

ANEXA IV

CERERE DE MODIFICARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE SAU A UNEI INDICAȚII  
GEOGRAFICE

Data primirii  
(ZZ/LL/AAAA) .....  
*[se completează de către Comisie]*  
Număr de pagini (inclusiv această pagină) 10  
Limba în care a fost efectuată modificarea : Română  
Numărul dosarului .....  
*[se completează de către Comisie]*

**Intermediarul**

— Statul membru (\*): România  
Numele intermediarului Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)  
Adresa completă:  
Șoseaua Iancului nr. 49, 021719, Sector 2 , București, România  
Telefon, fax, e-mail: 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; [office@onvpv.ro](mailto:office@onvpv.ro),

**Numele: MINIȘ**

— Denumire de origine controlată (\*)

**Modificări**

— Modificare adusă caietului de sarcini al produsului care determină modificarea documentului unic (\*)

— Modificare majoră (\*)

**Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare-**

~~Denumirea protejată (\*)~~

~~Descrierea produsului (\*)~~

~~Practicele enologice utilizate (\*)~~

~~Aria geografică (\*)~~

~~Productivitatea la hectar (\*)~~

~~Soiurile de struguri de vinificație utilizate (\*)~~

~~Legătură (\*)~~

~~Numele și adresele autorităților de control (\*)~~

~~Altele (\*)~~

- Tehnologia de producere a vinului spumant de calitate cu DOC Miniș
- Tehnologia de producere a vinului petiant cu DOC Miniș
- Condiții de comercializare pentru vinurile spumante de calitate și petiante

**Explicarea modificării**

Se solicită introducerea în caietul de sarcini pentru producerea vinului liniștit cu denumirea de origine controlată Miniș alături de soiurile permise: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Cadarcă, Burgund mare, Syrah, Novac, a soiului de struguri negri pentru vin roșu **Cabernet Franc**, din care să se obțină vinuri cu DOC Miniș, conform cu argumentele prezentate în cele ce urmează.

Se solicită completarea caietului de sarcini pentru vinul liniștit cu denumirea de origine controlată Miniș cu două noi produse: **Vin spumant de calitate cu denumire de origine controlată Miniș** și **Vin petiant cu denumire de origine controlată Miniș**, în condițiile care vor fi prezentate în continuare.

### ***Descrierea produsului (\*):***

În conformitate cu Anexa VII, partea II din Regulamentul (CE) nr. 1.308/2013, care definește categoria de produse vitivinicole cărora li se aplică normele specifice privind utilizarea unei denumiri de origine controlată, se solicită utilizarea DOC Miniș pentru categoria **vin spumant de calitate**, care se poate obține în arealul delimitat, astfel cum este definit acest tip de vin în anexa la regulament. În conformitate cu Anexa VII, partea II din Regulamentul (CE) nr. 1.308/2013, care definește categoria de produse vitivinicole cărora li se aplică normele specifice privind utilizarea unei denumiri de origine controlată, se solicită utilizarea DOC Miniș pentru categoria **vin petiant**, care se poate obține în arealul delimitat, astfel cum este definit acest tip de vin în anexa la regulament. Se solicită ca **DOC Miniș** să poată fi utilizată pentru vinul spumant de calitate și pentru vinul petiant, produse în arealul delimitat pentru DOC Miniș, în condițiile legislației în vigoare.

În perioada 2007-2017, în arealul delimitat de DOC Miniș au fost replantate suprafețe însemnate de viță de vie prin programul de reconversie/ restructurare a plantațiilor viticole, susținut de către Uniunea Europeană prin fonduri structurale. Chiar dacă la început au fost plantate soiuri clasice și clone ale lăceștoră, care își exprimă potențialul prin vinurile elaborate cu tehnologii modernizate, în ultimii 4 ani s-a pus accent pe plantarea soiurilor autohtone și găsirea unor noi valențe pentru acestea, cu valorificarea lor în tipuri de vin care readuc pe masă o tradiție sau inovează un gust nou.

Obținerea unor noi categorii de produse vitivinicole permise de legislația în vigoare, în arealul denumirii de origine controlată Miniș, caracterizat prin condițiile de climă aflate, sub influența schimbărilor climatice la nivel global, particularizate la nivel regional, este oportună tocmai pentru a veni în întâmpinarea diversificării gusturilor consumatorilor, orientate din ce în ce mai mult către calitate.

În condițiile unor investiții și modernizări ale infrastructurii de producție și a tehnologiilor, pe fondul unei tradiții și unei valori a vinurilor liniștite cu DOC Miniș recunoscute la nivel național și regional, este mai mult decât necesară permiterea producerii vinurilor spumante de calitate cu DOC Miniș și a vinurilor petiante cu DOC Miniș, cu respectarea prevederilor stabilite pentru acestea în legislația în vigoare.

#### ***1. Vinul spumant de calitate cu DOC Miniș:***

Producția vinului spumant de calitate cu DOC Miniș trebuie să se facă în interiorul arealului delimitat atât pentru producerea vinului materie primă pentru spumant, cât și a produsului finit. Vinul spumant de calitate cu DOC Miniș trebuie să fie obținut prin a doua fermentare în autoclavă sau în sticlă, în funcție de metoda de producție aleasă, folosind vinurile de bază din struguri provenind din soiurile specificate în caietul de sarcini pentru DOC Miniș.

