.



CONVENIOS COLECTIVOS

El 50% de los trabajadores que se ocupan de la **recolección de uva** son extranjeros. En la provincia de **Valladolid** se dedican a estas labores alrededor de tres mil personas.

En este sentido las Administraciones (Subdelegaciones de Gobierno) han **“flexibilizado” la Ley**, porque dicen que se “necesita la inmigración” para la vendimia .

El número de trabajadores **extranjeros** inscritos en la Seguridad Social en el sector agrario, según últimos datos del era de 4.593 en Castilla y León.

En este sentido, es llamativo que a los trabajadores **nacionales** siempre les piden que sepan hacer estos trabajos como por ejemplo tener conocimientos de poda, mientras que a los extranjeros no les pidan ninguna cualificación.

Los Convenios agrarios son diferentes en cada provincia, con grandes diferencias de salario.

En la mayoría de los casos los peones agrícolas contratados para viñedos y algunos en bodegas están en el **Convenio del Campo** de cada provincia y la cotización la realizan por el **Régimen Especial Agrario**. Este tipo de afiliación, en vías de extinción (España es el único país que lo sigue manteniendo), presenta una serie de características que lo diferencian del Régimen General de cotización a la **Seguridad Social**. Al estar acogidos a este Régimen deben ser los propios trabajadores los encargados de pagar el llamado **“sello agrícola”** mientras dure la contrata, y estar pendientes de solicitar la correspondiente baja del mismo en el momento de la rescisión, ya que sino se le seguirá cobrando dicha cuota aunque ya no continúen trabajando. En relación con el Régimen General, en el Régimen Especial se cotiza más pero a la hora de la **jubilación**, al personal aquí acogido les corresponde la pensión mínima existente.

En nuestra Comunidad pocas son las bodegas que tienen inscritos a sus trabajadores del campo en el Régimen General, aunque las reuniones que se viene manteniendo hacen ver cada vez más próxima la supresión del Régimen Especial. Si que existen Convenios Colectivos de ámbito provincial en todas las provincias de la Comunidad.

Por provincias, los Convenios Colectivos existentes a día de hoy que afectan concretamente al Sector son:

- **Ávila:** Vinícolas, alcoholerías, etc. Boletín Oficial de Ávila.
- **Burgos:** Convenio Colectivo de Trabajo de Mayoristas y Minoristas de Vinos, Aguardientes Compuestos y Licores de Burgos. BOP de Burgos.
- **León:** Colectivo de Trabajo, ámbito provincial, Industria y comercio de la vid. Boletín Oficial de León.
- **Palencia:** No hay ningún tipo de convenio que haga referencia al sector.
- **Salamanca:** No hay ningún tipo de convenio que haga referencia al sector.
- **Segovia:** No hay ningún tipo de convenio que haga referencia al sector.
- **Soria:** No hay ningún tipo de convenio que haga referencia al sector.
- **Valladolid:** Industria y comercio de la vid. Boletín Oficial de Valladolid.
- **Zamora:** Sector de vid, cervezas y bebidas alcohólicas. Boletín Oficial de Zamora.

Por el momento en Castilla y León sólo hay un Convenio Colectivo **Autonómico** del Sector Agrario, en referencia a actividades concretas, el de “Actividades Forestales”.

Desde CCOO se lleva años intentando conseguir un **Convenio Regional o Comarcal** del sector para la viña y el vino, donde se recogerán las condiciones de **jornada**; **salario**, siendo las mismas para todos; **derechos colectivos**; especificar las **categorías**, ya que para podar, por ejemplo, no puede ser un peón sin cualificar, necesita una especialización; recoger **condiciones especiales** de cobro, por ejemplo si no se puede trabajar con condiciones **climáticas** adversas y el reconociendo los trabajos de **campanas** que son contrataciones puntuales y que por su escasa duración, penosidad y esfuerzo extraordinario por la premura del tiempo, se debe retribuir de forma especial, y no por el Salario Convenio, ya que no es lo mismo trabajar durante todo el año que para 15 ó 20 días como es el caso, por ejemplo, de las vendimias o las podas.

En muchas bodegas se está aplicando el **Salario mínimo interprofesional** al carecer en el sector de un Convenio específico que les obligue a acogerse a él.

La contratación en el sector plantea entre otros el problema real que surge los días que no se trabaja bien porque los cupos de las bodegas están llenos, por inclemencias del tiempo, etc. Este es otro de los motivos que dificulta la contratación de personal para las labores vitivinícolas.

