

CAIET DE SARCINI

pentru producerea categoriilor de vinuri cu denumirea de origine controlată

STRUNGA

I. DENUMIRE, CATEGORII DE PRODUS

În scopul realizării producției de vinuri care să poarte numele denumirii de origine controlate Strunga, se stabilește obținerea categoriilor de produse vinuri liniștite, vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat și vinuri petiante, care se obțin din strugurii produși în arealul delimitat pentru această denumire de origine, cu condiția respectării condițiilor particulare indicate în prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Teritoriul delimitat al denumirii de origine STRUNGA este cel situat între limita sudică a podgoriei Cotnari, orașul Târgu Frumos și râul Siret, la o distanță aproximativă de 15 km spre vest de oraș și de 25 km de râul Siret.

Suprafețele cultivate cu viță de vie destinate pentru a fi încadrate în cadrul denumirii de origine controlată STRUNGA sunt situate la altitudini cuprinse între 80 și 250 de metri, pe versanți cu expunere sud-vestică și sud-estică unde microclimatul specific zonei bazinului superior al râului Siret contribuie la calitatea strugurilor.

Condițiile pedoclimatice din arealul delimitat Strunga, caracterizat prin diferențe de temperatură între zi și noapte, cu radiații solare puternice în timpul zilelor și cu un număr mare de ore de insolație, influențează pozitiv caracteristicile strugurilor prin evidențierea calităților specifice soiurilor. Climatul temperat-continental moderat, cu veri călduroase (cu temperaturi de peste 35⁰C în luna august), ierni reci și umede, dar și cu toamne lungi și de obicei uscate, contribuie la evoluții care, sub aspectul aromelor a acidității crescute și nu în ultimul rând sub aspectul acumulărilor crescute în zaharuri de peste 220 – 240 g/l, duc spre realizarea de produse echilibrate olfactiv, organoleptic și analitic. Astfel se pot obține vinuri încadrate de la categoria sec până la dulce natural cu un bun echilibru între alcool, zahăr, aciditate și extract.

Sub aspect climatic, comuna Strunga se află la intersecția maselor de aer est-europene specifice Câmpiei Moldovei cu cele baltice specifice Podișului Sucevei. Clima din zona comunei Strunga se caracterizează prin temperaturi medii anuale de 9°C, precipitații medii anuale de 502 mm, din care 315 mm în perioada de vegetație și vânturi dominante dinspre nord-vest, sud-est și sud.

În perioada de vegetație, suma gradelor de temperatură are o valoare însumată de 3037⁰C și cu un număr de 1502 ore de insolație. Tipurile de sol întâlnite cel mai des sunt redzinele (scheletică, calcarică și cambică) dar și faeoziomul tipic erodat și cernoziomul calcaric.

Depozitele geologice care alcătuiesc relieful comunei Strunga care pot apărea pe platouri, versanți, terase și văi aparțin Sarmațianului inferior, Sarmațianului mediu precum și Cuaternarului, fiind constituite din marne, nisipuri, argile și intercalații de gresii subțiri.

A. Detalii privind produsul

Plantațiile viticole localizate în cadrul arealului sunt realizate atât în parcele mari, cu rânduri lungi, ce permit ca recoltarea și lucrările de întreținere să poată fi realizate mecanizat, cât și pe platforme cu expoziție sud-vestică, favorabile pentru producerea strugurilor pentru vinuri de înaltă calitate, precum și pentru vinurile de bază pentru vinuri spumante de calitate, pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat sau pentru vinuri petiante.

Recoltarea se realizează manual sau mecanizat, în funcție de direcția de producție, restul lucrărilor fiind împărțite, după specificitatea lor, între manual și mecanizat.

Vinurile albe sunt echilibrate, cu o mineralitate bine conturată, având aciditate bine integrată care le imprimă prospețime și fructuozitate. Se caracterizează prin culoare galben-verzui, galben-auriu. Din punct de vedere olfactiv, aromele întâlnite sunt de flori de viță-de-vie, soc, salcâm, faguri de miere, fructe verzi, caise, piersici, gutui, citrice, ardei gras, frunză de tomată, note condimentate, de plante aromatice busuioc, cimbru. În stadiul tânăr, vinurile sunt tipice pentru soiurile din care provin, prin învechire aromele putând defini note de fructe coapte, supracoapte și confiate, dulceață de fructe, totodată devenind mai onctuoase.