Vinul spumant de calitate cu DOC Miniș poate fi obținut și comercializat cu următoarele caracteristici, în funcție de conținutul în zahăr total invertit (glucoză + fructoză)

- Brut-natur: maxim 3 g/l
- Extra-brut: maxim 6 g/l
- Brut: maxim 12 g/l
- Extra-sec: cuprins între 12,01 g/l și 17 g/l

- Sec: cuprins între 17,01 g/l și 32 g/l
- Demi-sec: cuprins între 32,01 g/l și 50 g/l
- Dulce: peste 50 g/l

Vinul spumant de calitate rose cu DOC Miniș poate fi obținut exclusiv din soiuri negre sau roz, prin macerare pe boabe. În sensul prezentei, struguri roz pot fi considerați și cei provenind din soiurile Pinot gris și Traminer roz, dacă macerarea se face pe boabe, atâta timp cât este necesar pentru extracția culorii. Vinul alb poate fi obținut și prin vinificarea în alb a soiurilor de struguri negri sau roz.

Soiurile de struguri de vinificație utilizate pentru producerea vinurilor spumante de calitate sunt:

- soiuri albe: Mustoasă de Măderat, ca soi principal, care poate fi utilizat singur sau în amestec cu: Chardonnay, Fetească regală, Pinot gris, Traminer roz, care pot fi vinificate singure sau în amestec, pentru spumantul alb de calitate cu DOC Miniș
- soiuri cu pielea colorată: Pinot gris și Traminer roz, pentru spumantul rose de calitate cu DOC Miniș
- soiuri negre: Pinot noir, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Fetească neagră, pentru spumantul rose de calitate cu DOC Miniș.

Mustoasa de Măderat este un soi de struguri albi care a fost folosit la producerea vinurilor spumante încă din anul 1974, când întreaga sa producție de struguri din podgoria Miniș-Măderat lua calea Sălajului, unde la Șimleul Silvaniei se fabrica renumitul spumant Silvania.

Pentru obținerea vinului spumant de calitate cu DOC Miniș, practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare pentru această categorie. Caracteristicile analitice și organoleptice pentru produsul a cărui obținere se solicită prin prezenta cerere, trebuie să fie după cum urmează:

*Vinurile materie primă* pentru spumante de calitate trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tărie alcoolică totală a producției de vin destinată obținerii de vinuri spumante de calitate: minim 9,0 % vol, dar nu mai mult de 11 % vol, un conținut mai mare împiedicând levurile să desăvârșească fermentarea licorii de tiraj și acumularea supra-presiunii în butelii.
- aciditate totală (acid tartric): minim 5,0 g/l. Sub această valoare, vinul este lipsit de prospețime, deficiență care se transmite produsului finit. Aciditatea reală trebuie să fie sub 3,4 pH. Peste acest prag, vinul nu va fi considerat apt pentru elaborarea spumantelor de calitate cu DOC Miniș. În anii în care aciditatea strugurilor la recoltare depășește 15 g/l aciditate totală în acid tartric, se recomandă reducerea acidității malice, prin însămânțarea mustuielii cu levuri din specia *Schizosaccharomyces pombe*, numită și drojdia de fisiune, pentru modul rapid în care metabolizează acidul malic.
- aciditate volatilă (exprimată în acid acetic) să fie în conformitate cu legislația în vigoare, pentru a nu inhiba activitatea levurilor în timpul fermentației secundare a vinului
- extract sec nereducător minim: 15,0 g/l
- zaharuri, exprimate în glucoză+fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, respectând legislația în vigoare, dar nu mai mult de 4 g/l, pentru asigurarea stabilității biologice. Nu trebuie favorizată declanșarea fermentației malo-lactice. Gustul acidului malic este o calitate la vinurile spumante, conferindu-le prospețime.
- dioxid de sulf total, maxim: 100 mg/l
- dioxid de sulf liber: maxim 35 mg/l. Peste această limită, crește timpul până la declanșarea fermentației secundare

*Vinurile spumante de calitate* cu DOC Miniș, trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tarie alcoolică, min 11 % vol. alcool
- aciditate totală (acid tartric), min 3,5 g/l.
- aciditate volatilă, în limitele permise de legislația în vigoare
- extract sec nereducător minim: 15,0 g/l
- zaharuri, exprimate în glucoză+fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, respectând legislația în vigoare
- dioxid de sulf total, maxim: 150 mg/l

- dioxid de sulf liber, maxim: 45 mg/l
- suprapresiune la temperatura de 20°C, minim: 3,5 bari

#### *Caracteristici organoleptice generale:*

a. *Vinurile materie primă* pentru vinurile spumante trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- Aspect vizual: limpede, transparent, galben-lemon, până la galben-lămâie, pentru baza spumantului alb și roz-somon, până la oranj mai mult sau mai puțin intens, pentru baza spumantului rose
- Aspectul olfactiv: curat, de la subtil până la pronunțat, cu note fructate sau florale, tipic soiului;
- Aspectul gustativ: plăcut acid, cu aciditate medie spre ridicată; cu conținut scăzut în tanini la vinurile materie primă pentru spumantele rose și aproape lipsit de tanini la vinurile baza pentru spumantele albe; cu corp subțire, ușor; floral, fructat, vegetal sau condimeantat, după caracteristicile soiului din care a fost produs; ~~cu un final cel puțin mediu.~~

b. *Vinurile spumante* se disting prin finețe, proapețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe melifere, de flori de vară, fân ușor uscat, note de autoliză sugerând pâinea caldă cu coajă crocantă aromată.

- Aspectul vizual: galben cu nuanțe de la lemon până la lămâie, galben-verzui, strălucitor, cu spumă persistentă, la spumantul alb și cu spumă fină și continuă timp îndelungat, la spumantul rose,
- Aspectul olfactiv: proaspăt, subtil caracteristic strugurilor din care provine;
- Aspectul gustativ: acid, elegant, de flori albe sau trandafir, după cum spumantul este fie alb, fie rose, de fructe verzi sau roșii, după cum spumantul este alb sau rose, caracter gusto-olfactiv de autoliză (coajă de pâine prăjită și drojdie).