FORMACIÓN DEL PERSONAL

En Castilla y León el porcentaje de agricultores que ha recibido formación básica completa en agricultura supera en 1,5 puntos porcentuales la media nacional (6,1 por ciento frente a 4,6 por ciento, respectivamente). Lo mismo sucede cuando analizamos el porcentaje de población adulta que participa en programas de educación y adiestramiento en zonas rurales. En 2004 este indicador era 1,7 puntos porcentuales mayor para Castilla y León (6,4 por ciento) que para España (4,7 por ciento) aunque todavía se encontraba muy alejado de la media de la Unión Europea (9,0 por ciento).

Se debe impulsar desde los poderes públicos la **formación** de agricultores y ganaderos de Castilla y León, en conocimientos técnicos y en economía, que contribuya a fomentar el espíritu empresarial y anime a gestionar las explotaciones para mejorar su competitividad y sostenibilidad.

Siguiendo un modelo de formación similar al que emplean de forma experimental en La Rioja mediante la "Previsión de Cualificaciones en el Sector Vitivinícola" y por lo que se crearon las Guías de Competencia en el Sector Vitivinícola, a través de un Proyecto Europeo financiado por el programa Leonardo da Vinci de la Comisión Europea, se pueden establecer métodos similares de formación para los trabajadores de nuestra Comunidad.

MÉTODOS DE FORMACIÓN

Para que resulte una formación efectiva lo mejor es combinar diferentes métodos alternando material de lectura con charlas didácticas, talleres, etc.

Diferentes estilos de aprendizaje y algunos ejemplos de métodos de formación se mencionan a continuación:

Charlas individuales con Dirección (Supervisión)

Una o varias reuniones cara a cara puede ser una forma adecuada de conseguir la formación requerida. Este método es particularmente útil para solicitar a un miembro del personal que cubra una parte de las funciones de dirección, que resuelva un problema específico, etc.

Discusión individual con otros especialistas

Esto es meramente una extensión de lo indicado anteriormente. Este método puede ser usado para cubrir aspectos específicos del puesto de una persona, la introducción de técnicas nuevas, procedimientos y materiales. Por ejemplo el responsable del área de administración discute con el director la mejor manera de introducir una nueva forma de control presupuestario. Estas discusiones con especialistas deberían formar parte del programa de inducción del nuevo director.

Trabajo de Proyecto Individual

Aquí se da a un individuo una tarea específica para completar y en el proceso satisface unas necesidades de formación y desarrollo. El resultado final puede ser la sumisión de los planes, la solución de un problema o la conclusión de una tarea física. En cada caso el proceso de alcanzar el objetivo propuesto será una experiencia de aprendizaje que

llevará consigo la adquisición de conocimientos o tareas a llevar a cabo. Una parte importante del proyecto es la discusión posterior con el director de la empresa y/u otros especialistas, sobre lo que se ha aprendido y como podría ser aplicado en otras áreas del puesto.

Proyecto de Grupo

Es más que una colección de proyectos, aunque se aplican los mismos principios que en el apartado anterior. Un grupo de personas, todos ellos involucrados en un problema común o una tarea o introducción de un cambio, pueden ser solicitados para trabajar juntos como grupo proyecto con el fin de conseguir una contribución y compromiso para alcanzar la solución. Así mismo el debate o discusión sobre lo que se ha aprendido es esencial.

Formación

Un grupo de personas son especialmente seleccionados de entre el personal para trabajar en la formación y aprendizaje de los individuos que se han incorporado recientemente.

Discusión del Grupo/ Contribución Profesional

Una discusión formal de grupo (opuestamente a lo que puede ocurrir espontáneamente durante la terminación de un proyecto de grupo) puede ser dirigida por un director o especialista. Es un proceso de ampliación de conocimientos y educación, particularmente útil cuando se necesita una clarificación sobre aspectos concretos. Los asuntos específicos que surgen de los planes de desarrollo personal son discutidos, identificados como nuevo aprendizaje y a partir de este consolidados. El estímulo para esta discusión puede ser un vídeo o la visita de un especialista. La discusión debería siempre conducir a "cómo podemos aplicar lo que hemos aprendido".

Actividades centradas en un Departamento o Sección

Cuando dentro de un organismo hay un número de personas con una necesidad común de formación o desarrollo, resulta a menudo más económico organizar una actividad de formación dentro de la sección dirigida por un preparador. El valor de tal actividad de formación para un grupo permite a los individuos beneficiarse de las experiencias de los otros, dado que los objetivos de aprendizaje son comunes a todo el grupo y el preparador es consciente de los problemas que son típicos de ese departamento y sección.

