PLIEGO DE CONDICIONES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Prado de Irache

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER.

Prado de Irache.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

2. a. Características analíticas

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Prado de Irache serán vinos tintos secos que habrán de cumplir los siguientes requisitos:

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol.

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 12 % vol.

- Azúcares totales: Los requisitos analíticos en cuanto a azúcares totales, se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.

- Acidez total: superior o igual a 49,26 meq/l (o 3,7 g/l) expresada en ácido tartárico.

- Acidez volátil: Inferior a 0,049 g/l por grado alcohólico volumétrico adquirido, expresada en ácido acético, con un límite de 0,70 g/l en vinos jóvenes y 0,90 g/l en vinos envejecidos.

- Dióxido de azufre total igual o inferior a 125 mg/l.

- Intensidad colorante: suma de DO 420 + DO 520 + DO 620 superior a 7 un. Abs/cm, cuando esté realizada la fermentación maloláctica, esto es contenido de ácido málico inferior o igual a 0,5 g/l.

- Índice de polifenoles totales: el índice de polifenoles totales (IPT:D0280) será superior a 50 u.a.cm.

2. b. Características organolépticas

Con carácter general, para ser calificados los vinos como vino de pago Prado de Irache, habrán de reunir las siguientes características organolépticas:

- Fase visual: Tendrán color límpido y brillante, con capa media-alta, pudiendo registrar colores morados hasta rojo rubí, en los jóvenes y desde rojo púrpura hasta rojo con reflejos teja en los vinos con madera.

- Fase olfativa: Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o madera.

- Fase boca: Equilibrado, cuerpo medio o alto, acidez bien integrada que le aporta frescura, con retronasal afrutada y/o madera y persistencia media o alta.

3. PRÁCTICAS DE CULTIVO Y ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

3. a. Prácticas de cultivo

La densidad de plantación no será inferior a 2.500 cepas por hectárea.

Las prácticas culturales deberán garantizar el buen estado sanitario de las uvas. La uva que no tenga el nivel adecuado de calidad y sanidad, no será apta para la elaboración de vinos amparados por la mención vinos de pago Prado de Irache.

Queda autorizado el riego localizado en estos viñedos, en las cantidades y momentos adecuados para mantener un correcto equilibrio de la planta en su periodo vegetativo y de maduración de la uva. Los riegos no localizados, riego por aspersión o a manta, quedarán únicamente autorizados hasta el 31 de julio de cada año.

3. b. Prácticas de elaboración y restricciones

La elaboración del vino tinto amparado se basará en la fermentación total o parcial de las uvas en presencia de los hollejos de las uvas tintas, siendo optativo el despalillado previo.

No se permiten en la elaboración de vinos amparados, las prensas continuas o llamadas de tornillo.

El comienzo de los procesos de envejecimiento o crianza no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del día 1 del mes de octubre del mismo año de la cosecha.

4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción de los vinos de Pago Prado de Irache, está constituida por terrenos ubicados en el término municipal de Ayegui, en la comarca de Tierra Estella de la Comunidad Foral de Navarra.

Es una zona denominada Prado Irache, que rodea a la centenaria Bodega Irache, ubicada en este lugar desde 1.891.

Todas las parcelas de cultivo pertenecen al término municipal de Ayegui y están situadas a menos de mil metros de distancia de la bodega, separadas únicamente por carretera nacional y camino vecinal, formando entre todas un mismo conjunto, quedando rodeada la bodega de los viñedos que le proveen de uva exclusiva para la elaboración de sus vinos.

Los límites geográficos del Pago Prado de Irache quedan establecidos conforme a lo siguiente:

- Norte: limita con parcelas 354, 1029, 535, 861, huertas de Zuloandía, camino de Igúzquiza y Hoya de Lucea, Gastisun y Sarnabiaga.

- Sur: limita con el Camino de Santiago, Urbanización de Irache y Crucipicando.

- Este: limita con el término de los Romerales y El Robledal.

- Oeste: limita con Camino de Santiago y la Cañada Real de Imas, que discurren adosados.

Los límites del pago Prado de Irache quedan definidos conforme al perímetro establecido en el Anexo I de este Pliego de condiciones.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO

En cuanto al rendimiento máximo autorizado por hectárea para cada variedad quedan establecidos los siguientes límites por hectárea:

Variedad	Kg/ha	Hl/ha
Tempranillo	7.000	49,00
Cabernet Sauvignon	6.800	47,60
Merlot	7.000	49,00
Garnacha	7.000	49,00
Mazuelo	7.200	50,40
Graciano	7.200	50,40

6. VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO

La elaboración de los vinos de pago Prado de Irache se realizará exclusivamente con uvas de la especie Vitis Vinifera, de las siguientes variedades tintas:

Tempranillo
Cabernet Sauvignon.
Merlot.
Graciano.
Mazuelo
Garnacha

7. VINCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

7.1. Datos de la zona geográfica.

a) Factores naturales

Edafología

La zona de producción de Vino de pago Prado de Irache ocupa una pequeña área al noroeste de Navarra y por tanto al norte de la Península Ibérica.