## **2. Vinul petiant cu denumire de origine controlată Miniș**

Producția vinului petiant cu denumire de origine controlată Miniș trebuie să se facă în interiorul arealului delimitat pentru aceasta.

Strugurii trebuie să fie sănătoși, fără arome vegetale pronunțate, cu un pH sub 3,5 și un potențial alcoolic de 11-12 % și trebuie să fie produși în arealul delimitat pentru DOC Miniș.

Soiurile din care se va produce vinul petiant cu DOC Miniș sunt:

- pentru vinurile petiante albe: Mustoasă de Măderat, Sauvignon, Fetească regală, Riesling italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească și
- pentru vinurile petiante rose: Pinot noir, Merlot, Burgund mare, Syrah, Cadarcă.

Vinul petiant cu DOC Miniș trebuie să aibă următoarele caracteristici organoleptice:

- Aspectul vizual: limpede, transparent, cu efervescentă fină, galben-verzui, strălucitor.
- Aspectul olfactiv: curat, proaspăt, caracteristic strugurilor din care provine;
- Aspectul gustativ: acid, efervescent, floral sau fructat, după tipicitatea soiului din care provine, cu final cel puțin mediu.

#### *Soiurile de struguri de vinificație utilizate (\*):*

În România, din totalul suprafețelor cultivate cu soiuri de struguri pentru vin, soiul Cabernet Franc ocupă 0,73% în Dealu Mare, 1,38% în Receaș, 2,81% în Segarcea, 0,70% în Mehedinți și 1,40% în DOC Miniș. După Segarcea, zona Miniș este cea mai însemnată producătoare de vin din soiul Cabernet Franc, începând cu anul 2011. Prima recoltă, cea din 2011, a fost utilizată în amestec cu soiul Cabernet Sauvignon.

Din anul 2012 s-a monitorizat trasabilitatea vinurilor obținute din soiul Cabernet Franc, în vederea introducerii lui în rândul celor care pot purta denumirea de origine controlată Miniș. În anul 2012 a fost

recoltat separat și s-a vinificat singur, Cabernet Franc provenind din plantațiile situate în localitatea Covăsânt, din județul Arad, la limita nordică a producerii celor mai bune vinuri roșii din DOC Miniș.

În tabelul de mai jos sunt prezentate datele analitice și rezultatele analizelor senzoriale (organoleptice) pentru ultimii 4 ani consecutivi, conform Fișei vinului prin care se urmărește trasabilitatea și constanța calităților produselor vinicole cu denumire de origine, indicație geografică sau varietale:

SOI	An de recolta	Nr. lot	Alcool % vol.	aciditatea totală	Aciditatea volatila	sulf total	sulf liber	Extract sec	Zaharuri	Nota/ punctaj	Calificativ
Cabernet Franc	2012	CFr12WP	14,00	7,10	0,35	46,00	18,00	26,40	3,80	1,75	foarte bun
Cabernet Franc	2013	CFr13WP	13,47	6,10	0,63	78,00	30,00	29,90	3,20	85,67	exceptional
Cabernet Franc	2014	CFr14WP	14,00	4,60	0,66	80,00	36,00	25,45	3,90	1,68	exceptional
Cabernet Franc	2015	CFr15WP	13,50	5,60	0,72	62,00	24,00	28,40	3,90	85,20	exceptional
Cabernet Franc/ Fetească neagră	2015	CFr/FN15WP	13,50	5,60	0,64	71,00	25,00	27,55	3,75	89,20	exceptional

După cum se poate ușor observa, potențialul alcoolic al strugurilor la recoltare a dat constant vinuri cu peste 13,5% vol. Alcool, cu o aciditate situată frecvent în jurul valorii de 5,60 g/l și cu un extract sec de peste 25 g/l. Notele de degustare au situat vinurile monitorizate în zona de vârf, adică excelent sau peste 85 de puncte conform Fișei OIV de evaluare a vinurilor liniștite. Amestecul în proporție de 16% cu Fetească neagră, în cazul recoltei 2015 a adus un plus de condiment și rusticitate vinului, fără a-i altera în mod evident caracteristicile.

*Caracteristici organoleptice:* Vinul matur din Cabernet Franc cu denumire de origine controlată Miniș trebuie să fie limpede, întunecat, rubiniu cu nuanțe purpurii. Nasul să fie curat, pronunțat, cu arome de piper și ardei gras verde, cuișoare, frunze de coacăz negru, piele și așternut de frunze din pădurea de stejar. Dacă va fi maturat la butoi de lemn de stejar ar putea avea note de lemn, fum sau chiar tabac.

#### ***Productivitatea la hectar (\*):***

În caietul de sarcini pentru producerea vinului liniștit cu DOC Miniș, înaintat Comisiei Europene în conformitate cu Art. 118s din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 s-a ținut cont de posibilitățile de producție de la acea dată: o serie de plantații cu densitate scăzută a plantelor/ ha, datorate distanțelor mari de plantare (3 m între rânduri și 1,2-1,5 m între plante, pe rând), de unde se poate calcula ușor un număr mediu oscilând între 2.222 – 2.778 butuci/ha și clone vechi, cu potențial de producție și calitate a strugurilor redus. Producțiile admise atunci au fost calculate la încărcătura maximă 20 de muguri de rod/butuc, care duce printr-un simplu calcul aproximativ: 20 muguri x 2 ciorchini pe lăstar x 0,100 kg/ciorchine = 4 kg struguri/butuc x 2.778 butuci/ha = 11.112 kg/ha, adică la 111,12 q/ha, o cifră generică, variabilă în funcție de soi, datorită greutății specifice a ciorchinelui. Nu s-a luat în considerare faptul că vigoarea soiurilor poate determina semnificativ necesitatea unei anumite încărcături de rod, care poate fi diferită de la un soi la altul, pentru obținerea aceluiași nivel de calitate. Pentru simplificarea exemplificării comparative, am rămas tot la calculul cu 20 de muguri de rod/ butuc.