Seminario o actividad dirigida por un Organismo Externo

Cuando una actividad formativa es considerada necesaria y no existe dentro de la empresa personal capacitado disponible para su impartición, se ha de recurrir a un especialista externo. Sin embargo, los objetivos de formación y desarrollo deberán ser especificados por la empresa para que el especialista trabaje en pos de su consecución.

Formación de equipos

La formación de equipos es un rasgo de los programas de formación en muchas empresas. Estas actividades pretenden identificar, a través de una discusión abierta, las metas del grupo, los papeles de los distintos participantes, los obstáculos para conseguir los objetivos y las formas en que la efectividad del equipo puede ser incrementada. La actividad es bastante distinta a la de un curso tradicional, ya que hay un mínimo de

enseñanza formal. El preparador, que necesita estar preparado para esta técnica, conduce la discusión y actúa como catalizador. El objetivo es fomentar una comprensión común entre los participantes y las necesidades de desarrollo relevantes tanto para la empresa como para los individuos que están dentro de él. La actividad de formación de grupos es en sí misma una forma de desarrollo personal y de fijación de las prioridades de formación dentro de la unidad. La técnica de formación de grupos se usa bastante a menudo tanto en las empresas como en el sector público.

Aprendizaje abierto

Muchos organismos emplean el enfoque de aprendizaje abierto como parte integrante de su esfuerzo de formación total. "Abierto" significa que los aprendices tienen elección y libertad. El aprendiz elige el ritmo y decide dónde, cuándo y cómo aprender. Los módulos desarrollados en un aprendizaje abierto pueden ser combinados con cursos tradicionales o usados con base individual. Aunque los paquetes formativos pueden estar basados en gran parte en materiales de lectura, la experiencia de muchos organismos es que un componente de vídeo es esencial para ciertos tipos de aprendizaje abierto. Prensa y textos recomendados son también fuentes importantes del aprendizaje.

Visitas

Son muy útiles cuando se necesita un cambio en la práctica profesional o va a efectuarse una determinada innovación técnica con el objetivo de ver cómo funciona ésta y cómo ayudaría a resolver el problema de la empresa. El personal visita a otra empresa donde están funcionando procedimientos alternativos o innovaciones técnicas y recibe información sobre su aplicación en su propia área de trabajo. Lo esencial es aprender de la experiencia directa de otros. Este método puede ser muy económico y efectivo si los objetivos de la visita están claros.

Curso externo

La diferencia fundamental respecto de las actividades internas descritas anteriormente es que la empresa no tiene control sobre los métodos usados o los objetivos preestablecidos en el curso. Esto significa que un curso externo debe ser seleccionado uniendo cuidadosamente las necesidades del aprendiz con los objetos previstos en el curso. Hay muchas razones por las cuales algunas necesidades de formación sólo se pueden satisfacer con cursos externos, por ejemplo, cuando los recursos de formación internos son insuficientes para el número y necesidades de individuos con necesidades de formación.

Desarrollo de dirección en el exterior

En los últimos años muchos organismos han recurrido al exterior con finalidades de formación de la dirección. La formación en el exterior tiende a enfocarse hacia las habilidades de liderazgo, asertividad, resolución de problemas, comunicación, etc. con la asistencia de distintas empresas.

Con un **nivel de formación** adecuado las empresas del sector vitivinícola serán más proactivas y podrán enfrentarse mejor a los cambios que están teniendo lugar tanto en el contexto propio del trabajo como puede ser la incorporación de nuevas tecnologías, como en la necesidad de encontrar nuevas competencias para dar un enfoque más adaptado a las demandas del cliente.

El **objetivo** final es ayudar a la mejora del desempeño de los trabajos de un viñedo o una bodega, proporcionando un lenguaje y un enfoque apropiado de tal forma que se obtengan resultados concretos. Se pretende que cada empresa determine, de acuerdo con sus actuales y futuras necesidades, la combinación de **competencias** requeridas para cada uno de sus trabajadores.

En el caso de trabajadores extranjeros, como ya hemos comentado, hay organizaciones agrarias, sindicatos e instituciones que **ayudan** en las labores de **contratación** de personal para que los trámites estén de acuerdo con la legislación. Se facilita la búsqueda de empleo para unos y de trabajadores para otros, a través de las mesas provinciales de extranjería. Los extranjeros vienen desde su país para las contrataciones de temporada y, teóricamente, deberían venir con formación desde el país de origen. Podría plantearse una vía relativamente fácil aprovechar estos medios que ya están en funcionamiento para difundir las **necesidades de formación** e ir especializando a los profesionales que vayan a dedicarse al sector vitivinícola, en aquellas tareas que pueden desempeñar.