Nuanțele florale, cele fructate sau cele vegetale sunt regăsite și gustativ, datorită unui echilibru perfect între aciditate, extract sec și concentrația alcoolică. Vinurile sunt în general galben verzui în stadiul tânăr până la galben pai cele mature, pline de prospețime datorită acidității și cu un gust din ce în ce mai plin și mai apropiat de miere și fructe confiate pe măsură ce crește concentrația în zaharuri.

Vinurile roze se obțin prin o scurtă macerare a pielii strugurilor deja desciorchinăți în prezența mustului. Nuanțele de roze sunt de la pal la roz închis în funcție de perioada de macerare (pot fi roz-somon, roz-trandafiriu sau culoarea foitei de ceapă). Se obțin din soiurile de struguri negri sau roze, se recoltează cu ceva timp înaintea soiurilor roșii, ceea ce le asigură un plus de aciditate și prospețime.

Vinurile roze au aciditate susținută, ceea ce le fac sprințare și complexe din punct de vedere aromatic. Olfactiv, în vinurile roze se simt arome de frăguțe, căpșuni, busuioc, afine, cimbrisor sau trandafiri. Potențarea aromelor, se face în mod spontan la soiul Busuiocă de Bohotin cam la 4-5 luni de la desăvârșirea fermentației alcoolice.

Gustativ regăsim aceleași note de fructe roșii de vară, și anume cireșe de luna mai, fragi sau dulceață de trandafiri.

Vinurile roșii sunt vinuri bine structurate, obținute printr-o macerare fermentare de la 7 la 21 zile. Datorită maturării fenolice destul de târziu și suprapunerii acestei etape cu o ușoară deshidratare a strugurilor, se obțin în general producții ponderate spre mici, dar de o calitate deosebită.

Vinurile sunt extractive, intens colorate, cu nuanțe de roșu închis și violaceu, căpătând nuanțe cărămizii odată cu maturarea. În mod special, vinurile roșii obținute de pe Dealul Pârjolita, sunt vinuri obținute în general din struguri supramaturați, și sunt extractive, intens colorate, cu arome de fructe supracoapte de prune, cireșe negre amare sau mure, având în același timp

și o notă condimentată, care prin maturare în vase de stejar obțin un mare potențial de învechire.

Gustul puternic este predominant de fructe supracoapte, amintind de gemul de prune sau de cireșe sălbatice, dar șlefuit în general de o atingere mai lungă sau mai scurtă a lemnului de stejar. Vinurile din struguri supramaturați, învechite în butoaie de stejar, capătă nuanțe gudronate care prin ușoară aerare dezvăluie valențe noi în funcție de alimentul asociat sau temperatura de servire.

Vinurile spumante de calitate, albe sau roze (galben-pai/nuanțe roz-somon, roz-pal, roz-foiță de ceapă), se caracterizează printr-o notă reductivă inițial, dar care se deschide în parfumuri de citrice sau flori albe, fân și ușoare note de autoliză în funcție de numărul de luni petrecute în contact cu drojdia, cu note de aluat, pâine, coajă de pâine. Sunt echilibrate și cu o aciditate foarte bine integrată și ca urmare a faptului că vinurile bază sunt obținute din struguri recoltați când acumulările de zaharuri sunt în jurul valorii de 165-170g/l, iar aciditățile exprimate în acid tartric trec de multe ori de valoarea de 9g/l.

Efervescența vinurilor spumante cu este remarcată ca fiind intensă la început, estompându-se lejer în timp, fiind totuși suficient de îndelungată și fină. Senzațiile olfactive sunt surprinzătoare, fiind prezente arome de citrice, fructe verzi, pere, sau note de autoliză. Gustativ își păstrează prospețimea, dată prin arome de citrice, grapefruit, lămâie și fructe mere verzi, pere, gutui, dar și tonuri subtile de ierburi uscate. Aciditatea ridicată este echilibrată de nivelul de zaharuri reziduale și de textura cremoasă. Au un corp bine definit și cu timpul devin catifelate, cu rotunjime.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat atât cele albe cât și cele roze (galben cu nuanțe verzui, galben-auriu, roze pal, foiță de ceapă în notă palidă) sunt proaspete, cu un buchet îmbietor și un perlaj fin, persistent. Au buchet predominant floral, cu note delicate de iasomie, trandafir și accente discrete de aluat și pâine, iar în gust se intalnesc arome de flori albe și petale de trandafir dar și caise și struguri copti ce persistă și îi dau o lungime semnificativă.