Denumirea soiului	Greutate ciorchine (grame)		Nr. MAX ochi pe butuc	Nr. mediu de ciorchini pe lastar	Nr. ciorchini pe butuc	Productia pe butuc (kilograme)		Nr. mediu but/ha	Productia pe ha (chintale)		MAX. PROPUȘ (q)
	min	max				min	max		min	max	
Burgund mare	150	180	20	2	40	6,00	7,20	4545	273	327	150
Cabernet Sauvignon	100	125	20	2	40	4,00	5,00	4545	182	227	110
Cabernet franc	90	185	20	2	40	3,60	7,40	4545	164	336	100
Cadarcă	80	270	20	2	40	3,20	10,80	4545	145	491	150
Chardonnay	50	200	20	2	40	2,00	8,00	4545	91	364	100
Feteasca regala	70	150	20	2	40	2,80	6,00	4545	127	273	150
Feteasca neagra	150	230	20	2	40	6,00	9,20	4545	273	418	150
Furmint	150	340	20	2	40	6,00	13,60	4545	273	618	110
Merlot	110	120	20	2	40	4,40	4,80	4545	200	218	110
Muscat Ottonel	60	150	20	2	40	2,40	6,00	4545	109	273	150
Mustoasa de Maderat	90	200	20	2	40	3,60	8,00	4545	164	364	150
Novac	70	150	20	2	40	2,80	6,00	4545	127	273	100
Pinot gris	80	100	20	2	40	3,20	4,00	4545	145	182	100
Pinot noir	75	130	20	2	40	3,00	5,20	4545	136	236	100
Riesling italian	80	190	20	2	40	3,20	7,60	4545	145	345	150
Riesling de Rhin	80	200	20	2	40	3,20	8,00	4545	145	364	100
Sauvignon	80	170	20	2	40	3,20	6,80	4545	145	309	100
Syrah/ Shiraz	100	120	20	2	40	4,00	4,80	4545	182	218	150
Tamaioasa romaneasca	130	250	20	2	40	5,20	10,00	4545	236	455	100
Traminer roz	100	150	20	2	40	4,00	6,00	4545	182	273	100

\* Conform cu AMPELOGRAFIA ROMÂNIEI, vol. III și IV, editura Academiei Române

În condițiile podgoriei Miniș-Măderat, pe solurile scheletice despre care s-au dat detalii la legatura cu mediul geografic, nu se poate obține nici măcar nivelul minim dat de cercetarea științifică pentru soiurile de struguri fiate în cultură în acest areal. Nivelul maxim propus se bazează pe producțiile obținute începând cu anul 2011, din plantațiile noi, care au intrat pe rod. Potențialul soiurilor și clonelor noi din soiurile consacrate ne îndreptățește însă, să ne propunem ca randamentul de vinificare să nu depășească 74% la soiurile albe și 71% la soiurile negre, pentru a menține calitatea vinurilor cu care consumatorii finali s-au obișnuit.

#### **Randamente:**

a. randamentul maxim de struguri permis pentru producția de vinuri cu DOC Miniș este de:

- 100 q/ha la soiurile: Chardonnay, Cabernet Franc, Novac, Pinot gris, Pinot noir, Riesling de Rhin, Sauvignon și Traminer roz;
- 110 q/ha la soiurile: Cabernet Sauvignon, Furmint, Merlot;

- 150 q/ha la soiurile: Burgund mare, Cadarcă, Fetească regală, Fetească neagră, Muscat Ottonel, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian și Syrah/ Shiraz.

b. randamentul maxim vinicol (hl/ha) permis pentru producția de vinuri cu denumire de origine controlată Miniș este de 75 % din producția maximă admisă la hectar, adică:

- 75,0 hl/ha la soiurile: Chardonnay, Cabernet Franc, Novac, Pinot gris, Pinot noir, Riesling de Rhin, Sauvignon și Traminer roz;

- 82,5 hl/ha la soiurile: Cabernet Sauvignon, Furmint, Merlot;

- 112,5 hl/ha la soiurile: Burgund mare, Cadarcă, Fetească regală, Fetească neagră, Muscat Ottonel, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian și Syrah/ Shiraz.

### **Legătură (\*):**

Anterior anului 1989, când în România a avut loc o schimbare politică ce a răsturnat practic toate valorile de până atunci, din arealul delimitat de DOC Miniș plecau strugurii către combinatul de producere spumante de la Șimleul Silvaniei, din județul Sălaj. După privatizarea nereușită din anii 2000, acest combinat a fost aproape abandonat, buteliile de spumante rămase în hrube fiind nevoite să stea pe drojii peste 10 ani, până când, în 2016, au reînceput să fie scoase la iveală.