En caso de trabajadores nacionales la situación no cambia y la **falta de formación** específica para las tareas a desempeñar tanto en viñedo como en bodega hacen plantearse la necesidad de establecer unos **conocimientos mínimos** que debe adquirir el personal que vaya a dedicarse al sector, con la finalidad de mejorar el trabajo desempeñado, recibir una formación **aplicada y orientada** al puesto, tener opciones de **ascender** profesionalmente y además **prevenir y evitar** riesgos y accidentes laborales.

POSIBLE TEMÁTICA DE CURSOS PARA LOS TRABAJADORES EN VIÑEDO Y BODEGAS:

PARA TRABAJADORES EN VIÑEDO

1. Preparación del suelo, labores y aperos.
2. Plantación, multiplicación y propagación de la vid / arranque de viñedos.
3. Morfología y anatomía de la vid y variedades empleadas.
4. Plagas y enfermedades de la vid
5. Operaciones manuales que se deben realizar en función de los objetivos de la producción del vino.
6. Controles del suelo (fertilidad y sanitario), del agua de riego y análisis foliares. Para ello, se debería conocer la manera correcta de toma de muestras, dónde analizarlo, y poder interpretar los resultados.
7. Necesidades de la vid: Variarán en función de la región, variedad, manejo del suelo, edad, vigor de las cepas, la luz, densidad y modo de conducción entre otros factores.
8. Abonado/ fertilización/ mantenimiento foliar de las viñas: Dosis, momento de aplicación, cómo y dónde aplicarlo.
9. Conocimientos del uso de productos fitosanitarios , insecticidas, fungicidas... Precauciones de uso.
10. Riego del viñedo.
11. Defensa de la plantación.
12. Poda; manejo en “vaso” y emparrado; formación de la cepa.

13. Mantenimiento y conservación de suelos.
14. Técnicas de vendimia: Recolección, transporte y descarga de las uvas.

PARA TRABAJADORES EN BODEGAS

1. Seguridad e higiene en la Industria Enológica.
2. Recepción y selección de materia prima y productos auxiliares para la elaboración de vinos.
3. Obtención de mostos para vinificación y conservación.
4. Técnicas de elaboración en blanco, tinto, rosado, vinos espumosos y gasificados (en función de las necesidades de la empresa).
5. Bioquímica enológica.
6. Conocimientos y control microbiológico en uva, mosto y vino
7. Conservación de los vinos.
8. Obtención de vinos de crianza.
9. Obtención de derivados véricos.
10. Identificación y clasificación de vinos por medio del análisis sensorial.
11. Estabilización, embotellado y almacenamiento de los distintos tipos de vinos.
12. Vinificaciones especiales.
13. Análisis químico y microbiológico

Cuando se habla de dar formación en el Sector, parece que el único curso demandado es el de cata, de hecho, con echar un vistazo en la búsqueda de formación, será de los pocos que se ofertan, junto con alguno de poda, mucho menos demandado. Para dar formación específica lo primero que hay que hacer es establecer cuales de las competencias se relacionan con su trabajo. Es necesario que la formación se adquiera como un proceso de desarrollo y que tener necesidades de formación no significa incompetencia. Todos tenemos áreas de nuestro trabajo que se pueden mejorar.

Todo el personal debe tener claro lo que se espera de ellos y para qué deben estar capacitados.

Otros ámbitos de formación, dirigidos a temas de **gestión de empresas vitivinícolas** enfocados a una visión empresarial eficaz podrían ser: Dirección financiera, Marketing, Dirección comercial, Logística, Gestión de Recursos Humanos, etc.

PUESTOS DE TRABAJO ESPECÍFICOS

A la hora de definir los **profesionales** que deben llevar a cabo las labores del sector hay que poner especial cuidado en el conocimiento, no solo de los vinos, sino también del terreno y las viñas, cuanto mejor se gestionen, el producto que se quiere obtener será de mayor calidad.

Como ya hemos definido en apartados anteriores las **tareas específicas** que se realizan en el cultivo de las viñas y en la elaboración de los vinos, se podrían concretar puestos de trabajo específicos que se deberían recoger en un Convenio Colectivo unificado.

Para cubrir las necesidades de profesionales en el sector se podrían definir los siguientes puestos:

PUESTOS DE TRABAJO EN VIÑEDO:

- **Supervisor de campo:** Se encargaría de formar a los vendimiadores y coordinar todas las labores de vendimia.
- **Operario de maquinaria agrícola:** Para conducir el tractor con los aperos agrícolas; distribuir los productos y manejar todo tipo de maquinaria necesaria para las labores.
- **Encargado de viñedo:** Realizaría las podas; las labores agrícolas como control de plagas, necesidades del cultivo, productos que se deben emplear, etc.

