

VIÑEDOS CASABLANCA ROUTE: MARCA COLECTIVA

REGLAMENTO DE USO.

Artículo 1°: Del Objetivo del Reglamento.

El presente reglamento tiene por objeto regular el uso de la marca colectiva **VIÑEDOS CASABLANCA ROUTE**, a efectos de que se reconozca y se distingan los productos que utilizarán esta marca distintiva.

Artículo 2°: Marca Colectiva.

La marca colectiva se denomina **VIÑEDOS CASABLANCA ROUTE**.

Artículo 3°: Titularidad de la Marca.

La marca colectiva es de propiedad exclusiva de la **Asociación de Empresarios Vitivinícolas de Casablanca**, en adelante llamado "El Titular".

Artículo 4°: Datos del Titular.

El Titular, RUT: 65.054.740-3; es una Asociación Gremial con domicilio legal en Punta Arenas N° 46, Comuna de Casablanca, Región de Valparaíso, Chile.

Artículo 5°: Cualidades comunes de los productos o servicios protegidos.

La marca colectiva sirve para distinguir aquellos productos vitivinícolas elaborados por miembros de la Asociación de Empresarios Vitivinícolas de Casablanca, que emplean en sus procesos uvas producidas íntegramente en la comuna de Casablanca y cuyas características son atribuibles principalmente al hecho de proceder del valle de Casablanca, territorio común a todos los productores que se pueden beneficiar de la marca.

Artículo 6°: Formas de Producción.

Los productos –vinos, espumantes y aguardientes- son elaborados de conformidad con lo establecido en el Anexo 1 "Formas de Producción", el cual es parte integrante del presente reglamento de uso.

Artículo 7°: Utilización de la Marca Colectiva.

La marca colectiva puede ser utilizada solo por aquellos productores, en adelante “usuarios autorizados”, que sean miembros integrantes de la asociación titular, y que estén debidamente autorizados por el titular.

El Titular lleva un registro de todos los productores vitivinícolas de la comuna de Casablanca, miembros y no miembros de la Asociación Gremial, que hacen uso de la marca colectiva “**VIÑEDOS CASABLANCA ROUTE**”. Este registro es público y puede acceder a el cualquier persona que así lo solicite al Titular.

Artículo 8°: De la Administración de la Marca.

La marca colectiva es administrada por la Gerencia de la **Asociación de Empresarios Vitivinícolas de Casablanca**.

Artículo 9°: Funciones del Administrador.

- a. Autorizar el uso de la marca colectiva a quienes cumplan con las condiciones previstas en este reglamento de uso, y que hayan solicitado la autorización respectiva mediante carta formal dirigida al representante legal de la asociación titular.
- b. Velar por el buen uso de la marca colectiva conforme a este reglamento de uso.
- c. Capacitar a los usuarios autorizados sobre el correcto uso de la marca colectiva.
- d. Desarrollar y mantener actualizado un libro de registro sobre los usuarios autorizados, que contenga un número de registro, los datos del usuario autorizado (nombre, apellido, RUT y domicilio), la fecha inicial de autorización de uso de la marca colectiva, periodos de uso, faltas y sanciones.
- e. Notificar a los usuarios autorizados de cualquier cambio en el reglamento de uso, dentro de un plazo de 10 días hábiles.

- f. Mantener estricta confidencialidad acerca de las informaciones y datos aportados por los usuarios autorizados y/o por aquellos que soliciten autorización para usar la marca colectiva, constituyan o no secretos empresariales dichas informaciones y datos.

Artículo 10°: Usuario Autorizado.

Puede ser usuario autorizado toda persona natural o jurídica, que sea miembro de la asociación titular, que haya solicitado el uso de la marca y se encuentre expresamente autorizado para ello, de acuerdo al presente reglamento de uso.

Artículo 11°: Procedimiento para la Adquisición del Derecho de Uso de Marca Colectiva.

Las personas, naturales o jurídicas, que deseen adquirir el derecho de uso de la marca colectiva, deben:

- a) Manifestar su interés mediante una carta formal enviada al representante de la asociación titular.
- b) Cumplir con lo establecido en artículo 5 y 6 de este reglamento lo que será certificado por el administrador de la marca..
- c) Suscribir la aceptación al reglamento de uso vigente.

El administrador de la marca evalúa la solicitud y revisa los antecedentes del postulante, debiendo pronunciarse en un plazo de 15 días hábiles, con posterioridad a la fecha de ingreso de la solicitud.

