

ANEXA Nr. 2: Document unic

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

1. Denumirea (denumirile) [denumirea de origine protejată (DOP) sau indicația geografică protejată (IGP)]: HUȘI

[Introduceți denumirea propusă (denumirile propuse) pentru înregistrare sau, în cazul unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a unui caiet de sarcini al unui produs ori în cazul unei publicări în temeiul articolului 4 alineatul (6) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 sau în temeiul articolului 5 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26, denumirea înregistrată (denumirile înregistrate). În cazul unei cereri de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al unui produs prin care se modifică denumirea, introduceți denumirea nouă (denumirile noi).]

2. Tipul indicației geografice

[Bifați căsuța corespunzătoare cu un ["X"] DOP | X | IGP |]

3. Țara terță careia îi aparține ariei geografice delimitate: Nu este cazul.

4. Clasificarea vinului prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu art. 6 alin. (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) 1308/2013:

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

8. Vin petiant

6. Descrierea vinului sau a vinurilor

[Trebuie furnizată o descriere a vinului sau a vinurilor pentru fiecare categorie de produs vitivinicol. De asemenea, pot fi furnizate descrieri suplimentare în funcție de diferențele culori ale vinului (de exemplu, pentru vin alb, roșu sau roze) sau pentru tipuri specifice de vin.]

6.1. Caracteristici organoleptice - vinuri albe

Culoare galben-pai/galben intens, galben-verzui, galben-limoniu, verzui, auriu.

Aromă tipică, aromă intensă de floare de viță de vie, soc, citrice verzi, fructat, prin învechire are nuanțe de pepene galben.

Olfactiv - mere de vară, fân cosit, ușor amărui, miros tipic de viță de vie înflorită, cu finețe tipică, aromă fină de strugure în pârgă, aromă de mere verzi, citrice, aromă de flori de câmp, la învechire fân cosit, miere, fructuozitate, aromă de flori de salcâm, caché de unt proaspăt, floral, aciditate echilibrată, notă distinctă de tămâie și busuioc.

Gust ușor acidulat, vioi, fructat, rotund, cu postgust plăcut, aromă de flori de câmp, la învechire fân cosit, miere, fructuozitate, ușor amărui în post-gust.

(Vinurile Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin, soiuri aromate și semiaromate ce înregistrează valențe aromatice peste media recunoscută, motiv pentru care vor putea avea acumulări atât din punct de vedere aromatic cât și de zaharuri).

6.2. *Caracteristici analitice - vinuri albe*

- Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00
- Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 10,5
- Aciditate totală minimă: 4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
- Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18
- Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 200

6.1. *Caracteristici organoleptice - vinuri roșii*

Culoare roșu-rubiniu, roșu-granat, roșu-violaceu, roșu-aprins/roșu-închis.

Olfactiv - aromă de cireșe, căpșuni, vișine, catifelare, note de prune uscate, corpolență. Aromă de coacăze roșii, merișor, mure, buchet floral, petale de trandafiri și busuioc.

Gustativ - taninos, aromă de fructe de pădure coapte, cu catifelare, puternic ierbos, note de prune uscate. (Vinurile Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera prezintă o intensificare a acumulării de tanini de culoare și în egală măsură și o concentrare a caracterului aromatic, cu foarte mare probabilitate datorită modificărilor climatice din areal din ultimii ani).

6.2. *Caracteristici analitice - vinuri roșii*

- Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00
- Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 10,50
- Aciditate totală minimă: 4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
- Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20
- Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 150

6.1. *Caracteristici organoleptice - vinuri spumante de calitate*

Vinuri albe - culoarea acestor vinuri albe poate fi de la alb-verzui în diverse nuanțe până la galben-auriu. Aromele florale asociate cu fructe albe și citrice, cu note expresive de pară coaptă, miere de salcâm, aromă complexă de fructe galbene confiate, miere, brișe pentru vinurile obținute prin fermentare la sticlă. Sunt fluide, cu note cremoase, cu persistență gustativă și aciditate ridicată. Spumare persistentă, perlarea fină și de durată pune în valoare notele aromatice ale vinurilor.

Vinuri roze - culoare de la nuanțe de roz-pal la nuanțe de roz intens cu tușe fine violet. Note aromatice dominate de fructe roșii-căpșune și fructe galbene-citric, ce pot avea și valențe delicate florale (bujor, frunze de salvie, busuioc). Gustativ sunt fructate și cu o persistență bună și final acidulat. Spumare persistentă, perlare fină.

6.2. *Caracteristici analitice*

- Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00
- Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 10,50
- Aciditate totală minimă: 5,0 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
- Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18
- Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 185.
- Suprapresiune în butelie, la o temperatură de 20°C este min. 3,5 bari.

6.1. *Caracteristici organoleptice - vinuri spumante de calitate*

Vinuri roșii - culoarea acestor vinuri pot avea nuanțe de la roșu-rubiniu la roșu-violaceu.

Note aromatice dominate de fructe roșii coapte-coacăze, cireșe negre, ce pot fi

completate de note de nuci și alune prăjite, de condimente. Gustul este cărnos, fructat și cu o persistență bună și final acidulat. Spumare nu foarte abundentă, perle fine, persistente.

