RESOLUCIÓN OIV-ECO 647-2020

VINO BLANCO CON MACERACIÓN

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO EL ARTÍCULO 2, párrafo 2 b) iii del Acuerdo del 3 de abril de 2001 por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino,

A PROPUESTA del Grupo de expertos “Derecho e Información al Consumidor”,

CONSIDERANDO el antiguo método georgiano de vinificación tradicional en kvevris, inscrito en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO en 2013,

CONSIDERANDO que este método de vinificación puede aportar al vino ciertas características organolépticas y un color particular,

CONSIDERANDO que es necesario informar de las características específicas de esta categoría de vinos a los consumidores y a los jurados de concursos de productos vitivinícolas para que puedan evaluarlas de forma adecuada,

CONSIDERANDO que es necesario promover la diversidad de los productos vitivinícolas y, en particular, poner de relieve la riqueza del patrimonio y de los métodos tradicionales,

CONSIDERANDO que mediante la maceración por un período lo suficientemente prolongado en contacto con el orujo se obtiene un vino con ciertas características organolépticas específicas fácilmente identificables por los consumidores,

DECIDE incorporar la definición siguiente en el Código Internacional de Prácticas Enológicas:

PARTE I

Capítulo 4: Vinos especiales

Definición 4.9: Vino blanco con maceración

Definición:

Vino blanco obtenido por fermentación alcohólica de un mosto en contacto

© OIV 2020

Certificado conforme París videoconferencia 26 de noviembre de 2020
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

prolongado con el orujo de la uva[1] , incluidos hollejos, pulpas, pepitas y, eventualmente, escobajos.

Prescripciones:

a. Se elabora exclusivamente con variedades de uvas blancas;

b. la maceración se lleva a cabo en contacto con el orujo de la uva;

c. la duración mínima de la fase de maceración es de un mes;

d. el “vino blanco con maceración” puede caracterizarse por su color anaranjado-ambarino y su sabor tánico.

---

[1] El término “orujo” incluye hollejos y pepitas.

Certificado conforme París videoconferencia 26 de noviembre de 2020
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2020