

CIRCULAR INFORMATIVA 4/2021

AUTORIZACIÓN DEL AUMENTO ARTIFICIAL DEL GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO NATURAL

La Dirección General de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural de la Generalidad de Cataluña ha aprobado Resolución de fecha 16 de septiembre de 2021 por la que se autoriza el aumento artificial del grado alcohólico volumétrico natural para la elaboración de vinos con DOP "Cava" cosecha 2021-2022.

De acuerdo con este Decreto, la autorización hace referencia a los siguientes elementos:

- Categoría de producto sobre el que se solicita la práctica:
Mosto de uva con aptitud Base Cava y/o Mosto de uva parcialmente fermentado con aptitud Base Cava.
- Variedades:
Parellada y Trepát.
- Zona:
Comtats de Barcelona (zona de producción de los municipios de la Denominación de Origen CAVA ubicados en Cataluña).
- Práctica:
Mosto Concentrado Rectificado (MCR) o Concentración parcial (incluida la ósmosis inversa).
- Límite de aumento artificial del grado alcohólico volumétrico natural:
1,5% vol. (tanto con MCR como mediante concentración parcial).

De acuerdo con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 260/1998, las personas físicas o jurídicas que pretendan realizar la práctica enológica del aumento artificial del grado alcohólico volumétrico natural que previamente haya sido autorizado, deben presentar una declaración, como mínimo 48 horas antes de que comience cada operación, ante la oficina comarcal del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural de la Generalidad de Cataluña correspondiente al ámbito territorial de las instalaciones donde deba realizarse cada operación.

El procedimiento del Consejo Regulador respecto a la autorización de aumento de grado de las variedades Parellada y Trepát en la vendimia 2021 es el siguiente para los operadores que opten por esta práctica:

- Se efectuará sobre el mosto de uva o el mosto de uva parcialmente fermentada, aptas para la obtención de vino base Cava, mediante la adición de Mosto Concentrado Rectificado o Concentración Parcial de Mosto.
- Los mostos a enriquecer tendrán aptitud base Cava, procederán de la variedad de uva Parellada o Trepát y las uvas deberán cumplir lo dispuesto en el Pliego de Condiciones y las Normas de Campaña.
- El aumento del grado alcohólico volumétrico natural no podrá sobrepasar el 1,5% vol.

D.O. CAVA

- Se aceptarán las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico volumétrico natural que cumplan los preceptos que le sean de aplicación y se hayan declarado en el CRC, por lo que, se presentará en las oficinas del CRC copia del modelo normalizado establecido por el Departamento para esta práctica, una vez cumplimentado y con el registro de entrada en la correspondiente oficina comarcal del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural. En el impreso constará claramente identificada la variedad vinífera de la que procede el mosto a enriquecer y la presentación se efectuará siempre con una antelación mínima de 48 horas antes del inicio de la operación.
- La bodega elaboradora enviará al CRC las pesadas de uva subidas al RVC de las que proceda el mosto a enriquecer.
- El CRC sellará y numerará las operaciones que se presenten en tiempo y forma, enviando copia a la bodega elaboradora.
- Los vinos elaborados con la práctica de enriquecimiento autorizado por el CRC, tendrán que estar separados con clara trazabilidad de aquellos otros que se hayan enriquecido sin la autorización del CRC. Su mezcla invalidará la posibilidad de aceptar la partida resultante, cuando entre en el proceso de calificación como Vino Base Cava.

Vilafranca del Penedés, 17 de septiembre de 2021