Artículo 12°: Duración de la Autorización.

El carácter de usuario autorizado es por tiempo indefinido y dura mientras el mismo cuente con la documentación requerida a tales fines y respete las reglamentaciones y certificaciones vigentes.

Artículo 13°: Derechos de los Usuarios Autorizados.

Los usuarios autorizados tienen derecho a:

- a. Hacer uso sin restricciones de la marca colectiva, salvo las contenidas en la ley 19.039, el reglamento de la ley y este reglamento de uso.
- b. Ser notificados oportunamente acerca de las modificaciones del presente reglamento de uso, una vez inscritas en INAPI. En todo caso, el usuario autorizado no está obligado a cumplir con las disposiciones del reglamento modificado mientras no sea notificado de la modificación.

Artículo 14°: Obligaciones de los Usuarios Autorizados.

Quiénes han sido autorizados al uso de la marca colectiva conforme a este reglamento tienen las siguientes obligaciones:

- a. Usar la marca colectiva únicamente conforme las previsiones del presente reglamento de uso.
- b. Asumir la responsabilidad civil, penal y administrativa en caso de incumplimiento de este reglamento de uso por reclamo o demanda de parte de los consumidores, y/o de los organismos del Estado.
- c. Etiquetar los productos para distinguirlos claramente de los productos de las marcas individuales.
- d. Informar de inmediato al titular acerca del mal uso de la marca colectiva, por parte de otros usuarios autorizados y/o de terceros.
- e. Garantizar que los productos y las instalaciones en que los mismos se fabrican cuenten con todas las autorizaciones requeridas por la ley.

Artículo 15°: Condiciones de Uso de la Marca Colectiva.

- a. La marca colectiva sólo puede ser utilizada en la forma indicada en el artículo 2° del presente reglamento.
- b. La marca colectiva sólo puede ser usada en aquellos productos cuya forma de elaboración se especifica en el anexo 1 del presente reglamento de uso.
- c. Las dimensiones de la marca pueden variar según el tamaño del producto que se va a etiquetar o identificar.

- d. Los usuarios autorizados de la marca colectiva no pueden usar o solicitar la inscripción, en el país o en el extranjero, de un signo idéntico o similar a la marca colectiva regulada por este reglamento de uso, o que de cualquier forma pueda inducir a error o aprovechamiento de la fama y reputación de la marca colectiva.
- e. La marca colectiva no puede ser utilizada de manera que pueda afectar el buen nombre o la reputación del titular, la ley, la moral, el orden público o las buenas costumbres.

Artículo 16°: Tipos de faltas.

En virtud del presente reglamento de uso se consideran faltas leves y graves las siguientes:

a. Faltas Leves:

- i. El uso de la marca colectiva en forma alterada, ya sea por variación o disposición en lugar distinto de los elementos que la componen.
- ii. Defectos en la elaboración del producto.

b. Faltas Graves:

- i. La provisión de información falsa con el propósito de engañar dolosamente al titular para obtener el beneficio del uso de la marca colectiva.
- ii. La autorización de uso de la marca colectiva a personas no autorizadas, con el propósito de engañar a los consumidores y/o para lucro personal.
- iii. Aplicación de la marca a productos que no reúnan las condiciones de elaboración descritas en el anexo 1 del presente reglamento de uso.

Artículo 17°: Tipos de Sanciones.

El titular podrá disponer las siguientes sanciones:

- a. Suspensión temporal de la autorización de uso de la marca colectiva, la cual no podrá exceder de 6 meses, y se aplicará en los casos de faltas

- leves. De no implementar en este lapso de tiempo una acción correctiva, la misma se transformará en una falta grave.
- b. Cancelación definitiva de la autorización de uso de la marca colectiva, la cual se aplicará en los casos de faltas graves.

Artículo 18°: Defensa de la Marca Colectiva

En el caso de infracción que afecte a la marca colectiva, corresponde únicamente al Titular ejercer las acciones civiles y/o penales y/o administrativas que ameritan para la defensa de la misma, quedando expresamente prohibido a los usuarios autorizados ejercer cualquier tipo de acción en tal sentido.

Artículo 19°: Modificación del Reglamento de Uso.

Las modificaciones del presente reglamento de uso serán inscritas en INAPI y comunicadas a los usuarios en un plazo no superior a 10 días hábiles, a los efectos de poder continuar en el uso de la marca colectiva.