Podgoria Miniș-Măderat are, în general, un climat temperat continental cu influențe mediteraneene, subordonat influențelor specifice climatului Europei Centrale. Unele particularități ecologice ale podgoriei sunt asigurate de adăpostul natural pe care îl realizează Munții Zărandului, expoziția sud-vestică, înclinația versanților de 15-35 % și particularitățile edafice. Aici iernile sunt în general ușoare și trecerile spre primăvară și vară se fac brusc, situație întâlnită mai ales în ultimii 10-15 ani. Temperaturile medii lunare scad sub 0°C doar în lunile Ianuarie și Februarie, dar nu sub -2°C, cel mai frecvent. La acumulările calitative din lunile Iulie- Septembrie, perioada de maturare a strugurilor, temperatura medie lunară se menține la nivel optim de peste 21°C (Iulie-August) și 15,5°C în Septembrie. Bilanțul termic global, suma temperaturilor pozitive, are media multianuală 4.125°C. Bilanțul termic activ are media multianuală (conform Stațiunii de Cercetare-Dezvoltare Vitivinicolă Miniș) de 3.667°C. Bilanțul termic util (efectiv) este de 1.558°C, cel mai scăzut fiind înregistrat în anul 1979, de 1.102°C, iar cel mai ridicat 2.486°C, fiind înregistrat în 1995, în condițiile în care limita biologică pentru vița de vie este de 1.000°C. Temperatura medie în perioada de vegetație este de 17,3°C. Brumele și înghețurile târzii de primăvară sunt destul de frecvente și foarte păgubitoare. Brume și înghețuri timpurii de toamnă sunt foarte rare. În anul 2013 s-au înregistrat înghețuri timpurii în 1-4 Octombrie, care au afectat acumulările de zaharuri în struguri, acestea rămânând scăzute, pe fondul căderii premature a frunzelor. A fost un an în care aproape toate soiurile cultivate în acest areal s-au pretat la prelucrarea pentru a deveni materie primă pentru vinuri spumante.

Tipurile de *sol* predominante în podgoria Miniș-Măderat sunt: regosol eumezobazic 40%, în asociație cu litosol eubazic 40% și sol eumezobazic slab erodat 20%. Mai întâlnim aici: sol brun eumezobazic, brun podzolit pseudogleizat și cernoziomuri. În zona Miniș-Ghioroc se întâlnesc regosoluri tipice și litice și brune tipice. Rar se găsesc soluri brune argilice, brune regosolice și coluviale. Toate aceste tipuri de sol sunt propice extragerii substanțelor minerale de care vița de vie are nevoie în cantități mici, dar cu care aceasta dă strugurilor o amprentă și o calitate aparte. Cantitatea redusă și spectrul microelementelor din acest areal se regăsește în valorile mari ale extractului sec nereducător, care rareori scade sub 25 g/l.

Din punct de vedere al *reliefului*, masivul viticol are ca extremități dealul Șoimoș, pe valea Mureșului la sud și orașul Ineu, la nord, pe râul Crișul Alb. Coordonatele geografice care încadrează podgoria sunt: paralelele 46°05' – 46°35' latitudine nordică și meridianele 21°15' – 22°00' longitudine estică. Partea nordică a podgoriei se încadrează pe piemontul Târnovei din depresiunea Zărandului, iar partea vestică și sudică pe ultimele ramificații ale munților Highiș – Drocea. Zona viticolă este cuprinsă între pădurile ce îmbracă masivul muntos, lunca Mureșului și Câmpia de Vest. Practic, zona în care se cultivă vița de vie în arealul delimitat de DOC Miniș este situată pe paralela de 46° , aproape ca zona nordică a celebrului Bordeaux, locul de origine al soiului Cabernet Franc sau a cunoscutului Crémant de Bordeaux, dacă ne referim la spumante.

Altitudinea coboară de la 420 m până la 150 m, unde deja vița de vie este plantată în masiv. Regăsim culmi largi, cu aspect de platouri înguste. Pantele plantate cu vii nu depășesc 12°, trecerea spre vale sau cumpănă făcându-se lin. Văile nu au caracter ravenal, fiind mai largi și acoperite de vegetație spontană. *Insolația* este un factor principal în caracterizarea oenoclimatului. În zona podgoriei Miniș-Măderat, soarele strălucește în medie 1.955 ore pe an, limita minimă pentru vița de vie fiind 1.300 ore, deci arealul delimitat pentru DOC Miniș beneficiază de resurse luminoase excelente. Amplasarea viilor pe versanții dealurilor asigură nu numai o expoziție excelentă, dar și o expunere la incidența razelor solare propice acumulărilor de zaharuri și antociani în strugurii destinați vinurilor roșii. Văile care păstrează roua dimineților de vară până la orele amiezii permit reținerea unei acidități corespunzătoare în strugurii soiurilor albe destinate producerii de vinuri materie primă pentru spumantele de calitate și vinuri petiante.

Hidrografic, podgoria Miniș-Măderat se împarte în mod natural în două bazine: jumătatea sudică, inclusiv localitatea Covășânț, se încadrează în bazinul hidrografic al Mureșului, iar jumătatea nordică, inclusiv Șiria, se încadrează în bazinul hidrografic al Crișului Alb. Canalul Matca recepționează debitele scurse din zona Păuliș-Măderat, conducându-le spre Crișul Alb, iar Mureșul primește numai debitele scurse din zona Barațca-Păuliș. Rețelele hidrografice sunt formate din torenți, ogașe, viroage, rigole și alte forme prin care se scurg apele după ploi sau la topirea zăpezilor.

