

Rueda, 20 de noviembre de 2019

NOTA DE PRENSA. -

LA D.O. RUEDA SE ADAPTA A LAS NUEVAS EXIGENCIAS DEL MERCADO

El nuevo pliego de condiciones establece una sola contraetiqueta para los vinos blancos tranquilos e introduce nuevas variedades como la Viognier y la Chardonnay. Además, la denominación de origen contará con una nueva categoría: “Gran Vino de Rueda”.

Con el objetivo de abrirse más al mercado nacional e internacional, y de adaptarse a las nuevas exigencias de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), la Denominación de Origen Rueda ha conseguido, tras un proceso de varios meses, la aprobación de una serie de modificaciones en su pliego de condiciones (normativa básica de la Denominación de Origen) y en las instrucciones de etiquetado. Entre las modificaciones destacan:

CLASIFICACIONES DE LOS VINOS

- ✓ Para los vinos blancos (tranquilos) de la cosecha 2019, solo existirá una categoría: **RUEDA**, fusionándose en ella las antiguas clasificaciones de “Rueda Verdejo”, “Rueda Sauvignon” y “Rueda”.
- ✓ Se introduce una nueva categoría: “**Gran vino de Rueda**”. Esta categoría corresponde a vinos cuyas uvas provengan de viñedos con más de 30 años de antigüedad, con un rendimiento menor de 6.500kg por hectárea y un ratio de transformación del 65%. Estos vinos se podrán comenzar a elaborar en la añada 2020 y llevarán una contraetiqueta diferente.
- ✓ Se incluye un nuevo tipo de vino: **Rueda Pálido**. Es un vino de elaboración tradicional en Rueda que había desaparecido de la tipología de vinos de la DO. Recuperando así, un vino que se obtiene por crianza biológica, permaneciendo en barrica de roble durante, al menos, los tres últimos años antes de su comercialización.
- ✓ Se crea la figura de “**Vino de Pueblo**”, pudiendo indicar el municipio del que provienen las uvas, siempre y cuando el porcentaje de la uva proveniente de ese pueblo sea igual o superior al 85%.

- ✓ **Los vinos espumosos podrán incluir la mención “gran añada”** cuando el proceso de elaboración, desde el momento del tiraje hasta el degüelle, supere los treinta y seis meses. La mención deberá ir acompañada del año de la cosecha.

NUEVAS VARIEDADES

Se introducen nuevas variedades, con el objetivo de ofrecer a los bodegueros más posibilidades para realizar elaboraciones singulares que ayuden a diferenciar su producto en el mercado.

- ✓ Blancas: se introducen dos nuevas variedades. La **Viognier**, caracterizada por sus aromas florales **y la Chardonnay**, de fácil cultivo y con gran habilidad para adaptarse al terruño y a diferentes condiciones climatológicas.
- ✓ Tintas: Se introduce la **Syrah**, que aporta cuerpo y un amplio abanico de sabores.

Estas nuevas variedades no tienen la condición de principales, como lo son la Verdejo y la Sauvignon Blanc en blancas y la Tempranillo en tintas.

“Todos estos cambios responden al interés de nuestras bodegas por adaptarse a las exigencias del mercado y de los consumidores, tanto en el ámbito nacional como internacional. Ahora tendrán más posibilidades de diferenciarse en el mercado y más libertad en la elaboración de vinos con el sello de la D.O. Rueda. Asimismo, para los viticultores supone la oportunidad de trabajar con nuevas variedades, que según los estudios han demostrado adaptarse perfectamente a nuestro clima y suelo”, afirma Carmen San Martín, presidenta del CRDO Rueda. “Este proceso es fruto del interés que desde el Pleno del Consejo Regulador se tiene por sorprender al mercado con productos de valor añadido, defendiendo siempre el origen y apostando por los rigurosos controles de calidad de la D.O. Rueda”.

Más información en: www.dorueda.com y www.ruedaconrueda