Se sitúa en un enclave del término municipal de Ayegui, en un entorno natural formado por un valle entre montes, delimitado por la zona de Montejurra frente a las Sierras de Lóquiz y Urbasa junto al Monasterio de Irache.

Con una altitud sobre el nivel del mar entre 495 y 550 metros, tanto las parcelas de cultivo como todo su entorno se ubican sobre unos extensos glacis del Pleistoceno desarrollados en la base de Montejurra. Están formados por cantos rodados, provenientes de la meteorización de los conglomerados terciarios que coronan Montejurra, englobados en una matriz arcillosa. Este depósito tiene un espesor que varía entre menos de un metro a más de cinco. Por debajo de este cuaternario se ubican unas margas arcillosas del Cretácico.

A partir de estos materiales se han desarrollado unos suelos sueltos, permeables, medianamente profundos, rojizos, bastante pedregosos, con unos contenidos en materia orgánica entre el 1,2 y el 1,7% y altos contenidos en carbonatos en la zona de desarrollo de las raíces que pueden oscilar entre el 40 y 60%. La clase textural USDA es franca o franco-arcillo-arenosa.

En las zonas cóncavas el horizonte superficial puede aparecer engrosado por acumulación de materiales de las zonas circundantes.

La clasificación de estos suelos según Soil Taxonomy (2010) sería Calcic Rhodoxeralf, los que presentan horizonte argílico y Typic Calcixerept el resto.

La presencia de aguas subterráneas subsuperficiales en el pago permite mantener limitado el riesgo de estrés hídrico durante todo el año, no obstante sin riesgos de encharcamiento.

Las parcelas de cultivo se conforman sobre laderas muy largas de las faldas de Montejurra, sin pendientes pronunciadas y por tanto sin problemas de erosión significativos, ni de drenaje.

Climatología

Según la clasificación Köppen, la tipología climática quedaría definida entre “Csb-Verano suave” y Csa-Verano cálido” Más específicamente, el clima queda caracterizado por una pluviometría media ligeramente superior a 600 mm de agua al año, fuertes contrastes térmicos entre inviernos (húmedos y fríos) y veranos (secos y relativamente calurosos) y una insolación media de unas 2.200 a 2.300 horas al año. Otro factor determinante es la persistencia del viento frío y seco del norte, que junto con los factores anteriores hacen que se consiga una uva sana y de calidad. Además el fuerte salto térmico entre el día y la noche (próximo a los 20 ºC) al final del ciclo vegetativo permiten el desarrollo de un proceso de maduración de los frutos que favorecen la producción de vinos dotados de las características de específicas que los distinguen.

Las características climáticas junto con los parámetros edafológicos y topográficos descritos que determinan la zona, permiten, sobre la base de las técnicas de cultivo y de elaboración propias, obtener vinos tintos muy aromáticos, de acidez mantenida, grado alcohólico medio, coloraciones intensas y sabores afrutados como se describe en este pliego.

b) Factores humanos

En Ayegui, desde tiempos inmemoriales, se han cultivado excelentes viñedos, destacando la aportación a este hecho de los propios monjes Benedictinos instalados en el Monasterio de Irache desde 1.385.

De estos lugares siempre se han obtenido vinos de gran prestigio en todo el mundo, fruto de una larga experiencia tanto en el cultivo de la vid como en el saber hacer de los bodegueros.

La tradición milenaria del cultivo de la vid y de su vinificación en este enclave, proveniente de los romanos, mantenida y perfeccionada por los monjes Benedictinos actuando como trasmisores de cultura y tradiciones se ha mantenido hasta nuestros días de generación en generación.

Bodegas Irache, se fundó en 1891, pero sus viñedos, ya abastecían de vino a la casa real de Navarra desde el siglo XII.

La bodega está en pleno camino de Santiago, ruta milenaria y patrimonio de la humanidad (Unesco 1993), en la falda norte de Montejurra y al lado del Monasterio de Irache, antigua Universidad, Hospital de peregrinos jacobeos y Hospital de Napoleón en la Guerra de la Independencia, constituye paso obligado del Camino de Santiago, dista dos Kilómetros de la antigua ciudad romana de Estella. Y, como atestigua el Liber Sancti Jacobi del siglo XII o Códice Calixtino que marca dicha peregrinación, esta es una "tierra de buen pan y óptimo vino". De este libro guarda su ejemplar número ocho el actual propietario de Bodegas Irache, Jesús Santesteban.