PUESTOS DE TRABAJO EN BODEGA:

- **Operario de maquinaria enológica:** Encargado del control de las tolvas, prensa, estrujadora, etc.
- **Encargado de vinificación:** Llevaría a cabo las labores de remontados, control de temperatura de los mostos y vinos; la fermentación; los trasiegos; limpiezas, etc.
- **Encargado de tratamientos:** Se responsabilizará de la estabilización del vino, las mezclas, clarificaciones, etc.
- **Operario de línea embotelladora:** Manejará y controlará la embotelladora, la encorchadora; la encapsuladora; etiquetadora y demás.
- **Operario de línea envasadora:** Controlar y manejar la envasadora de cartón, la empacadora, la etiquetadora y resto de procesos asociados directamente con el puesto.
- **Encargado de embalaje y paletizado:** Para embalar y armar pallets; manejar la máquina envolvente de pallets.
- **Encargado de bodega:** Coordinar la adquisición de insumos y materiales necesarios; gestionar los inventarios.
- **Enólogo:** Realizará el seguimiento y control de la uva en campo, responsable de la elaboración del vino indicando las correcciones y labores a realizar y la realización de analíticas.
- **Conductor de carretillas elevadoras:** Manejar la carretilla elevadora y estar al cargo de su mantenimiento.

El **vino** es un producto alimenticio que tiene que cumplir una serie de normativas de seguridad e higiene. Por este motivo, además de los análisis específicos del mosto y vino, se tienen que realizar:

- Análisis de superficies
- Análisis de higiene
- Análisis del agua que se emplea en la bodega (lavado de tanques y otros elementos)
- Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)

Si se adquieren **conocimientos** se podrán poner en práctica instrucciones claras para realizar un trabajo bien hecho, aplicado a las **necesidades** que requiera el producto en ese momento y para el fin que se persigue. Para ello es fundamental que se realice por **personal cualificado**, y para llevar estos controles lo podría realizar un analista.

- **Analista de bodega:** Encargado de la toma de muestras y realización de las analíticas pertinentes.

El trabajo de campo en **viñedo** es prácticamente continuo todo el año, aunque hay momentos como la vendimia en que es necesario un refuerzo de **mano de obra**, el resto del tiempo se puede tener personal formado para las diversas labores que hay que realizar y que son capaces de gestionar las labores de acuerdo a las necesidades reales del terreno y del cultivo y no por costumbre o por métodos rutinarios de trabajo.



En **bodega**, la situación real actual, por lo general, cuentan con un encargado o responsable que sí suele darse el caso de tener una formación específica como puede ser **enólogo, ingeniero agrícola o agrónomo**, pero para la realización de los trabajos rutinarios se emplean **operarios** sin ninguna formación en la materia y que desempeñan indistintamente cualquier labor a realizar.

Una estructura bastante común en una **explotación vitivinícola** es la siguiente:

- **Gerente**, encargado de los asuntos económicos de la empresa, fundamentalmente, compras, ventas, comercialización, etc.

- **Enólogo:** seguimiento y control de maduración en campo, responsable de la elaboración del vino indicando las correcciones y labores a realizar y la realización de analíticas.
- **Bodeguero:** Gestiona las tareas que hay que ir realizando en la bodega para la elaboración del vino y controla a los operarios.
- **Peones de bodega y campo:** Desempeñan las tareas propiamente dichas, bajo las indicaciones del bodeguero y del enólogo.
- En ocasiones, según el tamaño de la empresa, en el laboratorio pueden contar con **analistas**.

Y lo más habitual es que según la fase de producción, todos los trabajadores hagan un poco de todo en función de las necesidades de las tareas, ya que suele haber **poco personal contratado** de forma continua.

En este sector podría haber más **técnicos** (Ej. Ingenieros Agrónomos y Agrícolas) dedicados a realizar las recomendaciones para conseguir unas condiciones óptimas del cultivo, gestionando de forma sostenible los recursos de que se disponen.

Dado el pequeño tamaño de muchas empresas, no sería necesaria la contratación de un técnico por bodega, podrían encargarse de gestionar varias, según las necesidades y como predominan las formas cooperativistas, es otra opción la contratación a través de las asociaciones.

Sería necesario que todas las empresas tuviesen al menos a una persona que estuviese informado de la Normativa vigente que afecta al sector tanto en la producción como en el etiquetado, normativa específica de la zona productora, lo relativo a normas medioambientales, de calidad, sanitarias, etc y los cambios que se producen en ella. Además, se debería conocer las campañas informativas en la Unión Europea y la evolución de la nueva OCM del vino. Los trabajos de este tipo hoy en día suelen recaer también en el enólogo responsable de la bodega, o el gerente, pero podría ser tarea a desempeñar por un técnico que dedicase parte de su trabajo a la búsqueda de información y completar su formación si fuese necesario.