ANEXO 1:

FORMAS DE PRODUCCIÓN DE LA MARCA COLECTIVA "VIÑEDOS CASABLANCA ROUTE"¹

1. ANTECEDENTES GENERALES.

Las condiciones climáticas en el valle de Casablanca son ideales para la producción de vinos blancos como Chardonnay, Sauvignon Blanc y tintos de clima frío como Pinot Noir, Syrah y Merlot entre otros. También su clima frío, neblinas matinales y marcadas estaciones, junto a los suelos graníticos son ideales para la producción de vinos espumantes Brut y Nature principalmente todos estos factores influenciados por la brisa costera crean los más elegantes y delicados vinos de Chile.

Casablanca se caracteriza por ser un valle pre-litoral, ubicado en la planicie costera de la región de Valparaíso, a 18 kilómetros en línea recta del mar y rodeado por la Cordillera de la Costa. Lo cruza la Ruta 68 que une a Santiago, ciudad capital de Chile, con Valparaíso, ciudad puerto principal de Chile, a 80 kilómetros al noroeste del primero y sólo 41 kilómetros de Valparaíso y Viña del Mar. Se extiende de oriente a occidente por aproximadamente 24 kilómetros desde el túnel Zapata hasta el Santuario de Lo Vásquez. En total son 22.000 hectáreas de terreno.

Tiene clara influencia marítima, clima más bien frío, presenta neblinas matinales y una amplitud térmica entre el día y la noche que favorecen la lenta maduración de la uva.

El mar entra como brisas a partir del mediodía, y también como brumas, grandes masas de aire húmedo hacia el amanecer, por lo tanto es común que un día normal de primavera, en el valle comience cubierto para luego despejarse lentamente a medida que la temperatura sube y que las brumas se evaporan gracias al calor. Esta entrada de frío se debe a que el Océano Pacífico, en las costas chilenas, está determinado por la Corriente de Humboldt, una corriente de origen Antártico que modera dramáticamente las temperaturas.

La temperatura media del verano es de 25°C y la anual es de 14,4°C, las precipitaciones se concentran entre los meses de mayo y octubre, con una media

¹ Fuente: M^a Jose Guajardo "La actividad vitivinícola en el valle de Casablanca"
<http://casablancaatalia.blogspot.com/2007/11/proceso-productivo-del-vino.html>

anual de 450 mm, los meses amenazantes en heladas son septiembre y octubre, de noviembre a abril se considera más bien seco.

La vendimia, a diferencia de otros valles, se desarrolla más tarde, desde el 15 de marzo hasta fines de abril. Sin duda, estas características climáticas nos brindan vinos de calidad superior, con alta concentración de fruta, muy buena acidez y un final chispeante.

Actualmente el valle alberga más de 6.047 hectáreas plantadas, las cuales cuentan con la más alta tecnología existente hoy en día, torres de control de heladas, riego por goteo certificado y un exhaustivo manejo del viñedo que otorga uvas de primer nivel.

De este modo el Valle de Casablanca ha logrado posicionarse tanto en Chile como en el extranjero, como el mejor valle de Chile para los vinos blancos, en especial, Sauvignon Blanc y Chardonnay y, dentro de los tintos, en su mayoría el Pinot Noir y Syrah que ha entregado excelentes exponentes, además de algunas viñas que han hecho un gran trabajo con otras cepas tintas en clima frío como Merlot, Malbec y Cabernet Franc.

Denominación de origen.

En 1995, el Estado de Chile aprobó la Zonificación Vitivinícola y Denominación de Origen a través de la Ley el Decreto N° 464 para los vinos producidos en el país. La ley establece que los vinos con denominación de origen, será capaces de usar o mencionar, las regiones, los valles y / o áreas en las etiquetas, sólo cuando hayan cumplido con la condición de que al menos el 75% del vino ha sido elaborado con uvas cultivadas en la zona geográfica indicada.

Este Decreto también define las variedades de uva que pueden ser utilizados en la elaboración de estos vinos. En el artículo 4, la ley indica que la etiqueta del vino embotellado, deberá indicar la variedad de uva correspondiente al 75% de las uvas en la mezcla.