Vinurile petiante (culoare alb-verzui, galben-verzui până la nuanțe de roz-trandafiriu sau chiar roz-somon) sunt vinuri care păstrează caracteristici calitative tipice ariei de producție, cu echilibru alcool-aciditate și amprentă gustativă florală, fructată, proaspătă și vioaie.

Olfactiv aduc oarecum cu florile de salcâm, caprifoi sau iasomie. Au finețe, echilibru, prospețime și arome gustative varietale bine definite (de la busuioc verde proaspăt strivit până la tei, salcâm și soc). Spumarea este abundentă, cu perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

B. Detalii privind factorul uman

În definitivarea calității materiei prime din care se produc vinurile, pe lângă clonele folosite sau factorii de mediu, o influență majoră o are intervenția umană. Viticultorul împreună cu oenologul stabilesc momentul de acțiune asupra lucrărilor în plantație sau asupra musturilor și vinurilor, fiind factori care au o influență majoră asupra calității vinurilor. Aceștia stabilesc alegerea portaltoiului/ soiului cultivat, a densității de plantare optime și efectuarea lucrărilor de tăiere și de normare a producției pentru menținerea calității în condițiile specificității soiurilor, agrotehnica și intervențiile privind suprafața

foliară, tratamentele fitosanitare pentru ca aceste lucrări să nu afecteze calitatea strugurilor obținuți, în scopul conservării specificității zonei care au impact în produsul final.

În arealul delimitat este localizat un singur producător de struguri și vin, o singură cramă care dispune de echipamente și utilaje necesare producției de calitate, vinificatoare și cisterne de fermentare și depozitare, în care oenologii pot folosi tehnologiilor moderne și inovative aplicate de prelucrare.

Deși plantațiile localizate în areal au furnizat producție de calitate ca primă recoltă în anul 2017, de-a lungul timpului vinurile atent prelucrate pentru menținerea calității au participat și au obținut distincții la prestigioase competiții internaționale, premiile obținute fiind dovada unei calități certe a vinurilor.

Tăierile în uscat se execută manual în repausul vegetativ și se definitivează la intrarea în pârgă prin intervențiile și tăierile în verde asupra normării producției. Se urmărește echilibrarea producțiilor care să permită maturitatea optimă începând cu prima parte a lunii septembrie până la sfârșitul lui octombrie, cu alegerea punctului optim de recoltare, pentru o intensitate aromatică maximă de atins și taninuri optim definitive pentru ca vinurile să definitiveze arome intense și proaspete, cu taninuri coapte și cu conținut potrivit de alcool.

Recoltatul este de cele mai multe ori manual pentru buna selecție a producției la nivelul parcelei. Se acordă o mare importanță transferului de calitate de la strugure către vin, pe tot fluxul tehnologic, de la recoltare până la stabilizarea și condiționarea vinurilor, dar și modulului de obținere și conservare a mustului proaspăt de struguri. La protocolul de vinificare, se urmărește reducerea conținutului de dioxid de sulf, presarea în regim de presiune menajantă, prezervarea aromelor varietale .

C. Interacțiunea cauzală

Pământul-mamă unde viile de la Strunga sunt așezate are denumiri populare vechi de câteva sute de ani – Dealurile Pârjolita și Calda. Legenda spune că însuși Pământul ar fi făcut un legământ cu primii oameni ai locului și le-a făgăduit simbria în roade bogate an de an, în schimbul muncii la câmp. Iar de atunci și până în prezent, oamenii au muncit pentru recolta de viță de vie, bucurându-se de răsplata bogată a Pământului..

Viticulorii doresc ca prin vinul care se obține la Strunga și care are trăsături de calitate surprinzătoare, să poată aduce un omagiu tradiției locurilor și îndeletnicirilor legate de recoltarea viței de vie de pe Dealurile Pârjolita și Calda, printr-o interpretare contemporană inedit, legând vinul de istoricul zonei și rezonanța numelui Dealurile Pârjolita și Calda.

