vinetur

La DO Montsant renueva sus normas para reconocer nuevos tipos de vino

La reforma incorpora el blanco brisado como categoría diferenciada dentro de los vinos amparados

miércoles 7 de octubre de 2026



La Denominación de Origen Montsant aprobó este miércoles, 7 de octubre, una actualización de su pliego de condiciones para adaptar su normativa a los cambios en la viticultura y la enología del territorio. La revisión incorpora nuevas categorías de

vino, reconoce prácticas de elaboración tradicionales y fija criterios técnicos más precisos para los productos protegidos por la denominación.

El pliego de condiciones es la norma que define qué vinos puede amparar una DO, cómo deben elaborarse y qué requisitos deben cumplir antes de salir al mercado con ese sello. En el caso de Montsant, el Consejo Regulador sostiene que la reforma persigue mantener una normativa útil para bodegas y viticultores sin perder la identidad que identifica a sus vinos.

Uno de los cambios más relevantes es la incorporación del vino blanco brisado como categoría diferenciada dentro de los vinos amparados. La denominación reconoce así una técnica tradicional basada en la fermentación del mosto con las pieles y las semillas y, en algunos casos, también con la rapa. Ese procedimiento da lugar a perfiles organolépticos propios que, hasta ahora, no figuraban de forma específica en la normativa de la DO.

La inclusión del blanco brisado da encaje regulatorio a una elaboración que ya formaba parte del patrimonio técnico de algunas bodegas del territorio. Con ello, la denominación pasa a distinguir un tipo de vino con rasgos concretos de color, textura y estructura derivados del contacto con las partes sólidas de la uva durante la fermentación.

La revisión introduce además, por primera vez, una regulación específica para los vinos de mínima intervención. La DO Montsant no se limita a admitir esa forma de elaborar, sino que le fija condiciones concretas para que esos vinos puedan quedar amparados. Entre ellas figuran la vendimia manual obligatoria, la certificación ecológica, las fermentaciones espontáneas, la ausencia de aditivos enológicos —salvo un filtrado suave— y un límite máximo de dióxido de azufre muy por debajo del permitido en la elaboración convencional.

Con ese marco, la denominación trata de ordenar una práctica cada vez más presente en parte del sector y de hacerlo con criterios verificables. La intención, en palabras de la propia DO, es que estos vinos mantengan un vínculo claro con el territorio y respondan a los niveles de calidad exigidos por la denominación.

Otro bloque de cambios afecta a la descripción de los vinos amparados. La actualización sustituye expresiones consideradas demasiado subjetivas por criterios técnicos más medibles en la caracterización organoléptica. Además, ajusta determinados parámetros fisicoquímicos y algunos aspectos de los procesos de elaboración para acercarlos a la realidad actual del viñedo y de las bodegas.

Ese tipo de ajustes tiene efectos directos en el funcionamiento cotidiano de una denominación de origen. Una redacción más precisa reduce el margen de interpretación en la cata, en los controles y en la certificación de los vinos. También facilita que productores y órgano regulador trabajen con referencias más claras a la hora de validar estilos y procesos dentro del mismo marco normativo.

Pilar Just, presidenta de la DO Montsant, afirma que la nueva redacción es el resultado de dos años de trabajo de una comisión creada para este fin y desarrollada en consenso con los productores. La responsable de la denominación sostiene que el objetivo ha sido responder a la realidad actual de Montsant con una normativa que combine tradición e innovación.