

22.04 – VINO DE UVAS FRESCAS, INCLUSO ENCABEZADO; MOSTO DE UVA, EXCEPTO EL DE LA PARTIDA 20.09.

2204.10 – **Vino espumoso**

– **Los demás vinos; mosto de uva en el que la fermentación se ha impedido o cortado añadiendo alcohol:**

2204.21 – – **En recipientes con capacidad inferior o igual a 2 l**

2204.29 – – **Los demás**

2204.30 – **Los demás mostos de uva**

I) Vino de uvas frescas.

El vino clasificado en esta partida es exclusivamente el producto final de la fermentación alcohólica del mosto de uva fresca.

Esta partida comprende:

- 1) El **vino propiamente dicho** (vino tinto, rosado, clarete, blanco).
- 2) El **vino encabezado**.
- 3) El **vino espumoso**, que es vino con dióxido de carbono, bien como consecuencia de la fermentación en recipiente cerrado (vino espumoso propiamente dicho), bien por adición artificial del dióxido de carbono (vino espumoso gaseado).
- 4) El **vino generoso** (cualificado también como *vino de postre*, vino de licor, etc.), que es vino de contenido alcohólico elevado, obtenido generalmente de mostos ricos en azúcar de la que sólo una parte se ha transformado en alcohol por la fermentación; se obtiene, a veces, añadiendo mostos concentrados, mistelas o alcohol. Entre los vinos generosos se pueden citar los de Canarias, Chipre, Lacrima Christi, Madera, Málaga, Marsala, Oporto, Malvasia, Samos, Jerez, etc.

**Sección IV
22.04₂ /05**

Se **excluyen** de esta partida:

- a) Las bebidas a base de vino de la **partida 22.05**.
- b) Los medicamentos de las **partidas 30.03 ó 30.04**.

II) Mosto de uva.

Se llama *mosto de uva* al producto que resulta del pisado de la uva fresca. Es un líquido amarillo verdoso, turbio debido a las partículas vegetales que tiene en suspensión, de sabor azucarado, que contiene en disolución mezclas de azúcares (glucosa y fructosa (levulosa)), ácidos (tartárico, maleico, etc.), sustancias minerales, albuminoideas y mucilaginosas y los principios que constituyen el *bouquet* del vino, es decir, su sabor y su olor característicos.

Abandonado a sí mismo, el mosto fermenta espontáneamente sin adición de levadura; los azúcares que contiene se transforman en alcohol y el producto final de esta fermentación es el vino.

Se puede impedir la tendencia natural del mosto a fermentar por una operación llamada *apagado*, que consiste bien en dificultar la fermentación del mosto, bien en detenerla completamente.

El apagado del mosto se puede efectuar de diferentes maneras:

- 1) Por la acción del ácido salicílico u otros antisépticos.
- 2) Impregnándolo con dióxido de azufre.
- 3) Por adición de alcohol. Los mostos apagados por este procedimiento suelen consumirse como vinos sin más transformación. Algunos, conocidos con el nombre de mistelas, se utilizan en la fabricación de vino, vinos generosos, aperitivos, etc.
- 4) Por refrigeración.

Debe destacarse que este grupo comprende el mosto de uvas parcialmente fermentado, apagado o sin apagar, así como el mosto sin fermentar, con alcohol añadido, ambos productos con un grado alcohólico volumétrico que excede de 0,5% vol.

Se **excluyen** de esta partida el jugo (zumo) y el mosto de uva, incluso concentrados, sin fermentar o cuyo grado alcohólico volumétrico sea inferior o igual a 0,5% vol (**partida 20.09**).