

**E**n el escalón más bajo, aunque no por ello de falta de calidad, están los que hasta hace poco aparecían en los textos legales como *vinos de mesa*, hoy llamados simplemente vino. Son los vinos comunes, los que elaboran con una mezcla de vinos de distinta procedencia, aunque también está en este grupo todo vino que, por distintas circunstancias, no encaja en las indicaciones geográficas protegidas (IGP) de su área de producción. Generalmente por el empleo de variedades de uva no contempladas en esas entidades geográficas o porque no existe en esa zona una denominación de vinos de La Tierra, como ocurre en La Rioja, Galicia, Madrid o el País Vasco. Este tipo de vinos no está dentro de ninguna denominación y, por tanto, no puede hacer indicación geográfica alguna y sólo recientemente se ha autorizado que puedan incorporar indicaciones de variedades de uva y cosecha.

En el siguiente escalafón se encuentran los Vinos de la Tierra. Tampoco están dentro de ninguna denominación de origen, pero sí pertenecen a una región determinada con unas características concretas tanto medioambientales como

de cultivo. Algunos se producen en una zona muy amplia como una comunidad autónoma, mientras que otros se elaboran en zonas más reducidas, con un ámbito territorial limitado a una comarca lo que le confiere ciertos rasgos uniformes, lo que podría ser el primer paso para acceder a una denominación de origen. Se rigen por un reglamento básico con aspectos como variedades de uvas autorizadas, y tipos de vinos permitidos.

Otra diferencia con las denominaciones de origen es que no pueden emplear las indicaciones regladas de envejecimiento (crianza, reserva y gran reserva), aunque a cambio tienen a su disposición otras como vino noble o vino viejo, que en la práctica nadie usa. Además, están obligadas a elaborar los vinos a partir de un 85 por ciento de uvas de la zona, mientras que en las denominaciones de origen esa proporción es del cien por cien.

### DENOMINACIONES DE ORIGEN

Los escalones superiores son los de las denominaciones de origen. El más básico es el de los vinos de calidad, una especie de denominación de origen en formación. En el siguiente peldaño están las denominaciones de origen convencionales, que designan y protegen el vino de una zona determinada y cuya normativa es más exigente que cualquiera de las anteriores. Los vinos deben ser elaborados en una región, comarca o localidad concreta, con uvas procedentes de esa zona y con variedades permitidas por la denominación.

Por encima está la denominación de origen calificada, categoría que en la actualidad solo han alcanzado Rioja y Priorato. Además de haber pasado más de 10 años como denominación de origen, tienen que cumplir una serie de requisitos añadidos: todo el vino que se comercializa debe proceder de

bodegas inscritas y ubicadas en esa zona y pasar por un riguroso sistema de control de calidad y de cantidad y que todos los productos se comercialicen en botellas de cristal.

En el teórico vértice superior están con los Vinos de Pago. Se definen como el vino que se elabora en fincas localizadas en un paraje concreto, con unas características de clima que la diferencian, con una extensión determinada y con una producción limitada. Todos los vinos son elaborados y embotellados por las personas que tienen la titularidad del viñedo, la uva debe proceder de ese pago y en la elaboración hay que implantar un sistema de calidad integral, que abarca desde el proceso de producción hasta la puesta en venta.

El hecho de que la palabra *pago* forme parte del nombre o de la bodega no los califica como vino de pago; una denominación que debe aparecer en la etiqueta y en la contraetiqueta. En general son vinos impulsados por una bodega a la que se le concede esta denominación a unos viñedos determinados.

# LA PIRÁMIDE DEL VINO

LAS NORMAS QUE ESTABLECEN LAS DIFERENTES CATEGORÍAS DE VINOS SE SUELEN ILUSTRAR CON LA IMAGEN DE UNA. LOS DISTINTOS ESCALONES VIENEN DEFINIDOS POR EL NIVEL DE PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS DIFERENTES INDICACIONES, CORRESPONDIENTES A LAS SIGLAS DO, DOC, ETCÉTERA.

