



He decidido seleccionar esta IGP Altiplano de Sierra Nevada, Granada debido a la curiosidad que me surge respecto a la zona y su clima, pero sobre todo por ser una gran desconocida.

Localización: **Vino de la Tierra Altiplano de Sierra Nevada** (anteriormente conocida como Vino de la Tierra Norte de Granada) es una indicación geográfica utilizada para designar los vinos originarios de la zona norte de la provincia de Granada, España, que se ajusten a unos requisitos predeterminados.

Esta indicación geográfica fue reglamentada en 2005 y modificada en 2009, a raíz del establecimiento de la mención Vino de Calidad de Granada, produciéndose el cambio de nombre.

DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Comprende los siguientes términos municipales, 168 en total : Aldeire, Alicún de Ortega, Alquife, Albuñán, Baza, Beas de Guadix, Benalúa, Benamaurel, Caniles, Castril, Castelléjar, Cogollos de Guadix, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferreira, Fonelas, Freila, Galera, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Huéscar, Jerez del Marquesado, La Calahorra, La Peza, Lanteira, Lugros, Marchal, Orce, Polícar, Puebla de Don Fadrique, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de las Torres, Zújar. En los vinos con la mención Vino de la Tierra del “Altiplano de Sierra Nevada” (vinos con IGP “Altiplano de Sierra Nevada”) debe cumplirse que al menos el 85 % de las uvas utilizadas en su elaboración procedan de la zona delimitada.

RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

La producción máxima permitida de uva por hectárea es de 10.000 kg. para las variedades tintas y de 12.000 kg. para las blancas. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

CLIMATOLOGIA Y CONDICIONES

Clima

Con influencia mediterránea y continental. La temperatura y las corrientes frescas del aire de Sierra Nevada producen un efecto beneficioso que predispone las uvas para un mayor desarrollo de polifenoles que confieren al vino el color, la suavidad, la estructura tánica.

Tierra Presenta composiciones variables de pizarra y arcilla que confieren condiciones idóneas a los vinos granadinos. La orografía de terrazas laderas y vertientes hace que el trabajo en las viñas requiera más mano de obra que en otros casos al no poderse mecanizar el proceso de recogida.

Altitud La producción de uva ha estado ligada tradicionalmente a las zonas altas y medias de los sistemas montañosos de la provincia, lo cual provoca oscilaciones térmicas importantes y muy bajas temperaturas alargando y mejorando el proceso de maduración. La altitud media de los viñedos granadinos se encuentra a unos 1.200 metros.

La altitud, con la mayor parte de la superficie vitícola en torno los 1.000 metros sobre el nivel del mar, da lugar a una maduración más lenta y uniforme, análoga a la de regiones vitícolas de mayor latitud, tanto en lo que se refiere a los azúcares, como en el caso de los polifenoles y de aquellas sustancias que son responsables del aroma varietal, desarrollando el potencial enológico de las cepas, que se expresa en un producto demandado por el mercado.

La reputación de los vinos con la indicación geográfica “Altiplano de Sierra Nevada” fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 23 de abril de 2.009, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola, y publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Resolución de 15 de junio de 2.009, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino. La notoriedad de estos vinos, en la que se fundamenta el vínculo reconocido con su origen, se ha adquirido a partir del saber hacer de los vitivinicultores y sobre la base de las características edáficas y climáticas de la zona de producción, que la hacen idónea para la obtención de vinos de calidad, tintos y blancos afrutados y elegantes. La altitud, con la mayor parte de la superficie vitícola en torno los 1.000 metros sobre el nivel del mar, da lugar a una maduración más lenta y uniforme, análoga a la de regiones vitícolas de mayor latitud, tanto en lo que se refiere a los azúcares, como en el caso de los polifenoles y de aquellas sustancias que son responsables del aroma varietal, desarrollando el potencial enológico de las cepas, que se expresa en un producto demandado por el mercado.

El régimen térmico, condicionado por el factor altitud indicado anteriormente, constituye por tanto un factor que favorece la calidad organoléptica de los vinos y por ende su reputación. La diferencia entre las temperaturas máximas y mínimas diarias favorece la maduración del hollejo y las semillas, piezas claves para la elaboración de vinos de calidad.

En maduración las temperaturas oscilan entre los 30-35° C de máxima y los 13-15° C de mínima, alargándose esta generalmente hasta principios del mes de Octubre.

El suelo es otro de los factores que influyen en la calidad de sus productos. En esta zona al Norte de la provincia de Granada, en el denominado “surco intrabético” que separa Sierra Nevada de la Subbética, los viñedos están ubicados fundamentalmente sobre una extensa altiplanicie, con suelos con presencia de margas, abundando en la base niveles apreciables de conglomerados y arenas.

SUERFICIE CULTIVADA

Viñedo: 100 ha

DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS. - Categoría vitícola de los productos: vino. Los tipos de los vinos protegidos por esta mención son blancos, rosados y tintos, elaborados a partir de las variedades indicadas.

Principales características analíticas.

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite máximo será de 1 gramo por litro. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados. Respecto a otros parámetros analíticos no existen restricciones particulares, debiendo ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal aplicable para estos tipos de vino.

Tipo de vino	Parámetros			
	Grado alcohólico natural adquirido (% vol.)	Acidez total mínima (g/l en tartárico)	Anhídrido sulfuroso total según riqueza de azúcares	
			Riqueza en azúcares (g/l)	Anhídrido sulfuroso (mg/l)
Blanco y Rosado	11	3,5	≤5	200
			>5	250
Tinto	12	3,5	≤5	150
			>5	200

VARIEDADES PRINCIPALES

VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS. - Blancas: Chardonnay, Baladí verdejo, Airén, Torrontés, Palomino, Pedro Ximénez, Macabeo, Sauvignon Blanc, Vijiriego, Moscatel de Alejandría y Moscatel de grano menudo. - Tintas: Tempranillo, Monastrell, Garnacha Tinta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Rome y Petit Verdot.

TIPOS DE VINO

- Blancos
- Rosados
- Tintos

Una particularidad destacable, que otorga gran parte de su carácter a los vinos de Calidad de Granada, es su fermentación en cuevas (aunque no en todos los casos), pues su interior garantiza un ambiente más natural y sano que los creados por climatizadores artificiales y una temperatura e iluminación constante inalterable.

Principales características organolépticas:

Los vinos dispuestos para el consumo deberán ser vinos limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color, con aroma franco en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden. En boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento, en cuyo caso deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

Blancos: Color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suave y aterciopelado al paladar.

Rosados: Color desde el rosa pálido al rosa fresa. Intensidad media, finos y de carácter afrutado.

Tintos: Color rojo cereza brillante, aromáticos, con poca acidez y gran cuerpo.

Bodegas más representativas:



BODEGAS CABALLO



BODEGAS
PALENZUELA GARCÍA

