vinetur

La DO Montsant aprueba reglas propias para los vinos de mínima intervención

La reforma incorpora el blanco brisado con una revisión de criterios técnicos de elaboración

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 la evolución de la viticultura y la enología en la zona sin alterar la identidad de sus vinos. La reforma

incorpora nuevas categorías de producto, reconoce técnicas tradicionales de elaboración y revisa varios criterios técnicos aplicados a los vinos amparados por la denominación.

El cambio se ha dado a conocer desde Falset y afecta a la norma que fija qué vinos pueden comercializarse bajo la DO y con qué requisitos. En una denominación de origen, el pliego de condiciones ordena las categorías admitidas, parte de las prácticas de elaboración y los parámetros analíticos y sensoriales que deben cumplir las bodegas. Desde la DO Montsant señalan que la revisión busca mantener una regulación capaz de acompañar la evolución del sector sin perder los rasgos propios del territorio.

Una de las novedades 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 el raspón. Según la DO, este método da lugar a características organolépticas propias y a un perfil diferenciado que hasta ahora no aparecía recogido de forma específica en el pliego.

La otra gran modificación es la creación, por primera vez, de un marco normativo para los vinos elaborados mediante mínima intervención. La DO Montsant no se limita a admitir esa forma de elaboración, sino que fija condiciones concretas para que esos vinos puedan quedar amparados. Entre ellas figuran la vendimia obligatoriamente manual, la certificación ecológica, las fermentaciones espontáneas, la ausencia de aditivos enológicos y la posibilidad únicamente de un filtrado suave. A eso se suma un límite máximo de dióxido de azufre muy inferior al permitido en la elaboración convencional.

Con esa regulación, la denominación da encaje a una práctica cada vez más presente en parte del sector, pero sujeta a exigencias técnicas. La DO Montsant sostiene que el objetivo es que esta forma de elaboración mantenga la fidelidad al territorio y al mismo tiempo cumpla los estándares de calidad exigidos al conjunto de vinos protegidos.

La revisión también modifica la manera en que se describen los distintos vinos amparados. La nueva redacción sustituye descriptores considerados demasiado subjetivos por criterios técnicos más precisos y comprobables. De forma paralela, se

ajustan determinados parámetros fisicoquímicos y algunos aspectos de los procesos de elaboración para adaptarlos mejor a la realidad vitivinícola actual, siempre dentro de los criterios de calidad y tipicidad que identifica la denominación.

Pilar Just, presidenta de la DO Montsant, afirma que el nuevo pliego es fruto de dos años de trabajo de una comisión creada para esa tarea. Just añade que el texto se ha elaborado en consenso con los productores para que responda a la situación actual de la denominación.

La DO Montsant enmarca esta actualización en una línea de evolución interna con la que pretende combinar tradición e innovación. Desde el consejo regulador sostienen que el nuevo pliego protege elaboraciones propias del territorio, incorpora sensibilidades presentes en parte del sector y mantiene el nivel de exigencia que ha definido a la denominación desde sus inicios.