Numele "Strunga" apare pentru prima oară într-un document din anul 1401. Aceasta se referă la locul de trecere dinspre Valea Siretului spre Târgu Frumos și Valea Prutului, punct obligatoriu de trecere pentru cei ce călătoreau spre Târgu Frumos, Iași sau spre Roman, deoarece altă cale de acces nu exista.

Într-un document emis la Iași, în 21 noiembrie 1632, Alexandru Iliș înțărăște lui Dumitru Buhuș, stapănirea pe toate ținuturile sale. „Io Alexandru Iliș Voda ... dăm si întărim la al nostru boier Dumitru Buhuș, al treilea logofat, a lui drepte ocini și moșii din ale lui drepte si adevarate privilegii ...satul Crivești sub Strunga cu bălți și cu mori și cu vii", ceea ce arată că în zonă viticultura este o îndeletnicire străveche.

Microclimatul specific, prin formele de relief garantează arealului Strunga suficientă resursă de lumină și căldură pentru coacerea boabelor de struguri. Pentru Dealurile Calda și Pârjolita factorul termic este unul optim viticultorilor pentru prelucrarea bazei pentru spumantul de calitate. În anii cu excese de temperatură, strugurii obținuți sunt mai concentrați în arome și substanțe minerale, iar printr-o agrotehnică atent aplicată în vie și mai ales asupra suprafeței foliare, se evită arderea pielitei strugurilor, ducând astfel la recoltă de calitate.

Din punct de vedere geografic, macroclimatul combinat cu calitățile soiurilor cultivate joacă un rol esențial în diferențierea vinurilor din acest areal de vinurile produse din aceleași soiuri în alte podgorii.

Vinurile obținute în areal au o mineralitate optimă, lucru care ar putea fi determinat de conținutul în minerale al solului (redzine scheletică, calcarică și cambică, faeoziomul tipic erodat, cernoziom calcaric, marne, nisipuri, argile și intercalații de gresii subțiri) dar și de condițiile pedoclimatice și de mediu ale arealului Strunga permite ca strugurii să se matureze suficient pentru producția de bază pentru vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat și vinul petiant.

În plus, cele mai bune condiții pentru producerea de vinuri spumante de calitate se găsesc la altitudini mai mici de până în 150 m și cu expunere mai puțin favorabilă, vinul spumant provenit de aici se caracterizează printr-o concentrație alcoolică moderată, fără extractivitate deranjantă, cu aciditate medie către ridicată și spumare fină și persistentă.

Caracteristicile soiurilor din arealul Strunga imprimă vinurilor trasături ca aciditate ridicată, foarte importantă pentru obținerea vinurilor atât liniștite cât și bază pentru spumante. De asemenea conferă corpolență și structură atât vinurilor spumante de calitate, cât și celor petiante.

Condițiile pedoclimatice și de mediu ale arealului Strunga permit ca strugurii să se matureze suficient pentru a produce vinul bază pentru vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aromat și vinuri petiante, cu alegerea optimă a momentului de recoltare.

Diferența de temperatură dintre noapte și zi, combinată cu fluxul de aer care coboară de pe pantele cele mai înalte favorizează sinteza și conservarea anumitor compuși aromatici, acest lucru este valabil în special pe pantele aflate la altitudini joase până la medii, unde diferența de temperatură este cea mai mare. Din această cauză vinurile spumante de calitate/petiente desăvârșesc note primare fructate pronunțate de mere, pere, piersici și caise,

note proaspete care ajung să fie bine conservate în timpul procesului de vinificație, prin calități aromatice diversificate ale bazei pentru spumante care se transferă vinului final.

Prospețimea, aciditatea și intensitatea aromatică a vinurilor spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat și petiante sunt rezultatul interacțiunii dintre relieful ariei cu condițiile tipice de climă (resursă de lumină, termică, veri călduroase cu temperaturi de peste 35°C în luna august și ierni cu umiditate și toamne relativ lungi și uscate), tipul de sol și soiul de vinificație (precum Busuioacă de Bohotin cu spectrul său tipic de culori și potențialul valorificare aromatic pe direcțiile demidulce, demisec, sec), care se îmbină și cu tradiția viticolă de pe Dealurile Pârjolita și Calda.

