



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO

Junta de Castilla y León
Consejería de Agricultura, Ganadería
y Desarrollo Rural

Ctra. Burgos Km. 119
FINCA ZAMADUEÑAS
47071 Valladolid
España

T +34 983 414 769
F +34 983 412 040
www.itacyl.es

RESOLUCIÓN DEL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN, POR LA QUE SE ESTABLECEN LOS DESCRIPTORES ORGANOLÉPTICOS CONFORMES Y NO CONFORMES DE LOS VINOS AMPARADOS POR LA I.G.P. "VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN".

Como consecuencia de la mejora de la evaluación de los descriptores por parte de los laboratorios acreditados y con la finalidad de unificar los criterios de valoración que determinen conformidad o no conformidad sobre las partidas de vino, se considera necesaria la modificación de la Resolución por la que se hace una corrección de errores de la Resolución de 14 de Marzo de 2019 del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, por la que se establecen los descriptores organolépticos conformes y no conformes de los vinos amparados por la I.G.P. "VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN".

Teniendo en cuenta el Informe propuesta de la Subdirección de Calidad y Promoción alimentaria,

RESUELVO:

Aprobar los descriptores organolépticos conformes y no conformes para los vinos I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León relacionados en la tabla adjunta a la presente Resolución, a efectos de determinar los criterios de cumplimiento e incumplimiento del producto en los ensayos sensoriales.

Valladolid, a fecha de la firma

DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO

Fdo.- Jorge Llorente Cachorro





TIPO DE VINO	FASE VISUAL			
	DESCRIPTOR CONFORME	DESCRIPTOR NO CONFORME	DESCRIPTOR CONFORME	DESCRIPTOR NO CONFORME
	LIMPIDEZ	LIMPIDEZ	TONALIDAD	TONALIDAD
BLANCO	Limpio o brillante	Turbio y/o con posos	Amarillo acerado, amarillo verdoso, amarillo pajizo (=amarillo limón), amarillo dorado (=amarillo oro, ámbar).	Amarillo caoba
ROSADO			Rosa violáceo (=rojo frambuesa), rosa fresa (=rojo fresa), rosa salmón (=rojo anaranjado), piel de cebolla.	Cobrizo
TINTO			Rojo violáceo (=rojo púrpura), rojo granate (=rojo burdeos), rojo teja (=rojo rubí o rojo cobrizo)	Rojo castaño





	FASE OLFATIVA	
	DESCRIPTOR CONFORME	DESCRIPTOR NO CONFORME
BLANCO	<p>Al menos la presencia de un descriptor de alguno de estos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Varietales: Presencia de fruta de árbol y/o fruta cítrica y/o fruta tropical, y/o frutos secos, y/o florales y/o vegetales (=herbáceos). <p>Al menos la presencia de alguno de los siguientes descriptores cuando el vino haya sido envejecido en madera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empireumáticos (=tostados). - Madera: especiados/caramelizados/vainilla. 	<p>A: VEGETALES: raspón, espárrago, geranio...</p> <p>B: ACETALDEHÍDO/OXIDACIÓN: nata o velo/rancio.</p> <p>C: SULFUROSO: olor a sulfuroso, azufrado/fósforo...</p> <p>D: REDUCCIÓN: huevos podridos, gas, col cocida, caucho...</p> <p>E: DIACETILO/LACTATO DE ETILO: mantequilla pasada, kéfir, queso rancio...</p> <p>F: ACETATO DE ETILO: pegamento o cola/quitaesmalte...</p> <p>G: ÁCIDO ACÉTICO: Vinagre.</p>
ROSADO	<p>Al menos la presencia de un descriptor, de alguno de estos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Varietales: Presencia de fruta roja y/o fruta negra y/o fruta de árbol y/o fruta cítrica y/o fruta tropical y/o frutos secos y/o florales (=flores rojas) y/o vegetales (=herbáceos). 	<p>H: YODO/O CRESOL: alcanfor, yodo u olores terrosos...</p> <p>I: TCA/HUMEDAD: corcho, moho, humedad, tierra mojada...</p> <p>J: BRETTANOMYCES: cuadra, estiércol, medicina...</p> <p>Criterios KO (DEFECTOS):</p> <ul style="list-style-type: none"> • La presencia con intensidad olfativa alta de los descriptores negativos A, B, C, D y/o E. • La presencia de los descriptores negativos F, G, H, I y/o J.
TINTO	<p>Al menos la presencia de un descriptor, de alguno de estos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Varietales: Presencia de fruta roja y/o fruta negra y/o fruta de árbol y/o frutos secos y/o florales y/o vegetales (=herbáceos). <p>Así como al menos la presencia de alguno de los siguientes descriptores cuando el vino haya sido envejecido en madera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empireumáticos (=tostados). - Madera: Especiados/caramelizados/vainilla 	<p>Además de los criterios KO de no conformidad establecidos en fase olfativa para los diferentes vinos, se considera factor de no conformidad la ausencia de descriptores propios de la crianza, aquellos vinos envejecidos en madera deberán presentar al menos uno de los siguientes descriptores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Madera y/o empireumáticos= tostados y/o especias y/o vainilla y/o caramelizados.