6.2. Caracteristici analitice

- Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00
- Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 10,50
- Aciditate totală minimă: 5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
- Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20
- Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 150.
- Suprapresiune în butelie, la o temperatură de 20°C este min. 3,5 bari.

6.1. Caracteristici organoleptice - vinuri spumante de calitate de tip aromat

Vinuri albe - culoare de la galben-pai cu reflexe verzui până la galben-verzui cu reflexe aurii. Aroma - de muscat, nuanțe de busuioc, trandafiri, iarbă proaspăt cosită. Gustul proaspăt, amabil și vioi, note de fructe albe - pară, strugure proaspăt, cu bun echilibru între dulce și acid. Spumare abundentă, persistentă și cu perle bune.

Vinuri roze - culoare roz pal cu tentă ușor violacee proaspătă. Aroma cu nuanțe de fructe roșii - fragi, căpșuni, citrice, grapefruit, completate de note florale de trandafir, flor de câmp, busuioc, tămâie. Gust proaspăt, crocant caracterizat de tușe de fructe tropicale coapte, echilibru între dulce și acid. Spumare abundentă, persistentă și perle intense.

6.2. Caracteristici analitice

- Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 10,00
- Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 6,00
- Aciditate totală minimă: 5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
- Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18
- Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 185.
- Suprapresiune la temperatura de 20°C este de min. 3 bari.

6.1. Caracteristici organoleptice - vinuri petiante

Vinurile petiante - culoare de la alb-verzui în diverse nuanțe până la galben-auriu, roz-pal până la nuanțe de roz intens ori roșu-rubiniu până la roșu violaceu. Arome florale asociate cu fructe cu pulpă albă - pară, măr și citrice (grapefruit), miere de salcâm, fructe roșii (căpșune, cireșe), delicate florale (ierburi aromate, busuioc), fructe roșii coapte (coacăze, cireșe negre, prune), completate de note de nuci și alune prăjite, condimente.

Gustativ - vinuri cu prospețime, cu persistență gustativă și aciditate ridicată, fructate și cu o persistență bună, final acidulat, spumare abundentă ori moderată, perle de durată medie ce pune în valoare notele aromatice ale vinurilor.

6.2. Caracteristici analitice

- Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00
- Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 7,00
- Aciditate totală minimă: 5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
- Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20
- Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 150.
- Suprapresiune la temperatura de 20°C este între 1 și 2,5 bari.

7. Practici oenologice

7.1. Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor, restricții relevante aplicabile producției.

[Dacă nu există astfel de practici, nu completați.]

- Practică de cultivare

- minim 3000 butuci/ha (sau minim 75% plante față de plantația proiectată)

Irigarea este admisă numai în anii secetoși/ în anii cu condiții climatice nefavorabile cu notificarea O.N.V.P.V., prin folosirea unor norme optime de udare care să asigure potențialul vegetativ și pentru a asigura calitatea specifică.

- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

- Producția vinurilor

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

În anumite condiții climatice care influențează pozitiv nivelul de producție obținută, datorită potențialului unor anumite soiuri, pentru strugurii recoltați din plantațiile situate în arealul delimitat, se poate realiza procesarea vinurilor care vor purta denumirea de origine controlată Huși și în afara ariei delimitate a denumirii, în arealul învecinat acolo unde există capacități optime în centrele de vinificație. Arealul învecinat desemnat în acest scop (pentru vinificare rapidă, fermentare la temperatură controlată, conservare a potențialului aromatic al unor soiuri precum Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin) este reprezentat de următoarele localități situate în județul Vrancea:

- Panciu, Movilița ;

- Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești ;

- Obrejița, Tâmboiești, Popești, Budești, Cârligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

- Obținerea de vinuri albe sau roze

Practică enologică specifică

Din soiurile Pinot Gris și Traminer Roz se pot obține în funcție de alegerea producătorului și vinuri albe sau vinuri roze, aplicând tehnologii care să conserve calitatea DOP a strugurilor dar și a vinurilor produse din aceste soiuri.

7.2. Producții maxime:

- Maxim 16.000 kg/ha la soiurile : Aligote, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie, Donaris, Grasă de Cotnari, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu.

- Maxim 15.000 kg/ha la soiurile : Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera.

- Maxim 13.500 kg/ha la soiurile : Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt.

- Maxim 12.600 kg/ha la soiurile : Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră.

Cantitățile maxime de struguri pot fi depășite în anii favorabili, depășirea admisă a randamentelor viticole fiind de maxim 20%.

La soiurile Aligote, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie, Donaris, Grasă de Cotnari, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu:

- Maxim 123 hl/ha pentru vinuri albe și roze.

- Maxim 119 hl/ha pentru vinuri roșii.

La soiurile Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera:

-Maxim 115 hl/ha pentru vinuri albe și roze.

-Maxim 111 hl/ha pentru vinuri roșii.

La soiurile Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt:

-Maxim 104 hl/ha pentru vinuri albe și roze.

-Maxim 100 hl/ha pentru vinuri roșii.

La soiurile Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră:

-Maxim 97 hl/ha pentru vinuri roze.