Strugurii destinați obținerii de vinuri spumante se recoltează precoce, înaintea celor pentru vinuri liniștite, pentru asigurarea echilibrului corect între zaharuri și aciditate, prin aciditatea medie și nu foarte ridicată se asigură gustul fructat echilibrat în senzație (note de fructe roșii de pădure) și nivelul de prospețime care accentuează aroma soiului cât și un perlaj de finețe și revigorant în gustativ. Echilibrarea parametrilor fizico-chimici (raport aciditate/alcool) și caracteristicile senzoriale asigură tipicitatea vinurilor efervescente realizate din soiurile cultivate cu această destinație de producție.

Vinurile obținute în acest areal, au și ele o aciditate naturală susținută, influențată fiind de faptul că factorul edafic își pune amprenta asupra produsului finit.

III. DELIMITARE TERITORIALĂ A ARIEI DE PRODUCȚIE

Arealul delimitat pentru producerea categoriilor de vinuri cu denumire de origine controlată cuprinde următoarele localități situate în județul Iași:

- Comuna Strunga - sat Strunga, sat Crivești.

IV. SOIURI DE STRUGURI ÎN CULTURĂ

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor liniștite sunt următoarele:

- Soiuri vinuri albe: Chardonnay, Fetească Regală, Fetească Albă, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească
- Soiuri vinuri roze: Busuioacă de Bohotin.
- Soiuri vinuri roșii/roze : Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah, Merlot.

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor spumante de calitate, și a vinurilor petiante sunt următoarele:

- Soiuri vinuri albe: Chardonnay, Fetească Regală, Fetească Albă, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească.
- Soiuri vinuri roșii/roze: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah, Merlot, Busuioacă de Bohotin.

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor spumante de calitate de tip aromat sunt următoarele:

- Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin.

V. RANDAMENTE ÎN PRODUCȚIE (kg/ha, hl/ha)

Producția maximă de struguri pe soiuri, este :

a) Pentru vinuri liniștite

- producție maximă de 14000 kg/ha la soiurile, Chardonnay, Sauvignon, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot
- producție maximă de 16000 kg/ha la soiurile Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă românească

b) Pentru vinuri spumante de calitate și vinurile petiante

- producție maximă de 14000 kg/ha la soiurile, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot
- producție maximă de 16000 kg/ha la soiurile Fetească Regală, Fetească Albă

c) Pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat

- producție maximă de 14000 kg/ha la soiul Muscat Ottonel
- producție maximă de 16000 kg/ha la soiurile Busuioacă de Bohotin și Tămâioasă românească.

Randamentul pe soiuri, este:

a) Pentru vinuri liniștite

- maxim de 105 hl/ha la soiurile Chardonnay, Sauvignon, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot
- maxim de 120 hl/ha la soiurile Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă românească

b) Pentru vinuri spumante de calitate și vinuri petiante

- maxim de 105 hl/ha la soiurile Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot
- maxim de 120 hl/ha la soiurile Fetească Regală, Fetească Albă,

c) Pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat

- maxim de 105 hl/ha la soiul Muscat Ottonel
- maxim de 120 hl/ha la soiurile Busuioacă de Bohotin și Tămâioasă românească.

VI. CALITATEA RECOLTEI

Strugurii destinați producerii vinurilor trebuie să fie sănătoși; proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%, cu excepția strugurilor culeși la supramaturare, cu atac de mucegai nobil pe boabe.

În funcție de mențiunea tradițională pe care o vor purta, conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie:

- pentru D.O.C. – C.M.D. cules la maturitatea deplină - minimum 187 g/l;
- pentru D.O.C. – C.T. cules târziu – minimum 220 g/l;
- pentru D.O.C. – C.I.B. cules la înobilarea boabelor, – minimum 240 g/l;

Maturitatea tehnologică a strugurilor pentru vinurile spumante de calitate se atinge la valori ridicate ale acidității totale, fiind un factor de prospețime și stabilitate necesare vinului spumant de calitate și la un conținut în zaharuri de minimum 160 g/l.