*Regimul pluviometric* se situează în jurul cifrei de 626 mm, din care 410 mm în perioada de vegetație. Limita minimă pentru cultura viței de vie este 500 mm anual, dintre care minim 250 mm în perioada de vegetație. Cele mai multe precipitații se înregistrează în lunile Mai, Iunie și Iulie, când acestea crează condiții de infecții fito-fungice (mană, făinare). Precipitațiile provin aproape în totalitate din ploi, fiind frecvente iernile cu intervale de temperatură pozitivă, unele chiar ridicate pentru lunile Decembrie și Ianuarie. Această particularitate permite intrarea în vegetație a soiurilor timpurii, cum sunt Pinot gris și Sauvignon, mai devreme, ceea ce garantează atingerea maturității tehnologice în timp util vinificației. Mustoasa de Măderat este primul soi care dezmușurește, în DOC Miniș.

Stratul de zăpadă din timpul iernii este mic și se menține perioade relativ scurte. În aceste condiții, pe de o parte, creșterea și maturarea boabelor are loc într-un regim aerohidric favorabil dezvoltării unui nivel de aciditate mediu și chiar ridicat, în anumite locuri, potrivit pentru direcția de producție ca vin materie primă pentru spumante de calitate. Pe de altă parte, uscăciunea din lunile de toamnă favorizează acumularea de zaharuri și substanțe pectice în strugurii soiurilor negre (ex.: Cabernet Franc, Burgund mare, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot noir).

*Perioada de vegetație* a viței de vie în arealul delimitat de DOC Miniș este destul de lungă: 212 zile. Pornirea în vegetație are loc în jurul datei de 30 Martie și primele frunze cad în jurul datei de 28 Octombrie.

Eco-oenoclimatul s-a schimbat mult în ultimii 20 de ani, așa cum și gusturile consumatorilor s-au schimbat. În acest context, apar din ce în ce mai mulți producători de vinuri petiante și vinuri spumante, pe care le obțin atât prin metoda fermentării în butelii, cât și prin mai noua metodă a fermentării în acrotofor/ autoclavă, care este de departe mai accesibilă ca dotări și spații, dar și mai rapidă ca timp de producție de la recoltat până la comercializare. Producătorii de vinuri liniștite din arealul DOC Miniș doresc să valorifice potențialul vinicol al zonei în produse noi, solicitate de piața consumatorilor de vin, prin introducerea celor două categorii de produs, respectiv vinuri spumante de calitate și vinuri petiante cu DOC Miniș.

***Numele și adresele autorităților de control (\*):***



Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), Șoseaua Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, România  
Telefon, fax, e-mail: 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; [office@onvpv.ro](mailto:office@onvpv.ro),

### *Altele (\*)*

#### ***Tehnologia utilizată pentru obținerea vinului spumant de calitate cu DOC Miniș***

##### **A. Producerea vinului materie primă pentru spumantul de calitate cu DOC Miniș**

Strugurii se culeg manual, în lădițe de 15-20 kg, atunci când maturitatea tehnologică este corespunzătoare direcției de producție aleasă. Se presupune că, pentru producerea vinurilor de bază pentru spumante, maturitatea tehnologică a strugurilor este atinsă atunci când conținutul în zaharuri din struguri atinge un nivel de 170-180 g/l, corespunzător potențialului alcoolic de minim 9% vol., iar aciditatea titrabilă atinge 8-10 g/l.

Aciditatea ridicată imprimă prospețime vinului spumant și contribuie la asigurarea limpidității și stabilității acestuia. Valorile indicelui gluco-acidimetric trebuie să se încadreze între 15-20.

Pentru a fi păstrată integritatea boabelor, transportul strugurilor se face în lăzile în care au fost culeși. Dacă strugurii se vor transporta la distanță de centrul de vinificare se folosesc mașini carosate cu elemente frigorifice, stivuirea lădițelor pe cel mult 4 rânduri, iar dacă este cazul, asigurându-se o protecție antioxidantă cu metabisulfid de potasiu.

Recepția strugurilor pentru vinificare se face prin analiză cantitativă (cântărirea) și calitativă, caz în care se apreciază sănătatea și integritatea strugurilor (vizual) și conținutul acestora în zaharuri (refractometric).

Strugurii sunt transferați în buncărul unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează, se separă mustul ravac, se sulfitează cu anhidridă sulfuroasă 40-50 mg/l, urmată de deburbare. Urmază presarea în funcție de culoarea boabelor. Este interzisă folosirea preselor continue, cu șneclă elicoidală și a cisternelor de ciment.

Mustul însămânțat cu levuri selecționate este supus fermentației alcoolice la temperaturi cuprinse în intervalul 12-20°C. Prima apreciere organoleptică are loc după pritor. Vinul materie primă pentru spumant se refrigerază la -3°C sau -4°C și se păstrează la rece, în cisterne, timp de 8-10 zile, în vederea stabilizării tartrice. Urmază filtrarea grosieră, în condiții sterile, pentru asigurarea stabilității tartrice, proteice și microbiologice.

Vinurile obținute prin utilizarea drojdiilor în culturi pure au mai puțini esteri volatili, conțin mai puțini coloizi și substanțe polifenolice, sunt mai puțin sensibile la alterările microbiene, se limpezesc mai ușor și păstrează mirosul specific soiului cu note mai accentuate.

