

NORMAS DE CAMPAÑA DE VENDIMIA 2019

Acuerdo Pleno del Consejo 16.07.2019

Al objeto de dar cumplimiento a lo que dispone el Pliego de Condiciones y Reglamento de la Denominación CAVA en cuanto a la defensa y mejora de la calidad, se han adoptado las siguientes Normas de Campaña para la Vendimia 2019.

- **Registros de explotaciones vitícolas y de bodegas elaboradoras de vino base.**
Estos registros quedan cerrados a fecha 17 de julio de 2019 a los efectos de nuevas inscripciones. En el caso de que se adviertan errores, se aceptarán correcciones, de parcelas de viñedo que sean productivas, hasta el 09 de agosto de 2019.
- **La producción de uva autorizada por hectárea de las viñas inscritas en la DOP Cava es de 12.000 kilogramos**, tanto para uvas blancas como para tintas.
- **Solamente se dedicarán a la elaboración de los vinos base Cava las partidas de uva sana con grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 8,5% vol. en la zona CII y 9% vol. en la zona CIII.** Se entenderá como partida de uva cada una de las pesadas entradas en bodega por variedad y viticultor. Se aceptará una tolerancia por incertidumbre analítica de 0,5% vol.
Se recuerda que la conversión refractométrica oficial, marcada por el Reglamento (CEE) 2676/90 es de 16,83 gramos de azúcar para la obtención de 1% vol. de alcohol.
- **Las uvas deberán recepcionarse por la bodega de manera separada por variedad.**
La bodega reconocerá al proveedor **como inscrito**, con uvas con aptitud base cava, **mediante el DOCUMENTO ACREDITATIVO que el CRC le ha expedido para esta cosecha. El no disponer del DOCUMENTO ACREDITATIVO DEBERÁ COMPORTAR LA NO APTITUD CAVA A LA PESADA CORRESPONDIENTE.**
- **Las uvas estarán sanas**, de manera que el contenido de ácido glucónico en los vinos base no sobrepase los 600 miligramos por litro, a partir del cual no se deberán calificar las partidas como vino base.
- **Se darán por válidas las pesadas anotadas por los verificadores en la descarga de uva en bodega.** En caso de no coincidencia entre los datos del verificador, los datos subidos al RVC, los datos transmitidos mediante SILETCAVA por la empresa, o cualquier otro tipo de documento justificativo de la entrada de uva en bodega, se deberá proceder a su invalidación con destino Base CAVA. **Todas las pesadas con aptitud base Cava deberán ser conformes en su integridad.**
- **Vendimia y transporte.**
Se efectuará con el mayor esmero, y en su transporte se conjugará la rapidez y el volumen.
 - El transporte de uva a granel no tendrá un recorrido que supere los 100 kilómetros de distancia desde la parcela a la tolva de recepción. Cuando este recorrido supere los 70 kilómetros, el transporte llevará el correspondiente DAV que remitirá al CRC. La cuantía por transporte se fija en 10.000 kilogramos, admitiéndose una tolerancia máxima del 15%.
 - Las uvas procedentes de vendimia mecanizada se transportarán en remolques que dispongan de doble fondo para mostos, grifo de evacuación de mostos, y las partes en contacto con las uvas-mostos serán de acero inoxidable o recubiertas a base de pinturas epoxi alimentarias.
 - Aquellas bodegas que dispongan de puntos de carga de uvas de múltiples viticultores, deberán ponerlo en conocimiento del Consejo Regulador con anterioridad a la vendimia. En los mismos no podrá recepcionarse uva de fuera de la Región del Cava. Estarán adaptados a las exigencias de la norma, y cada transporte llevará el correspondiente DAV, que remitirán al Consejo, con el detalle de los productores que han aportado uvas, variedad, grado alcohólico probable y kilogramos.

Se recomienda efectuar la vendimia mecanizada en horas de bajas temperaturas y proteger las uvas de la oxidación desde el propio viñedo.

- **Circulación de mostos aptos para la elaboración de vino base Cava.**

Se atenderá lo que prevé el Reglamento de la denominación Cava en su Anexo II, Calificación de los vinos base. Aspectos generales 2.1.c.

Se observarán además los siguientes aspectos:

- Los envíos siempre serán de mostos desfangados y la temperatura del mosto en destino no podrá superar los 18°C

- **Comunicación de Inicio/Final de vendimia.**

Las bodegas elaboradoras de vino Base Cava, deberán comunicar por escrito al CRCAVA, la fecha del inicio de la vendimia (recepción de uva) con una antelación mínima de 24 horas.

Las bodegas elaboradoras de vino Base Cava deberán informar de los horarios habituales de entrada de uva.

Así mismo irán comunicando la finalización de la entrada de vendimia de las variedades aptas para el Cava.

NORMAS DE CAMPAÑA ESPECÍFICAS DE LA VENDIMIA DE PARAJE CALIFICADO -COSECHA 2019-

- Puesta en conocimiento del inicio de vendimia del Paraje, con una antelación mínima de 2 días.
- Inspectores del CRC se personarán en el viñedo para verificar que la vendimia se realiza de forma manual.
- La bodega deberá informar al Consejo de la hora prevista de entrada en bodega de las uvas, con objeto de proceder a la verificación de las pesadas.
- Las uvas estarán sanas, de manera que el contenido de ácido glucónico en los vinos base **no sobrepase los 200 miligramos por litro**, a partir del cual no se deberán calificar las partidas como vino base de Paraje Calificado.
- Se verificará el grado alcohólico probable de las uvas en la zona de descarga y se podrá proceder a la toma de muestras aleatorias del mosto para analizar también la acidez total y el ácido glucónico. Ante una toma de muestras, se adicionará metabisulfito potásico al mosto para evitar fermentaciones hasta la llegada al laboratorio.
- Los envases de fermentación y los posteriores donde se almacene el vino base de Paraje, estarán rotulados convenientemente indicando el nombre del paraje, el tipo de vino y el año de cosecha.
- Inspectores del CRC podrán personarse a lo largo de la vendimia en los viñedos del Paraje para verificar que las parcelas han sido realmente vendimiadas a medida que se suceden las entradas de uva en bodega.
- Los inspectores del CRC podrán proceder a una toma de muestras de los tanques de fermentación, con objeto de verificar el grado alcohólico probable, el ácido glucónico y la acidez total, en aras de comprobar si esos valores obtenidos son acordes con el vino finalmente obtenido (no se permite el enriquecimiento ni la acidificación)