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile de calitate de tip aromat se atinge la valori ale conținutului în zaharuri de minimum 170 g/l.

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile petiante este evaluată pe baza conținutului în zaharuri, care trebuie să fie de minim 153 g/l.

VII. CARACTERISTICILE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin strugurii pentru vinurile cu denumire de origine controlată Strunga trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului liniștit, vinului spumant de calitate pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă, în plantații trebuie folosite metode de cultură a viței-de-vie care să nu influențeze negativ calitatea recoltei.

În acest scop realizarea producției de struguri se va face în condiții bine precizate, referitoare la:

- densitatea plantației - numărul minim de 3.500 butuci plantați la hectar;
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini .

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă o stare bună de sănătate a recoltei iar în toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușgai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

VIII. PRACTICI OENOLOGICE, TRATAMENTE ADMISE, PARTICULARITĂȚI PRODUCȚIE

Practicile și tratamentele oenologice admise pentru obținerea categoriilor de vinuri cu denumire de origine controlată sunt cele prevăzute de legislația vitivinicolă în vigoare.

Arealul delimitat se încadrează în zona viticolă C I iar strugurii pentru obținerea vinurilor provin în proporție de 100% din acest areal.

Producția categoriilor de vinuri trebuie să se realizeze în interiorul arealului delimitat, inclusiv producția vinului bază pentru spumante are loc în arealul delimitat.

Vinul spumant de calitate se obține prin a doua fermentare în recipiente închise și anume acrotofoare/rezervoare sub presiune sau în butelii de sticlă, folosind vinurile de bază din struguri provenind din soiurile specificate în prezentul caiet de sarcini.

Vinul spumant de calitate de tip aromat poate fi obținut exclusiv prin utilizarea, la constituirea producției de bază de vin, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat provenit din soiuri de viță-de-vie specificate în prezentul caiet de sarcini.

Condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine Strunga se poate face în unitățile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealele învecinate, în unitățile existente în aceeași unitate administrativ-teritorială sau în cele existente în unitățile administrativ teritoriale din vecinătatea acesteia. Este admisă condiționarea și îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin caietul de sarcini.

IX. PRACTICI TEHNOLOGICE DE OBȚINERE VINURI

Tehnologie obținere vinuri liniștite

Vinurile liniștite albe și roșii se obțin respectând legislația vitivinicolă în vigoare.

Se pot produce și vinuri roze prin macerare de scurtă durată a strugurilor roșii, cu păstrarea caracteristicilor soiului/soiurilor din care provin.

Prin vinificarea strugurilor roșii după tehnologia vinurilor albe se obține vinul ” blanc de noir”, ce are o complexitate aparte, din arome florale și arome elegante de fructe roșii. Gustul este proaspăt și vioi, cu o bună aciditate, cu accente de citrice. Poate avea nuanțe de alb-galbui, galben-verzui, galben-auriu.

Tehnologie obținere vin spumant de calitate

Producția vinului de bază pentru vinul spumant de calitate se realizează din soiurile de struguri menționate în prezentul caiet de sarcini.

Vinurile spumante de calitate se obțin prin fermentație alcoolică primară sau secundară în recipiente închise (acrotofoare /rezervoare sub presiune) sau în butelii de sticlă, în funcție de metoda aleasă respectând legislația vitivinicolă în vigoare .

Tehnologie obținere vin spumant de calitate de tip aromat

Vinul spumant de calitate de tip aromat se obține din mustul sau mustul parțial fermentat al soiurilor aromate cultivate în plantațiile viticole din arealul delimitat respectând legislația vitivinicolă în vigoare.

Tehnologie obținere vin petiant

Tehnologia de obținere se realizează respectând legislația vitivinicolă în vigoare Materiile prime pentru vinul petiant, respectiv vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri sau mustul de struguri parțial fermentat se obțin în arealul delimitat din soiurile de struguri menționate în prezentul caiet de sarcini.

X. CARACTERISTICILE ANALITICE, ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR

a) Caracteristici analitice

Vinurile liniștite trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită de minimum 11 % în volume;
(limita maximă a titrului alcoolic total poate ajunge până la 20% vol. în cazul vinurilor care au fost obținute fără nici o îmbogățire)
- Aciditatea totală, exprimată în acid tartric: minimum 3,5 g/l;
- Aciditatea volatilă, exprimată în acid acetic, nu poate depăși:
 - 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/L acid acetic pentru vinurile albe și roze; sau
 - 20 de miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/L acid acetic pentru vinurile roșii.