Se aprecian diferencias entre los profesionales diferenciando entre la producción y la elaboración de vino, existiendo mayor **calificación** en esta última etapa.

El problema principal surge por la negativa, tanto por parte de empresarios como de los propios trabajadores, ante la **formación**, ya que no la consideran necesaria, en un alto porcentaje de los cuestionados, como única ventaja ven la posible prevención de algún riesgo laboral. Son muchas las empresas que no facilitan formación a sus trabajadores, ya que el 83 % de éstas considera que la formación en el trabajo no es necesaria.

Se considera una pérdida de **tiempo** y un desembolso innecesario de **dinero**. Pero lo que está sucediendo es que en lugar de contratar personal propio realizan **subcontratas** para que hagan determinados trabajos y esto suele pagarse mucho más caro y encima por trabajos que suelen ser protocolarios y no específicos para la empresa.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La formación es también una pieza clave, aunque no la única, en la **prevención de riesgos laborales**. Se tienen que:

- Definir los elementos de riesgo
- Orientar a los trabajadores sobre las medidas preventivas y protectoras.

La empresa tiene el deber de velar por la **seguridad** de sus trabajadores y, por ello, tiene la obligación de **formar** adecuadamente impartiendo cursos de prevención de riesgos laborales, de entregar la protección personal que se necesite en el trabajo, instalar la protección colectiva más adecuada para neutralizar los riesgos que implican las diferentes actividades productivas y sancionar a quien por no utilizarlas provoca situaciones de riesgo para él y para sus compañeros.

El trabajador debe **informarse** de los riesgos que va a encontrar en su trabajo, respetar las señales, las protecciones colectivas y los dispositivos de seguridad de la maquinaria, utilizar y conservar las protecciones individuales, leer las instrucciones de uso, especialmente de los productos a emplear, colaborar señalando los riesgos que puedan existir y no actuar imprudentemente en perjuicio de su seguridad y la de sus compañeros.

De forma genérica, los **riesgos** más frecuentes que se pueden encontrar en el sector son:

Manipulación de productos fitosanitarios: Los riesgos fundamentales asociados son dermatológicos y de intoxicación.

Utilización de maquinaria agrícola o de bodega: Riesgos: Vuelcos, caídas, golpes, atropellos, ruidos y vibraciones, quemaduras, equipos que pueden ponerse en marcha intempestivamente.

Utilización de utensilios de trabajo: Los principales riesgos asociados son: Cortes, impacto de las piezas, lesiones dorso-lumbares.

Otros riesgos generales son:

Caídas: Pueden producirse a distintos niveles o por resbalones

Sobreesfuerzos: En la manipulación de cargas, posturas forzadas, movimientos repetitivos, etc.

Ambiente físico agresivo: Ambiente caluroso o frío. Ruido y vibraciones (martillos neumáticos, amoladoras rotativas, etc.). iluminación deficiente. Además de los riesgos de accidente acrecienta la fatiga.

Riesgos derivados de **problemas de comunicación** entre el interior y el exterior.

Asfixias: Por atmósferas poco saneadas o en el interior de depósitos.

Incendios: Este riesgo genérico puede producirse también en este ámbito y deben conocerse las pautas de actuación.

Para **prevenir y evitar** estos riesgos hay que cumplir una serie de normas básicas y seguir unas buenas prácticas para evitar accidentes y establecer las medidas preventivas necesarias.

CONCLUSIONES

El sector del vino, tanto en España como en el conjunto europeo, está pendiente de la reforma de la Organización Común del Mercado (OCM), aún en fase de discusión en la Comisión Europea y prevista para 2013. El documento con el que se está trabajando incluye diferentes supuestos, que van desde dejar las cosas como están a la desregulación total, pasando por dos tipos de reformas, una en profundidad, que incluiría incentivos para el arranque voluntario de las viñas. Entre los objetivos de la reforma figuran la reducción de la producción por medio del “descepe”, limitar la destilación, que constituye un parte importante del presupuesto de la UE para el vino, y hacer frente a la competencia de los productos procedentes de los países del “nuevo mundo”, como Australia, Chile, Estados Unidos o Sudáfrica, que registran unos crecimiento de sus exportaciones muy superiores a los del Viejo Continente.