Dentro de estas razones Casablanca se ha establecido como una de las regiones de la Denominación de Origen de Chile y se extiende a la zona con el mismo nombre. A partir de 2001, el Servicio Agrícola y Ganadero de Chile (SAG), una organización gubernamental, comenzó a implementar, aplicar y hacer cumplir esta ley.

Nuevas Zonificaciones Vitivinícolas en Chile.

A mediados de 2011 se aprobó la nueva clasificación para zonificación vitivinícola y la denominación de origen de vinos chilenos. Expresado en el Decreto 464, a

partir de este año los vinos de Chile podrán dividir su procedencia no sólo de norte a sur, sino que también incorporarán en sus etiquetas las especificidades de este a oeste, añadiendo tres nuevas zonas al mapa de vinos del país: Andes, Entre Cordilleras y Costa. "Ahora se reconoce la enorme influencia que ejerce el océano y las dos cordillera en la producción de vinos de uvas de alta calidad".

El Valle de Casablanca, quedo clasificado en la Zona Chile Costa.

Esta nueva legislación ayudara a que el consumidor de vinos pueda identificar con mayor exactitud el origen del producto que está tomando. El bebedor de vino chileno podrá conocer la expresión de la gran variedad de terroirs que, gracias a sus particulares características geográficas, existen a lo largo y ancho de Chile.

La idea a largo plazo, es llegar a denominaciones más pequeñas que especifiquen el lugar de origen con mayor precisión.

Viticultura.

Casablanca ha sido y será siempre, un valle privilegiado por su clima fresco. Este Valle tiene una influencia directa con la corriente de Humboldt, corriente de origen antártico, que modera dramáticamente las temperaturas. Las uvas de clima frio, por lo general, tienen una mayor acidez, un carácter frutal más fresco, un grado alcohólico menor y una mayor fuerza aromática lo que, en su conjunto, tiende a crear un estilo de vinos específico. La lenta maduración tiene que ver en esto, pero también está el hecho de que no cualquier variedad puede madurar en Casablanca o, a lo menos, no cualquiera puede madurar bien.

Casablanca poco a poco ha ido convirtiéndose en un valle ejemplo para la nueva viticultura del nuevo mundo y al ser un valle que nace a fines de los años 80 ha podido incorporar todas las últimas técnicas de la viticultura moderna.

Sistema de riego: Todo el valle cuenta con sistema de riego por goteo, que permite regar de manera diferenciada a cada cepa con un uso eficiente de agua, que a la vez permite cuidar el preciado recurso del agua. Casablanca es un valle sin río, lo cual la gran mayoría de las viñas son regadas con aguas de pozo profundo. Esto hace que cada vez más agricultores del valle, estén comprometidos en el uso responsable del agua.

Estaciones Meteorológicas: Casablanca cuenta con una de las redes de estaciones meteorológicas más extensa del país, pudiendo cubrir alrededor de 200 has de viña por estación, lo que ayuda enormemente a la toma de decisiones en distintos tipos de eventos climáticos, como por ejemplo el control de heladas.

Diversidad de suelos: En Casablanca encontramos diversos tipos de suelos, franco, arenoso, arcilloso, maicillo, suelo pobres en materia orgánica ideales para producir vinos con poca vigorosidad , que entregan producciones más reducidas pero con mayor concentración, es decir uva de mejor calidad.

La mayoría de los proyectos han evaluado sus suelos a través de calicatas para ver la calidad de estos y determinar la mejor cepa para ese terroir determinado.

Compromiso con el medio ambiente.

Conscientes de que el cuidado del medio ambiente es un tema de responsabilidad y conciencia social que cobra cada vez más importancia en el mundo, nuestra Asociación, las viñas y productores del Valle de Casablanca hemos incentivado una serie de iniciativas tendientes a ayudar a la preservación del entorno natural que nos cobija.

En ese sentido, parte importante de las empresas ha suscrito las “Buenas Prácticas Agrícolas”, que estandariza el manejo de residuos, lleva un registro aplicaciones agroquímicas, norma las instalaciones de almacenaje de envases y dispone un servicio de recolección y reciclaje de los mismos, evitando la formación de basurales y contaminación de las aguas.