Vinurile care poartă denumirea de origine controlată, dacă au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani sau care au o tărie alcoolică totală în volume egală sau mai mare de 13 % vol. pot avea derogări în ceea ce privește limitele de aciditate volatilă de până la 1,3 g/l la vinurile albe și 1,5 g/l la vinurile roșii.

- Dioxid de sulf total:
 - 150 mg/l în vinurile roșii;
 - 200 mg/l în vinurile albe și roze;

În cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la:

- 200 mg/l pentru vinurile roșii;
- 250 mg/l pentru vinurile albe și roze;

În funcție de conținutul lor în zaharuri, exprimat în glucoză + fructoză, vinurile pot fi:

1. seci, în cazul în care conținutul de zahăr al vinului este de:

- maximum 4,0 g/l; sau
- maximum 9,0 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză);

2. demiseci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este de:

- maximum 12,0 g/l;
- maximum 18,0 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 10 grame sub conținutul de zahăr (glucoză + fructoză);

3. demidulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este cuprins între 12,01 și 45,0 g/l;

4. dulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este mai mare de 45,0 g/l.

Vinurile spumante de calitate trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: minimum 10 % vol.;
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5 g/l;
- Aciditate volatilă exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii ;
- Zaharuri exprimate prin suma glucoză + fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant de calitate, în conformitate cu legislația în vigoare;

- Dioxid de sulf total: maximum 185 mg/l;
- Suprapresiune, la temperatura de 20°C: minimum 3,5 bari.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită: minimum 6 % vol.;
- Tăria alcoolică totală: minimum 10% vol.
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5 g/l;
- Aciditate volatilă exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roși;
- Zaharuri exprimate prin suma glucoză plus fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: maximum 185 mg/l;
- Suprapresiune, la temperatura de 20°C: minimum 3,0 bari.

Vinul spumant de calitate și vinul spumant de calitate de tip aromat poate fi obținut și comercializat cu următoarele caracteristici, în funcție de conținutul în zahăr invertit (glucoză plus fructoză):

- Brut - natur: maximum 3.00 g/l;
- Extra - brut: maximum 6.00 g/l;
- Brut: maxim 12.00 g/l;
- Extra - sec: cuprins între 12,01 g/l și 17.00 g/l;
- Sec: cuprins între 17,01g/l și 32 g/l;
- Demisec: cuprins între 32,01 și 50 g/l;
- Dulce: peste 50 g/l

Vinurile petiante trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită : minimum 7 % vol.;
- Tăria alcoolică totală: minimum 9 % vol.;
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5g/l;
- Aciditate volatilă, exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roși;
- Zaharuri exprimate ca glucoză+fructoză, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: maximum 235 mg/l.

În cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la maximum 250 mg/l.

- Suprapresiune, la temperatura de 20° C : minimum 1,0 bari și maximum 2,5 bari.

Vinul petiant se obține în variantele sec, demisec, demidulce și dulce stabilite de legislație (conținut zaharuri exprimat ca glucoză și fructoză).

b) Caracteristici organoleptice

Vinurile liniștite albe sunt echilibrate, cu aciditate bine integrată care le imprimă prospețime și fructuozitate, au culoare galben-verzui sau galben-auriu, sunt fine cu o plăcută rotunjime,

cu arome florale flori de viță-de-vie, soc, salcâm sau caprifoi și gust fructat faguri de miere, fructe verzi, caise, piersici, gutui, citrice

Vinurile liniștite roze au prospețime, catifelare, culoare roz-trandafiriu sau roz-somon, culoarea foiței de ceapă. Sunt vinuri savuroase, revigorante, cu un pronunțat caracter fructat/floral (flori de cireș, note de fragi, petale trandafir).

Vinurile liniștite roșii au culoare strălucitoare de la roșu intens la roșu - granat, roșu – vișiniu, cărămizii odată cu maturarea arome de fructe roșii cu note de cafea, vanilie, uneori cu gust de ciocolată, gust intens, echilibrat.

