CAVE

Sdad. Cooperativa Agrícola-Vinícola Extremeña

"SAN JOSÉ"

REGISTRO DE SOCIEDADES COOP.EXT.-147

CAMPAÑA DE UVAS 2021/2022

NORMAS COVID-19:

- Prohibición de la entrada en las instalaciones a toda persona ajena a la descarga de uva.
- Obligación del uso de la mascarilla durante la permanencia en las instalaciones.
- Obligación del mantenimiento de la distancia de seguridad: 2 metros.
- Prohibición de acceso a la báscula, embotelladora o naves de elaboración.

1. COMIENZO Y DURACIÓN DE LA VENDIMIA

- **UVAS TINTAS CENCIBEL (Tempranillo)**

La campaña dará comienzo el día **16** de agosto, salvo que acumulemos CIEN MIL kilos, en cuyo caso y avisando en oficina se recogerá cualquier día antes del referido día 16, continuando hasta la total recogida de las uvas de los socios, con objeto de que todas entren en su punto óptimo de maduración y sea más racional el aprovechamiento de la bodega. Ello no obstante y previo aviso con una semana de antelación, se podrá fijar fecha de finalización de recogida, cuando la escasa afluencia de socios así lo aconseje.

Si hubiera que parar la recogida, se avisaría con un día de antelación, como mínimo.

- **UVAS VARIETALES.**
  - Las uvas BLANCAS **Macabeo y Alarije**, con grado igual o mayor a 10 bé, se recogerán a partir del día 11 de agosto **sin interrupción**.
  - Las uvas TINTAS **Merlot, Cabernet y Syrah,** comenzarán a recogerse a partir del día 16 de agosto, salvo que acumulemos CIEN MIL kilos, en cuyo caso y avisando en oficina, se recogerá cualquier día antes del referido16. Se ruega a los socios que avisen el día anterior para tener previstos su tratamiento diferenciado.
  - Para la recogida de uvas TINTAS **Ecológicas** se mantendrá una reunión en la Cooperativa. Se ruega información acerca de kilos, grado, días de vendimia y variedades. Para obtener el certificado de entrega deberá entregarse uva ecológica y una copia del certificado del CAEX en la Cooperativa.

2.- PENALIZACIÓN DE GRADO:

- **UVAS TINTAS CENCIBEL (Tempranillo) Graduación mínima de 12,00º bé.**

A la uva que no entre en estas condiciones, incluido el primer remolque, se les quitará:
Medio grado para la uva con 11,50 a 11,90 grados Bé.
Un grado para la uva con 11,00 a 11,40 grados Bé.
Dos grados para la uva con 10,90 o inferior grados Bé. **No se recogerá uva con menos de 10,50 Bé.**
También serán objeto de tratamiento diferenciado.
Sin ninguna excepción, esperará para vaciarlas al final de la jornada.
El Consejo Rector se reserva la capacidad de actuar contra una entrada abusiva de uva con grado bajo deteniendo la entrega de la misma durante 4 días.
Si algunas uvas, por cualesquiera circunstancias, no alcanzasen el grado de maduración requerido (12,00º) a pesar del tiempo transcurrido, se mantendrá una reunión con los socios afectados para organizar las condiciones de su recogida.

- **UVAS VARIETALES**
  - **UVAS BLANCAS MACABEO, ALARIGE Graduación mínima 10,0º bé**
    Un grado para la uva que no entre en estas condiciones.
  - **UVAS TINTAS CABERNET, MERLOT, SYRAH 12,00º bé**

- **UVAS BLANCAS: No está permitida la entrega con menos de 9º Bé.**

3.- PRECIOS EXCESOS DE CABIDA.

El exceso de entrega de uva sobre las arrobas disponible se cobrará a:

- **UVAS TINTAS:**
  0,18 euros/arroba el primer 13 % y a 0,35 euros/arroba el resto.
- **UVAS BLANCAS:**
  0,10 euros/arroba el primer 13% y a 0,19 euros/arroba el resto.

4.- MUESTRA CONTRASTE GRADO DE BÁSCULA.

Los socios que deseen una muestra del mosto de sus uvas analizado por el refractómetro de la cooperativa, deberán solicitarla en la misma y firmar el albarán para el pago del contraanálisis.

5.- UVAS CON PH INADECUADO E INCIDENCIAS DE VENDIMIA.

Las incidencias en la entrada de uva provocadas por el mal estado de la vendimia, según el informe del técnico, y las uvas que entren con un pH inadecuado de conformidad con el cuadro que estará expuesto al público, se corregirán con cargo al socio que las entregue.

6.- PROHIBICIÓN DE DESCARGAR DESPUÉS DE LIMPIAR EL REFRACTÓMETRO

Se ruega la atención de los socios que estén a la cola esperando para vaciar. No se avisará a ningún socio a casa y, una vez limpio el refractómetro, no se descargará la uva hasta el día siguiente por la mañana.

Inicialmente, la bodega abrirá en horario de 7:00 a 15:00. Con posterioridad, los cambios que haya se irán avisando con antelación suficiente.

7.- PROHIBICIÓN DE ENTREGAR UVAS DENTRO DEL PERIODO DE PERSISTENCIA DE LOS TRATAMIENTOS.

Se recuerda a los señores socios que hayan realizado tratamientos, que está prohibido entregar uva bajo los efectos de los mismos. El incumplimiento de estas normas se considerará falta grave. Se realizarán muestreos aleatorios en las parcelas y en la báscula para verificar la ausencia de pesticidas

8.- RECOMENDACIONES: NO ENTREGAR SUCIEDAD.

Se recuerda a los señores socios que deben entregar la uva en buen estado y condiciones de vinificarse correctamente, y se les apercibe de que serán sancionadas la entregas que, a juicio del enólogo, no cumplan estos requisitos.

9.- UVAS CON GRADO ANORMAL.

Las uvas cuyo análisis arroje un resultado anormal, serán contrastadas para la comprobación de su estado sanitario y otros parámetros de interés para la bodega.

Villafranca de los Barros, a 9 de agosto de 2020

El Proponente

Vº. Bº.

Fdo.: Jaime González López

El Consejo Rector