La inversión en equipos de última generación, focalizados en el tratamiento de los desechos derivados de la cadena de producción del vino; el estudio de requerimientos energéticos, que conlleva un ahorro y uso eficiente de agua, luz y combustibles; y el progresivo avance hacia lo orgánico desde hace más de cinco años, han hecho del Valle un lugar que se encamina promisoriamente hacia la sustentabilidad. Además, y considerando su escasez, resulta vital importancia el cuidado del agua, por lo que el riego por goteo ha permitido su conservación y la discusión acerca de la medición de la Huella de Agua, aunque incipiente, es una tendencia a mundial de la que ya se han trazado algunas líneas en nuestro país.

Ya iniciamos el proyecto “Ordenamiento Territorial para el Desarrollo Sostenible”, que busca emular exitosas experiencias internacionales de uso reglamentado del territorio y que, en el caso de Casablanca, defenderá los espacios urbanos y rurales, restringiendo potenciales iniciativas que atenten contra el ecosistema. Expertos de Napa Valley, Inglaterra y Chile participaron en un exitoso seminario internacional de lanzamiento, que generó un debate técnico y sentó aspectos normativos en esta materia para la región.

La campaña “Casablanca Valle Limpio”, orientada a mantener la limpieza de la comuna mediante la educación de la población e iniciativas de recolección de

residuos, es otro propósito que espera ponerse en marcha en el corto plazo junto a la Ilustre Municipalidad de Casablanca.

Adicionalmente, nuestra Asociación estudia junto a CORFO el establecimiento de una política de gestión ambiental integrada que, a través de la innovación, permita un manejo eficiente de energías e incorpore técnicas de reciclaje para disminuir las emisiones contaminantes en la comuna.

Todos estos logros son fruto de una labor incesante y la convicción de que un medioambiente saludable es uno de los pilares fundamentales para la consolidación del Valle de Casablanca, tanto en Chile, como en el mundo.

2. EL PROCESO PRODUCTIVO.

2.1.El Cultivo y cuidado de la vid sistema de conducción.

La vid pertenece a la familia de las Vitáceas y como plantas silvestres se desarrollan vegetativamente como una enredadera, requiriendo por tanto, de un medio de conducción para su distribución espacial y progresiva, de ahí que se definan los sistemas de conducción como: "la forma o disposición que se da a las diferentes partes de la planta de acuerdo a diversos tipos de estructura de sostén que condicionan la altura del tronco, la dirección de los brazos, los elementos de poda y la exposición del follaje a la luz solar " (diario de julio uno. Los sistemas de conducción más usados en los viñedos). Sistemas de conducción utilizados en Chile dependen de las condiciones de terroir y la tradición vitivinícola de la zona o empresa.

Los principales sistema de conducción son:

ESPALDERAS: forma de conducción de la vid, mediante armazón y alambres que sirven de soporte, para la elevación de la vid a la altura aproximada de 1,50 metros; permitiendo de este modo la iluminación de los racimos y mejores labores de cuidado y cosecha de la misma. Además dicha técnica posibilita la mecanización de los viñedos, por cuanto, es en la actualidad, una de las formas de conducción más utilizadas, principalmente en viñedos destinados a la elaboración de vinos finos.

PARRONAL: sistema de conducción en altura, de 1. 8 a 2.0 metros, de forma horizontal; muy utilizados para la uva de mesa, aunque también es utilizado en algunos viñedos de Cabernet Sauvignon.

PODA: Los objetivos de la poda son mantener la forma de la planta, impedir el alargamiento de los pitones, impedir el envejecimiento prematuro y limitar el número de yemas. Estas labores se realiza entre dos a tres semanas después de la caída de hoja, hasta una semana antes de brotación y en áreas donde existen riesgos de heladas tardía de primavera, se debe juzgar lo más tarde posible, dado que una poda precoz adelanta la brotación. En la zona central de Chile la poda se realiza en los meses de junio-julio.

MANEJO DE FOLLAJE: Estas labores tienen por objetivo destruir correctamente los brotes, para asegurar un microclima óptimo para la producción y maduración de los racimos.

ELIMINACIÓN DE RACIMOS: Un brote puede mantener como máximo dos racimos, siempre y cuando su longitud sea mayor a 1,2 metros, por lo tanto todo el raleo de racimos se aplica a los brotes menores de 1,2 metros que poseen más de un racimos y al brotes mayores de 0,6 metros que no pueden sustentar adecuadamente un racimo.