	FASE GUSTATIVA		
	DESCRIPTOR CONFORME	DESCRIPTOR NO CONFORME	DESCRIPTOR NO CONFORME
			EQUILIBRIO
BLANCO	<p>Equilibrio: se definirá un vino equilibrado por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seco: dulzor muy bajo o bajo. - Fresco: acidez baja, media o alta y alcohol muy bajo o bajo, medio o alto. 	<p>A: VEGETALES: raspón, espárrago, geranio... B: ACETALDEHÍDO/OXIDACIÓN: nata o velo/rancio. C: SULFUROSO: olor a sulfuroso, azufrado/fósforo, cerillas... D: REDUCCIÓN: huevos podridos, gas, col cocida, caucho...</p>	No se considerarán equilibrados cuando en intensidad gustativa tengan falta o exceso de acidez y/o alcohol muy alto
ROSADO	<p>Equilibrio: se definirá un vino equilibrado por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seco: dulzor muy bajo o bajo. - Fresco: acidez baja, media o alta y alcohol muy bajo o bajo, medio o alto. 	<p>E: DIACETILO/LACTATO DE ETILO: mantequilla pasada, kéfir, queso rancio... F: ACETATO DE ETILO: pegamento o cola/quitaesmalte... G: ÁCIDO ACÉTICO: Vinagre.</p>	No se considerarán equilibrados cuando en intensidad gustativa tengan falta o exceso de acidez y/o alcohol muy alto.
TINTO	<p>Equilibrio: se definirá un vino equilibrado por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seco: dulzor muy bajo o bajo. - Fresco: acidez baja, media o alta y alcohol muy bajo o bajo, medio o alto. - Astringencia: muy baja o baja o media (se permitirá una astringencia alta, cuando los vinos hayan sido sometidos a envejecimiento en madera). 	<p>H: YODO/O CRESOL: alcanfor, yodo u olores terrosos... I: TCA/HUMEDAD: corcho, moho, humedad, tierra mojada... J: BRETTANOMYCES: cuadra, estiércol, medicina... Criterios KO (DEFECTOS):</p> <ul style="list-style-type: none"> • La presencia de los descriptores negativos A, B, C, D, F, G, H, I y/o J. 	No se considerarán equilibrados cuando en intensidad gustativa tengan falta o exceso de acidez y/o alcohol muy alto y/o astringencia muy alta.

*A criterio del laboratorio, para cada defecto de los indicados en las letras A la J se podrán utilizar otros ejemplos de descriptores no incluidos en esta lista

*En vinos dulces o semidulces se admitirán niveles de medios a muy altos de dulzor.

*En vinos generosos se admitirán valores altos de acetaldehído.

* En vinos sometidos a crianza oxidativa o con elaboración especial se considera conforme la tonalidad de amarillo caoba.

* En el caso que el laboratorio tenga una escala para la valoración de los criterios KO de fase gustativa, se considerará como ko la presencia con intensidad gustativa alta de los defectos A, B, C, D y/o E.

* En el caso que el laboratorio tenga una escala para la valoración de los criterios KO de la fase olfativa en presencia o ausencia, se considerará como KO la presencia del defecto.