##### **B. Producerea vinului spumant de calitate cu DOC Miniș**

Fluxul tehnologic de obținere a vinului spumant de calitate cu DOC Miniș, prin metoda clasică:

1. Asamblarea vinurilor bază pentru spumant
2. Tirajul (umplerea buteliilor urmată de adăugarea licorii de tiraj, levurilor selecționate, adjuvanților de limpezire)
3. Fermentația secundară (stivuirea și restivuirea buteliilor)
4. Remuajul (așezarea buteliilor pe pupitre, agitarea și rotirea lor câte 1/8 de cerc și aducerea lor treptat în poziție verticală cu dopul în jos, pentru a aduce drojdiile la dop)
5. Degorjarea (evacuarea depozitului de drojdie din butelii și adăugarea licorii de expediție)
6. Dopuirea și aplicarea coșulețului pe butelii
7. Omogenizarea (agitarea sticlelor pentru a încorpora în toată masa spumantului a licorii de expediție)
8. Etichetarea

## 9. Ambalarea

Etapele tirajului: prepararea fermenților, prepararea licorii de tiraj, filtrarea licorii de tiraj (dacă este cazul), prepararea maiaiei de levuri și controlul periodic al calității acestora, prepararea amestecului de tiraj și administrarea acesteia în cisterna de omogenizare.

Pentru limpezire se adaugă în licoarea de tiraj adjuvanți: taninul oenologic sau gelatina. Nu se va folosi pentru limpezire, bentonita.

Etapa finală de lucru cu vinul spumant este umplerea sticlelor, dopuirea și agrafarea lor. Ultima operațiune din acest flux este controlul vizual al buteliilor, pentru a fi complet umplute, corect dopuite și asigurate cu agrafa de sârmă.

Stivuirea sticlelor pentru fermentarea secundară se va face în maxim 5-6 rânduri. Temperatura la care se vor menține sticlele stivuite trebuie să se păstreze în intervalul 9-12°C. După circa 30-35 de zile, are loc restivuirea. Sticlele trebuie să fie de culoare închisă, preferabil verde închis și transparente, pentru a putea fi ușor observabil procesul care se petrece înăuntru, în timpul lucrării de restivuire. Procesul de fermentare, în buteliile așezate în stive și restivuirea acestora, se desfășoară pe parcursul a cel puțin trei luni.

Restivuirea are rolul:

- de a stimula activitatea levurilor, prin dispersarea lor din nou în masa vinului, pentru fermentarea ultimelor resturi de zaharuri
- de a readuce în suspensie levurile moarte sedimentate pentru intensificarea procesului de autoliză (eliminarea monoproteinelor și glucanilor din corpul levurilor)
- de a agrega substanțele aflate în suspensie, cu formarea unor particule mai mari și mai dense, care prin depunere, realizează o mai bună limpezire

În funcție de opțiunile tehnologice, această operațiune poate fi înlocuită prin folosirea levurilor floculante, ce formează un depozit granulos, neaderent la pereții sticlei.

Se pot folosi, de asemenea, levurile immobilizate în bile cu dublu înveliș de alginat de calciu. Se elimină operațiunea de remuaj. Se pot folosi giropaleți în vederea separării bilelor prin aducerea lor la dop, operațiune care se face în 18-22 secunde, față de remuajul manual, care durează 30-35 de zile.

După ultima restivuire și scurgerea perioadei de timp în care s-a desavârșit fermentația secundară, are loc remuajul. Buteliile sunt așezate pe pupitre, inițial în poziție orizontală, când se marchează poziția inițială pe baza sticlei, lângă camera de gaz și se rotesc cu 1/8 de cerc, întâi într-o direcție și apoi în cealaltă, pe parcursul a 25-30 de zile. Odată terminat ciclul acesta de două rotiri complete, necesar pentru asigurarea difuzării în masa vinului a tuturor componentelor elaborate de către drojdiile care au asigurat fermentația secundară, începe procesul de limpezire a vinului și aducerea depozitului pe dop. Pe pupitre, sticlele încep să fie așezate înclinate progresiv, astfel încât la finalul operațiunii, acestea să ajungă în poziție verticală și depozitul de drojdii și impurități să fie complet acumulat pe dop.

Degorjarea (evacuarea depozitului de drojdii acumulate pe dopul sticlei) se face prin înghețarea gâtului sticlei, urmată de expulzarea sub presiunea acumulată în butelii a depozitului de drojdii și impurități, astfel încât vinul va fi limpede și nu există riscul să mai rămână impurități în masa lui.

Urmează pregătirea licorii de expediție și adăugarea ei în buteliile degorjate. Dacă degorjarea se face prin metoda transferului, îmbutelierea se face steril, la rece, prin umplerea sticlelor de jos în sus, asigurându-se vidarea acestora fără spumare. Apoi se face dopuirea și controlul limpidității în transparență, prin trecerea sticlelor prin fața unui ecran puternic iluminat.

Pentru obținerea vinului spumant de calitate cu DOC Miniș este obligatorie faza de înfrățire a vinului cu licoarea de expediție, care durează circa 20 de zile. După această perioadă sticlele sunt controlate atent,

îndepărtându-se cele cu scurgeri la dop, cu urme de depozit în suspensie, cu turbureală sau albăstreală. Doar cele corespunzătoare vor parcurge procesul de etichetare și ambalare.

**Altele (\*):**

### ***Tehnologia utilizată pentru obținerea vinului petiant cu DOC Miniș***

Vinul petiant este fabricat conform tehnologiei de obținere a vinului liniștit cu DOC Miniș, cu particularitatea că la final va conține bioxid de carbon de origine endogenă, care dezvoltă în sticlele în care este îmbuteliat ca produs finit o presiune cuprinsă între 1 – 2,5 bar, la 20°C. Poate fi produs în variantele sec, demisec și demidulce, prin tehnologie reductivă.

Fermentația alcoolică are loc la 12-13°C, în sistem anaerob, complet închis. După încheierea fermentării se face o răcire la 8-9°C în recipiente de inox ermetice și menținerea vinului la această temperatură pentru a reține o cât mai mare cantitate de bioxid de carbon natural și pentru a ajunge la o presiune de maxim 2,5 bar. Tăria alcoolică dobândită trebuie să fie minim 11% vol alcool.