RIEGO: La viticultura se divide en dos tipos, una de secano y la otra de riego; el viñedos de secano se ubica generalmente en suelos graníticos y de topografía ondulada y presentar un marcado déficit hídrico, lo que se traduce en un debilitamiento vegetativo y bajo rendimiento (1000 a 4000 litros por hectárea); mientras que el viñedos de riego se ubica en suelos planos, francos y profundos sin limitaciones para el desarrollo de raíces. El sistema de riego más común es en riego por surcos y se logran rendimientos de 10.000 a 20.000 kilogramos por hectárea.

FERTILIZACIÓN: La fertilidad natural del viñedo depende en gran medida del tipo de suelo, por tal motivo la deficiencia de nutrientes en el suelo, hace necesario un programa de fertilización que se concentra en las aplicaciones de nitrógeno y potasio.

COSECHA: Esta etapa conocida como "la vendimia", comienza en Chile; desde finales de febrero, para cepas de maduración temprana como Chardonay, hasta finales de abril, en que se cosechan cepas de maduración tardía como Cabernet Sauvignon..

2.2. La elaboración del vino.

RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA: Posterior a la etapa de vendimia, la uva cosechada se despacha, para la posterior etapa, de inspección y selección de

esta. Cabe mencionar que la uva no se almacena, pasa directamente a la molienda.

INSPECCIÓN: En esta etapa del proceso productivo, se verifica que la uva provenga en buen estado, por cuanto, el corte y amontonamiento que sufre la uva al ser recolectada puede provocar la fermentación de esta.

MOLIENDA: Esta fase consiste en remover los frutos de los tallos largos y triturar el fruto para obtener el mosto (masa de jugos, pellejos, hollejos, semillas y tallos pequeños), para lo cual, se vacía la uva en el molino triturador, el que a gran velocidad mueve unos martillos obteniéndose el jugo, que por gravedad cae a unas pilas de acero inoxidable donde se analiza y se corrige su grado de acidez. De aquí se realiza el transporte a pilas de fermentación mediante bombeo.

FERMENTACIÓN: El mosto obtenido en la etapa de molienda, pasa a reposar a las pilas de fermentación, donde los azúcares que contiene, se transforman gradualmente en alcohol por medio de la acción de levadura. Además del alcohol etílico se obtienen otras sustancias como éteres, gases, anhídrido carbónico, entre otros. El proceso de fermentación termina cuando se ha obtenido el grado máximo de alcohol que desea dar al producto.

INSPECCIÓN: En esta etapa se verifica que el vino tenga los grados de alcohol requeridos.

TRASIEGO: Terminada la fermentación, el líquido que ahora se llama vino joven, se extrae, quedando sedimentada una masa residual de hollejos, semillas y demás, que constituye el llamado residuo. Éste residuo se remueve de los fermentadores, generalmente pasando a través de prensa para recobrar la mayor parte del vino posible, posteriormente se descarta. De aquí el vino se transporta mediante bombeo a las bodegas de crianza.

REPOSO: El vino joven, llega a las bodegas de crianza donde se queda en reposo herméticamente cerrado para evitar la oxidación por el contacto con el aire. El tiempo de permanencia en estas bodegas depende de la calidad que se desea dar al producto, pero tiene fijado un tiempo promedio de dos años durante los cuales se realizan los trasiegos necesarios para eliminar el sedimento formado. Una vez terminado este proceso el vino se envía a las bodegas de añejamiento por medio de bombeo.

UNIFORMIDAD DE CARACTERÍSTICAS: La uniformidad, en calidad y sabor, se realiza en grandes tranques dentro de los cuales se precipita el producto a temperaturas bajo cero para romper las partículas que existen en el cuerpo del

producto, después de esto se filtra con lo que se obtiene nulidad de impurezas en el mismo.

EMBOTELLADO: El producto se transporta por medio de bombeo a una máquina embotelladora. En el momento en el que el vino ha obtenido el añejamiento deseado se pasa al embotellado donde adquiere el etiquetado de fábrica.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO: Las botellas ya etiquetadas, se transportan por medio de plataformas rodantes al almacén de productos terminados o cava quedando listas para su distribución y venta. Recordemos que la parte de producción cultural y recurso humano también son parte del Terroir.

2.3. La elaboración del vino espumante.

Se conocen como espumosos aquellos vinos que contienen gas carbónico procedente de la acción a la que las levaduras someten a los azúcares presentes en el mosto en una segunda fermentación que normalmente se efectúa en botella. Esta segunda fermentación ocasiona la destrucción de las levaduras lo que proporciona a estos vinos un característico aroma a levadura. El gas presente en el vino debe desprenderse en la copa de forma fina, lenta y prolongada.