Mientras esto ocurre, no podemos quedarnos de brazos cruzados y hay que comenzar a afrontar los retos que se plantean. Una de las soluciones que habría que empezar a remediar es la **falta de profesionalización** del sector y que, sean cuales sean las modificaciones que se lleven a cabo, está claro que cuanto más preparados estén los profesionales, mejores resultados se obtendrán y más fácilmente se podrá hacer frente a las dificultades que se planteen.

El camino ha seguir debe dirigirse a un aumento de la **competitividad**, lo cual sería más factible con un grupo de profesionales al frente para recuperar la reputación de nuestros vinos y conquistar antiguos mercados y ganar otros nuevos.

Para ello, sería necesario **formar** en el mantenimiento de las mejores tradiciones en la producción, mantener con este sector una parte de la población rural que se está perdiendo, reforzando de esta forma el tejido **social** en los pueblos de nuestra Comunidad, y todo esto respetando y preservando el **medio ambiente**.

Una vez realizadas las correspondientes visitas a algunas bodegas de las distintas Denominaciones de Origen, hemos observado una serie de **anomalías** en el desarrollo de las actividades laborales, que si bien no pueden determinarse como inflaciones en su conjunto, debido en algunos casos al desconocimiento de la **Legislación Laboral Vigente**, si cuando menos algunas de ellas pudieran ser calificadas de **pillaje**, mediante el cual se pretende evadir el pago de determinados impuestos en algunos casos y salarios en otros, pretendiendo aumentar los beneficios a costa de la disminución de los costes laborales sin importar a quien se esta perjudicando, cuando se producen de forma indiscriminada acciones de este tipo, que se realizan para conseguir los objetivos anteriormente descritos.

En la mayoría de las Denominaciones de Origen se **carece** de Convenio Colectivo que regule las tareas y labores que los trabajadores realizan en el transcurso de las distintas fases del desarrollo y cultivo de la vid, casi todos ellos son peones agrícolas, regulados y sujetos a los convenios colectivos agropecuarios existentes en las distintas provincias pertenecientes a las Denominaciones.

En algunos casos los trabajadores están encuadrados en el **Régimen Especial Agrario**, nos referimos a aquellos que prestan sus servicios en determinadas bodegas, ya que son cooperativas constituidas hace varios años, en definitiva mucho antes de la existencia de

las Denominaciones de Origen o, por denominarlo de alguna forma fueron las pioneras en organizarse para hacer rentable su producción y comercialización del producto acabado, siendo sus propietarios en el inicio de las mismas los propios viticultores cuya actividad y dedicación exclusiva era la agricultura.

La demanda de mano de obra **inmigrante** es notoria en el sector, siendo bastante habitual las irregularidades en las contrataciones, que en muchas ocasiones solo deciden regularizar la situación por miedo a las Inspecciones de trabajo. Hay que tener especial atención en las condiciones sociolaborales que se les ofrecen, que suelen ser muy precarias.

Por otro lado, es llamativo que a los trabajadores **nacionales** siempre les piden que sepan hacer estos trabajos, y a los extranjeros no les pidan ninguna cualificación.

No se han realizado en algunas empresas los correspondientes **planes de riesgos laborales**, careciendo por lo tanto de mapa que determine los mismos, no se realizan **cursos** de formación mediante los cuales los trabajadores puedan ampliar sus conocimientos y mejorar su situación laboral mediante una clasificación profesional adecuada a las tareas que estos trabajadores vienen realizando en el que hacer cotidiano de sus labores, manifestando algunos propietarios de las bodegas que la formación solo sirve para perder el tiempo.

Se deberían establecer **criterios comunes** para todas las Comunidades Autónomas, no quita que se deba tener en cuenta criterios en función de la demanda de cada región, para que no se trate de manera diferente a los trabajadores del sector en función de su ubicación y se logre una cohesión territorial y social en la aplicación de la Organización Común de Mercado (OCM) del vino.

Ofrecer **asesoramiento** y **formación** a los trabajadores del sector agrario tanto para facilitar su adaptación a las condiciones agrícolas y medioambientales que los avances sociales reclaman, como para mejorar el rendimiento global de las explotaciones y la prevención de riesgos en los puestos de trabajo.

En cuanto a **formación**, el objetivo es unificar los conocimientos específicos sobre viticultura y elaboración del vino, con la formación en gestión y dirección empresarial, necesaria para comercializar con éxito este producto y lograr así el mantenimiento y consolidación de las explotaciones, bodegas y los vinos de la Región, siendo necesario orientar los recursos hacia una comercialización eficaz.

Para completar este trabajo, y establecer un **borrador** del Convenio Colectivo específico del Sector Vitivinícola, debería reunirse a profesionales del sector (los profesionales y los empresarios) y los Agentes Sociales y continuar realizando entrevistas con propietarios y personal de bodegas de la Comunidad, realizar cuestionarios para completar la información y por último que tengan lugar una serie de reuniones de grupo para **validar** la información y **redactar** los textos finales, con una clara definición de la especialización necesaria y los profesionales cualificados.