Tras el renacimiento y hasta el siglo XVIII, se vive una etapa de expansión; en 1885 se frena con un ataque de mildiú y en 1892, que se declara la filoxera oficialmente hasta 1910, desaparecen el 90% de los viñedos. En 1912 se celebra el Congreso Internacional de Viticultura en Villava, liderado por el Ingeniero Agrónomo, Nicolás García de los Salmones y de ahí arranca la viticultura moderna. A partir de aquí, se inició una labor de restauración de los viñedos, con portes americanos en los que se injertó Vitis Vinífera. De este modo, en las laderas de Montejurra empiezan a surgir hileras de cepas, principalmente de tempranillo, a finales del siglo XIX.

En 1959 esta empresa pasó a llamarse Bodegas Irache, un nombre con el que ya era conocida popularmente, debido a su proximidad al Monasterio de Irache y que, en definitiva, es el que hoy perdura.

Ante el desarrollo que iba adquiriendo la empresa, don Jesús Santesteban, continuador de la familia Santesteban, ordenó en 1964 el inicio de unas obras de ampliación y restauración de la bodega. A esta ampliación siguieron otras en distintos años dotando a la bodega con la más moderna tecnología actual.

La etapa más importante de la historia de la bodega ha sido a partir de 1982, con importantes ampliaciones en sus instalaciones y viñedos.

En el año 1991, fue celebrado el centenario de la bodega, aprovechando la ocasión, se inauguró las nuevas instalaciones, dotadas de la tecnología más moderna.

Dichas instalaciones, de 6.720 m2 de extensión, albergan 23 depósitos de acero inoxidable de 70.000 litros, más otros nueve de 25.000 litros. Además incluyen una nave con capacidad para guardar hasta tres millones de botellas en reposo, una planta de envasado por donde se llenan 6.000 botellas a la hora. A esto se suma una nave de crianza con estructura arqueada para albergar 10.000 barricas de 225 litros.

En conjunto, Bodegas Irache cuenta con una capacidad de producción de más de diez millones de litros de vino y casi la mitad de su producción viaja a los cinco continentes. Bodegas Irache, al mismo tiempo ha realizado unas inversiones muy importantes en viñedos alrededor de la bodega, que hoy están en plena producción.

Tanto los viñedos del Pago Prado de Irache como la propia bodega, han estado inscritos desde 1959 en los registros de la Denominación de Origen Protegida Navarra, requisito entre otros que, conforme a las disposiciones legales vigentes nacionales y autonómicas, fue valorado para el reconocimiento de este vino de Pago en el año 2008.

7.2. Datos del producto:

En este enclave, los vinos son de grado medio, con equilibrio aromático, con cuerpo y acidez potente y de buena guarda y con post-gusto largo y con marcadas sensaciones organolépticas de frescura notando su acidez siempre firme, son aptos para la crianza.

Presentan gran equilibrio de sabores, con aptitudes para consumo a medio y largo plazo.

Las principales características de este vino tinto vinculadas a mayor acidez son el afrutado, la frescura, sabor y aroma equilibrado, el color vivo e intenso, y la potencialidad de conservación.

7.3 interacción causal entre la zona geográfica y las características del producto.

Las características agroclimáticas y edafológicas de las parcelas sobre las que se asientan los viñedos del Pago Prado de Irache, permiten el perfecto desarrollo de variedades de uva Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano y Mazuelo, perfectamente adaptadas a la zona, que unido a las técnicas de cultivo y enológicas de viticultores y bodegueros garantizan la elaboración de vinos singulares con personalidades bien definidas.

Las características fundamentales de los vinos de esta zona y que los distinguen de otras próximas, se deben a que esta zona, aunque encuadrada en la tipología de clima mediterráneo, por su ubicación, se ve afectada fuertemente por la influencia atlántica.

La influencia atlántica, la altitud, latitud y la ubicación en un valle relativamente cerrado, conforman unas condiciones climáticas que en cierta medida lo alejan del típico clima mediterráneo, generando mayor humedad relativa ambiente, temperaturas más frescas, mayores precipitaciones y saltos térmicos mas acusados.

Esto, unido a la tipología de suelos sueltos, de fertilidad media a baja, carbonatados y con bajos niveles de materia orgánica, explica la aparición de las principales características de este vino tinto vinculadas a su acidez.