Vinurile spumante de calitate au prospețime, fructuozitate, arome de fermentare amplificate de perlare fină și persistentă (mineral, fructat) prezintă o culoare galben-pai și nuanță de roz-somon ori roz-pal, culoarea foiței de ceapă. Gustul este fructat fin (coacăze roșii, rodie, merișoare, pere, mere verzi, citrice), caracter gusto-olfactiv de autolizat.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt expresive, cu note fructate (cireșe, zmeură, agrișe), florale (trandafir, soc, uneori floral-condimentate). Au o culoare strălucitoare de la galben cu nuanțe verzui, până la galben-auriu și chiar roze pentru Busuiaca de Bohotin, roze pal sau mediu-intens. Prezintă o perlare fină, de durată.

Vinurile petiante prezintă culoare alb-verzui, galben-verzui, galben-auriu, până la nuanțe de roz-trandafiriu sau chiar roz-somon, roz somon-pal, extractivitate, bună aciditate, au efervescentă fină, nuanțe galben-verzui, galben-auriu sau roz somon palid, arome florale (trandafir, tei, salcâm, soc) ori fructate (afine, mure, caise bine coapte) specific soiului de strugure din care se obține.

XI. REGULI DE PREZENTARE ȘI ETICHETARE

Prezentare, ambalare, etichetare

Vinurile liniștite, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat și vinurile petiante pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

Îmbutelierea vinurilor liniștite se poate realiza în butelii de sticlă, în ambalaje multistrat sau bag in box de diferite capacități respectând legislația în vigoare.

Îmbutelierea vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat se poate realiza în butelii de sticlă de diferite capacități respectând legislația în vigoare. Închiderea buteliilor de sticlă se face cu dopuri în formă de ciupercă, de plută, din derivate de plută. Îmbutelierea vinurilor petiante se poate realiza în butelii de sticlă sau recipiente admise, rezistente la presiune, de diferite capacități, respectând legislația în vigoare la data îmbutelierii acestora.

Înscrierile de pe etichetele vinurilor liniștite, vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante vor respecta prevederile legislației vitivinicole în vigoare. Se permite și indicarea în mod facultativ a unor mențiuni privind

îmbutelierea ("la castel", "podgorie", "proprietate") precum și a unor referiri la distincții acordate pentru loturile în cauză, mențiuni referitoare la anumiți ani de recoltă deosebiți.

XII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Vinurile cu denumirea de origine controlată pot purta următoarele mențiuni tradiționale:

- D.O.C.-C.M.D. - cules la maturitatea deplină, D.O.C.-C.T. - cules târziu și D.O.C.-C.I.B. - cules la înnobilarea boabelor, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, înscrise pe etichetă fie în întregime, fie prescurtat;
- Rezervă - în cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni;
- Vin de vinotecă - în cazul vinurilor maturate minim un an în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 4 ani.
- Vin tânăr - vin introdus pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost produs.

XIII. VALORIFICAREA CATEGORIEI VINURILOR

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată, sau la cererea producătorului, ele vor fi încadrate în alte categorii.

1. Încadrarea la altă categorie se stabilește de către O.N.V.P.V. dacă:

- a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;
- b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

2. În faza de producție, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. încadrarea vinului la altă categorie.

XIV. AUTORITATEA DE CONTROL PENTRU RESPECTAREA SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), cu adresa Șos. Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, Romania, prin Inspectoratul Teritorial care gestionează regiunea viticolă în care este localizat arealul denumirii de origine controlate.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., și a producătorilor de vinuri, controlul vinurilor cu D.O.C., încadrarea la altă categorie a acestora în caz de neconformitate precum și atestarea dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

- a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză plus glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (, culoare, gust, miros).

- o analiză suplimentară a vinului în cauză, care să măsoare următoarele proprietăți caracteristice:

- dioxidul de carbon (în cazul vinurilor petiante, suprapresiune în bari la 20 °C),
- orice alte proprietăți caracteristice prevăzute în legislația națională;

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată . Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

- eșantionare sau
- control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V verifică:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată, în conformitate cu condițiile stabilite de legislație pentru efectuarea modificărilor caietului de sarcini al vinului.