Se puede decir también que hay una serie de **valores** del sector a resaltar:

- Desde el punto de vista socio- económico contribuye al **desarrollo rural** por su extensión, por la dotación de empleos directos e indirectos y la facturación que aporta a la economía.

- Respecto al **medioambiente**, por la conservación del paisaje y prevención de la erosión del suelo.
- En términos de **salud**, son muchos los estudios que avalan las propiedades beneficiosas de un consumo moderado de vino en nuestra dieta.
- En la promoción de la **dieta mediterránea** se incluyen nuestros caldos en su amplio abanico de ofertas que pueden adaptarse a los diferentes gustos del consumidor.
- **Histórica y culturalmente**, es un sector ligado a nuestra tierra desde tiempos inmemoriales.

Creemos que este **sector** que está en auge en la actualidad y al que se le augura un gran futuro, debido fundamentalmente a la calidad de sus caldos así como a la fama que viene cosechando desde hace varios años, deberíamos dedicarle un **estudio en profundidad** que sirva para corregir en un principio las anomalías anteriormente descritas, así como la regularización de este sector mediante la negociación de un **Convenio Colectivo** de ámbito Regional que regule las Relaciones Laborales en las distintas Denominaciones de Origen y zonas productoras de la región, que por consiguiente se recojan en el mismo la totalidad de las **funciones** que realizan los trabajadores, desde la plantación de las vides hasta la recogida de la uva, elaboración y comercialización del producto acabado.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Literatura

- Molinero, F.; Baraja, E.; Rivilla, M. Inventario de productos agroalimentarios de calidad de Castilla y León. Junta de Castilla y León. Consejería de Agricultura y Ganadería, Valladolid, 2002.
- Junta de Castilla y León y El Mundo de Castilla y León. Alimentos de Castilla y León. La Posada. Valladolid, 2005.
- Varios autores. Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales. La Negociación Colectiva en el Sector Agrario. Comisión Consultiva Nacional de Convenios Colectivos. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social ; Ministerio de Asuntos Sociales. Madrid, 2005.
- Gómez-Limón Rodríguez, J.A. Normativa Vitivinícola en Castilla y León. Manual práctico para viticultores. INEA. Zamora, 2004.
- Boulton, R.B. Principios y prácticas de la elaboración del vino. Acribia, Zaragoza, 2001.
- Flanzy, C. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. Mundi-Prensa. Madrid, 2002.
- Sanz Parra, B.; Fernández de Pedro, S. Secretaría de Empleo y Formación de la Unión Sindical de CC.OO. Mercado Laboral, Inspecciones de Trabajo, Seguridad Social y Plan de Empleo de Castilla y León. CC.OO. Valladolid, 2006.

Páginas Web

- Consejo Regulador Bierzo: www.crdobierzo.es
- Consejo Regulador Cigales: www.do-cigales.es
- Consejo Regulador Ribera del Duero: www.riberadelduero.es
- Consejo Regulador Rueda: www.dorueda.com
- Consejo Regulador Toro: www.dotoro.es
- Junta de Castilla y León: www.jcyl.es
- Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León: www.itacyl.es
- Federación Española del Vino: www.fev.es
- Seguridad Social. Ministerio de Trabajo e Inmigración: www.seg-social.es
- Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino: www.mapa.es
- Ministerio de Educación y Ciencia: www.mec.es
- Ministerio de Trabajo e Inmigración: www.mtas.es y extranjeros.mtin.es
- Instituto Nacional de Estadística: www.ine.es

- Enciclopedia Wikipedia: es.wikipedia.org
- Infoagro: www.infoagro.com
- Centro de Enología y Viticultura: www.e-nologia.com

Legislación

- Ley de la Viña y el vino.
- Convenio Colectivo Vinícolas, alcoholerías, etc. Boletín Oficial de Ávila.
- Convenio Colectivo de Trabajo de Mayoristas y Minoristas de Vinos, Aguardientes Compuestos y Licores de Burgos. BOP de Burgos.
- Colectivo de Trabajo, ámbito provincial, Industria y comercio de la vid. Boletín Oficial de León.
- Convenio Colectivo Industria y comercio de la vid. Boletín Oficial de Valladolid.
- Convenio Colectivo Sector de vid, cervezas y bebidas alcohólicas. Boletín Oficial de Zamora.
- Laudo de 6 de Octubre de 2000.
- Real Decreto 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico en elaboración de vinos.