Los vinos espumosos pueden clasificarse atendiendo al método de elaboración. Fundamentalmente dos, el método champenoise que se empleó inicialmente en la región francesa de Champagne, de la que toma su nombre. En este proceso la fermentación tiene lugar en la propia botella y es el empleado en la elaboración del cava. El segundo método empleado en los espumosos italianos y alemanes, es el denominado Granvás o de Grandes envases que tiene lugar en grandes depósitos de acero inoxidable durante 20 días. Como norma, los espumosos de mejor calidad se obtienen mediante el primero de los métodos y el vino obtenido debe de ser pálido, limpio, afrutado, bajo en anhídrido sulfuroso y una graduación alcohólica que no supere los 11 grados.

El proceso se inicia con un vino base al que se le añade el licor de tiraje y que consiste en una mezcla de azúcar con levaduras llenándose las botellas. Esta se trasladan a las cavas, normalmente locales subterráneos de temperatura y humedad uniformes. El vino permanecerá fermentando en las cavas durante unos nueve meses como mínimo con las botellas en posición horizontal. Esta posición provoca que las impurezas se concentren a lo largo de la botella. Durante este tiempo, se va girando un cuarto de botella cada determinado tiempo mientras que se va inclinando esta para que las impurezas se acumulen en el cuello de la botella.

Una vez finalizado este proceso, las botellas permanecen unos 20 días en unos armazones denominados pupitres donde tras un breve sedimentación se retiran las lías o impurezas en un procedimiento denominado degüelle. Este proceso es muy delicado para el que es necesario mucha experiencia o maquinaria muy precisa. En el degüelle se destapa la botella, se retiran las lías, se incorpora el licor de expedición y se encorchan y sellan. El licor de expedición consiste en vino del mismo tipo o viejo, con distintas dosis de azúcar lo que aporta al vino resultante un determinado grado de dulzor y una particular personalidad.

Para el encorchado de la botella suele utilizarse el tradicional sistema de bozal o también el de ágrafe. El primero consiste en una brida de alambre trenzado que sujeta una chapa colocada sobre el corcho. El segundo método consiste en una estrecha barra metálica que cruza por encima del corcho y se sujeta en un reborde del cuello de la botella. En cualquiera de los dos casos, se oculta todo ello con una fina lámina de papel metálico con los grafismos de cada marca o fabricante. Una vez embotellado, el vino espumoso está listo para la comercialización y consumo.

2.4. Elaboración aguardientes.

Una vez exprimida la uva, se dejan los hollejos (piel de la uva) durante unos días en el lagar.

Luego, en un alambique se introducen los hollejos de la uva, poniendo en la base un poco de paja para que no se pegue el orujo. Después se hecha agua con arreglo a la capacidad que tiene el alambique, por ejemplo, 5 litros de agua para una capacidad del alambique de 35 litros.

Una vez rellenado el alambique con lo descrito, se acopla con el serpentín, que es por donde pasa el vapor. Al pasar por el serpentín, que tiene agua fría, los vapores se condensan y sale por la parte inferior del serpentín el orujo. El orujo que sale primero sale con mucho grado, 42° de alcohol, siendo este el grado perfecto para su consumo. Pero poco a poco va saliendo con menos grado, y lo del final, con menos de 15°, se incorporará al agua de la siguiente destilación.

Los grados se van midiendo con el alcoholímetro, y se juntan distintas graduaciones para hacer un orujo de aproximadamente 45°. En la siguiente destilación, al haber incluido el aguardiente anterior, lo primero que sale, lo hace con casi 90° y se tira, por la posibilidad de encontrar alcohol metílico. Y tras salir lo último de ese alambique se sigue con el ciclo descrito anteriormente. Y así hasta que se acabe con todo el hollejo.

El aguardiente obtenido se suele embotellar, pudiendolo beber nada más salir del alambique, aunque cierta cantidad se reserva para envejecerlo en pequeños carrales de madera. El orujo sin envejecer es incoloro, mientras que el envejecido adquiere tonos dorados y con sabores a vainilla.

Con los aguardientes de menor graduación, y añadiendo diversas frutas, azúcares y otros ingredientes se pueden crear otros brebajes, como por ejemplo, un aguardiente de fresa, cereza, frambuesa, naranja, limón, canela, de miel, entre otros