Condiționarea vinului se face prin cleire, detartrizare și filtrare. Este interzisă folosirea cisternelor de ciment, vaselor din fibră de sticlă sau alte materiale compozite, care pot denatura gustul sau pot aduce arome străine în vin.

Sunt permise: îmbogățirea mustului în anii nefavorabili, conform legislației, acidificarea în limita a 1,5 g/l, utilizarea levurilor selecționate și adjuvanților de fermentare admiși legal, refrigerarea, utilizarea produselor de limpezire admise legal, filtrarea cu mijloace fizice (filtru cu disc, filtru cu plăci, filtru cu cartuș filtrant și alte asemenea).

**Altele (\*):**

### ***Condiții de comercializare pentru vinurile spumante de calitate și petiante cu DOC Miniș***

Îmbutelierea vinului spumant de calitate cu DOC Miniș și a vinului petiant cu DOC Miniș se poate face în butelii de sticlă de 0,375 l, 0,750 l, 1,500 l și 3,000 l.

Etichetarea va respecta prevederile normelor legislației în vigoare. Toaletarea sticlelor, aplicarea etichetei, contraetichetei, capsulei, fluturașului sau altor ornamente și aplicarea coșulețului peste folia capsulei desăvârșesc pregătirea spumantului de calitate cu DOC Miniș, în vederea ambalării în cutii de carton. Stocarea produsului finit se va face în spații special amenajate, conform cu reglementările în vigoare.

B.1. Mențiunea „fermentat în sticlă” poate fi utilizată doar cu condiția ca:

- produsul să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă
- procesul de producere, inclusiv învechirea în cadrul exploatației în care a fost obținut produsul, calculat din momentul începerii fermentației alcoolice, menită să transforme producția vinicolă în vin spumant, să nu fi durat mai puțin de 9 luni
- procesul de fermentație, menit să transforme produsul în vin spumant și durata menținerii producției pe drojdie, să fi durat cel puțin 90 de zile

Pot fi folosite următoarele metode:

- fermentația secundară se face în sticle, eliminarea impurităților și drojdiilor se face prin remuaj și degorjare (metoda clasică champenoise sau la sticlă), prin metoda clasică, manuală sau prin cea modernă, prin înghețarea gâtului sticlei astfel încât depozitul de drojdie și impurități să fie eliminat fără a lăsa reziduuri.
- fermentația secundară are loc în sticle, la încheierea fermentației vinul spumant este răcit și transferat într-un recipient în contrapresiune, filtrat și îmbuteliat, eliminându-se remuajul și degorjarea (metoda de transfer)

B.2. Mențiunea „fermentat în sticlă prin metoda tradițională”, „metoda tradițională”, „metoda clasică” sau „metoda tradițională clasică” pot fi utilizate, cu condiția ca produsul:

- să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă
- să fi fost menținut în permanență în prezența drojdiei, timp de cel puțin 9 luni, în cadrul aceleiași exploatații, de la momentul constituirii producției
- să fi fost separat de drojdie prin evacuare

B.3. Mențiunea „fermentat în tanc” sau „fermentat în rezervor/ autoclavă” poate fi utilizată, cu condiția ca produsul:

- să fi fost supus celei de-a doua fermentații în acrotofor/autoclavă/tanc de fermentare/cisternă de fermentare/recipient metalic rezistent la presiune, iar apoi trecut în alte recipiente, prin filtrare, urmată de îmbutelierea în sticle (metoda discontinuă sau Marinotti/Charmat)
- să fi trecut prin procedeul de fermentare într-un sistem de mai multe recipiente ermetic închise, cu legături între ele. Vinul – materie primă, dezoxigenat pe cale biologică și bine omogenizat cu licoarea de tiraj și maiaua de levuri, este introdus în mod continuu în sistem (metoda fluxului continuu sau Asti)

La etichetarea vinurilor spumante de calitate se poate folosi anul de recoltă doar dacă vinul materie primă pentru spumantul de calitate cu DOC Miniș provine integral din strugurii recoltați în anul respectiv, în arealul delimitat de DOC Miniș, dacă este un an cu o recoltă deosebită remarcabilă, care dă vinuri excepționale.

În denumirea vinurilor spumante de calitate cu DOC Miniș este interzisă adăugarea oricărei calificări diferite față de cea prevăzută mai sus, aici fiind incluse adjectivele „fin”, „ales”, „selecționat” și altele asemănătoare. Totuși, este permisă referirea la nume, denumiri, mărci private, care nu au semnificație laudativă și nu sunt în măsură să inducă în eroare consumatorul. Este permis ca eticheta să facă referire, alături de denumirea MINIȘ scrisă numai în această formă, exclusiv în limba română, la numele plaiurilor sau localităților din care provin strugurii. Mențiunile facultative, excluse mărcile și numele societăților, pot fi indicate în etichetă numai cu caractere care să nu fie mai mari sau mai evidente decât cele utilizate pentru denumirea de origine controlată.

Toate prevederile privind certificarea originii și autenticității, îmbutelierea, ambalarea, etichetarea, comercializarea și controlul vinului petiant cu denumire de origine Miniș vor respecta prevederile legislației în vigoare pentru aceste tipuri de vin.

Documentul unic modificat

[pe o foaie separată]

Semnătura .....

Solicitantul:

ASOCIAȚIA VITICULTORILOR ȘI OENOLOGILOR DIN PODGORIA MINIȘ- MĂDERAT

Adresa completă :

Localitatea Păuliș, nr. 583, județul Arad, România

Tel. 0040 744 520 645