8. REQUISITOS APLICABLES

8.1. Marco legal

Legislación nacional.

-Orden Foral 574/2008 de 31 de octubre, de la Consejera de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente por la que se aprueba el nivel de protección “Vinos de Pago Prado de Irache”, publicada en el Boletín Oficial de Navarra número 140, de 17 de noviembre de 2008.

- Resolución de 10 de junio de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden Foral 574/2008, de 31 de octubre, del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del nivel de protección “Vinos de Pago Prado Irache”, publicada en el BOE número 169, el martes 14 de julio de 2009.

8.2. Requisitos adicionales

a) Nuevas plantaciones:

Se contempla la reposición, el reemplazo o la integración de nuevos viñedos, por adquisición o nueva plantación, siempre y cuando, estén ubicados en la zona geográfica delimitada en el apartado 4 y cumplan los requisitos reglamentariamente establecidos.

b) Declaraciones de la Bodega:

La bodega, anualmente, deberá presentar al organismo de control la declaración de cosecha de los viñedos del pago y de elaboración del vino de pago.

c) Conformidad del vino:

La bodega es la responsable de que el vino comercializado como vino de pago Prado de Irache cumple todas las exigencias contempladas en el presente pliego de condiciones, desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado del vino.

d) Embotellado y etiquetado del producto.

Los vinos amparados se comercializan exclusivamente embotellados y conforme a los requisitos reglamentariamente establecidos

En el etiquetado del producto amparado figurará de forma visible el nombre vino de pago Prado de Irache.

e) Coexistencia de vinos.

Serán de aplicación los criterios de identificación, separación y coexistencia determinados en la legislación, asegurando en todo caso la perfecta trazabilidad de los vinos que se hallen identificados para su calificación de vino de pago de Prado de Irache o hayan sido calificados como tales.

f) Términos tradicionales a los que tendrían derecho estos vinos.

i) El término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es: "Vino de Pago".

ii) Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por esta denominación de origen protegida son:"Añejo", "Noble", " Rancio", "Superior", "Crianza", "Reserva", "Gran Reserva", para la categoría 1 del Anexo XI *ter* de dicho Reglamento.

9. CONTROL

a) Autoridad Competente y Organismo de Control.

La verificación del cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de condiciones corresponde a:

Autoridad Competente:

Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, del Gobierno de Navarra.

Dirección General de Desarrollo Rural.

C/ González Tablas, 9

31005 PAMPLONA

Teléfono: (34) 848 42 75 72

e-mail: dgdr@navarra.es

Organismo de Control:

Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. (INTIA).

Avda. Serapio Huici, 22

31610 Villava – Navarra – España

Teléfono: 948 01 30 45

e-mail: certificacion@intiasa.es

b) Tareas

i) Ámbito de los controles

Los controles se aplican sobre parcelas de vid e instalaciones de elaboración y/o comercialización de los operadores del pago Prado de Irache y a cuyos titulares se habrá informado previamente del plan de inspección establecido.

Los controles se basan en:

Examen analítico.

Se realizarán análisis físico-químicos y organolépticos de muestras de vinos identificados como vino de pago Prado de Irache, y que ya hayan sido considerados “aptos” por la bodega y dispuestos para el consumo.

En los análisis se medirá y evaluará el cumplimiento de las características definidas en el apartado 2.

Examen de otros requisitos:

El plan de control se basará en la inspección de:

- las instalaciones bodegueras inscritas para verificar que son suficientes y adecuadas para realizar las actividades necesarias para la producción de los vinos amparados.

- el sistema de trazabilidad y autocontrol implantado, que evidencie que el producto ha sido elaborado conforme a los requisitos establecidos en este Pliego, incluyendo los ensayos del vino que demuestren su condición de aptos.

- los registros que sustentan los sistemas anteriores, así como la evaluación de las declaraciones obligatorias.

- la realización de un aforo de los vinos existentes,

- el uso del nombre protegido, así como las menciones o indicaciones en la comercialización.

ii) Metodología de los controles

El organismo de control realiza la evaluación de la conformidad basado en inspecciones iniciales y, como mínimo, anuales de seguimiento en las instalaciones bodegueras para la verificación del cumplimiento de este Pliego de Condiciones, conforme a la lista de tareas descrita.

Las comprobaciones de las condiciones de cultivo de los viñedos son una combinación de controles aleatorios basados en un análisis de riesgos y por muestreo.

La toma de muestras para el control se realiza sistemáticamente en cada bodega y por muestreo aleatorio sobre las existencias de producto dispuesto para el consumo.

Anexo I. Perímetro de Vinos de Pago “Prado de Irache”