-Maxim 93 hl/ha pentru vinuri roșii.

8. Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul/vinurile:

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc;

Aromat de Iași B;

Barbera N ;

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovă, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan;

Băbească gri G;

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto;

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay;

Codană N;

Crâmpoșie selecționată B;

Donaris B;

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka;

Fetească neagră N - Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii;

Fetească regală B - Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal;

Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creță;

Grasă de Cotnari B - Dicktraube ,Grasă, Köver szölő;

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc;

Muscadelle B - Moscatello bianco, Mouscadet doux ;

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc;

Nebbiolo N ;

Negru Aromat N;

Pinot Gris G - Affumé ,Grau Burgunder ,Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer;

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir;

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero;

Plăvaie B - Bălană, Plăvană, Poamă bălaie;

Portugais Bleu N - Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser;

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling;

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino;

Sauvignon B - Sauvignon Blanc;
 Syrah N - Shiraz, Petit Syrah;
 Sémillon B - Semillon blanc;
 Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer;
 Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains
 Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani
 Zghihară de Huși B - Zghihară, Zghihară galbenă, Zghihară verde bătută;
 Zweigelt N - Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau;
 Șarba B;

9. Descrierea concisă a ariei geografice delimitate:

Denumirea "HUȘI"

- Municipiul Huși;
- Comuna Duda-Epureni, satele Epureni, Duda;
- Comuna Pădureni, satele Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești, Rusca;
- Comuna Tătărăni, satele Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați, Manțu;
- Comuna Stăniliești, satele Stăniliești, Pogănești;
- Comuna Bunești-Averești, satele Bunești, Averești, Armășeni, Tăbălăești, Plopi;
- Comuna Arsura, satele Arsura, Fundătura, Pâhnești;
- Comuna Drânceni, satele Drânceni, Ghermănești, Râșești;
- Comuna Boțești, satele Boțești, Gugești;
- Comuna Banca, satele Banca, Stoișești, Sârbi, Țifu;
- Comuna Fălciu, satele Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești;
- Comuna Blăgești, satele Blăgești, Igești.

Subdenumirea "VUTCANI":

- Comuna Vutcani, satele Vutcani, Mălăiești;
- Comuna Roșiești, satele Roșiești, Gara Roșiești, Valea lui Darie;
- Comuna Șuletea, satele Șuletea, Râșcani, Fedești
- Comuna Epureni, satul Horga
- Comuna Berezeni, satele Berezeni, Rânceni, Mușata.
- Comuna Crețești, cu satele: Crețești, Satu Nou, Budești.

[Dacă este cazul, inserați o hartă a ariei.]

10. Legătura cu aria geografică

[În cazul DOP: un rezumat al legăturii dintre calitatea sau caracteristicile vinului și mediul geografic, descrise în caietul de sarcini al produsului.

În cazul IGP: legătura dintre o calitate specifică, reputația sau o altă caracteristică a vinului și originea geografică a acestuia.

Precizați explicit pe care dintre factorii menționați (calitatea specifică, reputația, o altă caracteristică a vinului) se bazează legătura și furnizați informații doar în ceea ce privește factorii relevanți, incluzând, dacă este cazul, elementele care justifică legătura cuprinse în descrierea produsului sau în metoda de producție.]

• Detalii privind aria geografică

Substratul litologic formează un înveliș destul de variat tipologic. În distribuția lor se poate urmări o zonalitate altitudinală de la molisolurile stepei și silvostepii la argiluvisolurile etajului forestier. Cernoziomurile levigate și solurile cenușii - cele mai răspândite în Depresiunea Hușului sunt și cele

mai valoroase pentru plantațiile viticole, textura lor nisipo-lutoasă care îmbunătățește proprietățile fizice prin caracteristicile lor bio-chimice de bază: intensă activitate biologică, conținut apreciabil de humus, capacitate mărită de schimb cationic, reacție neutrală slab-acidă, grad ridicat de saturație în baze și elemente nutritive.

Relieful este format dintr-o succesiune de coline larg rotunjite, orientate NV- SE. Dealurile au orientări, caracteristici morfologice și pante diferite. În această areal viticol se pun în contact subunități distincte: una deluroasă în jur de 300 m alt. abs. și una colinară depresionară cu o medie altitudinală de 150 m. Dealurile au orientări, caracteristici morfologice și pante diferite ca fundal pentru unele dintre plaiurile podgoriei.

Depresiunea Hușiului, limitată de rama înaltă a dealurilor din S, V și N, respectiv de valea Prutului la E, adăpostește peste 70% din plantațiile viticole ale arealului. Văile de separație ale colinelor din această regiune cu versanți ușor asimetrici își împing obârșile în planul costier al coronamentului deluros, modelând înlanțuirea de golfuri depresionare (Voloseni, Huși, Epurenii, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești), care împreună cu colinele mai înalte ale depresiunii dețin cele mai valoroase suprafețe viticole.

Climatul este tip temperat continental cu nuanță moderat continentală la nivelul dealurilor înalte și excesiv-continentală la nivelul depresiunii Huși.

Radiația solară globală este în jur de 120kcal/cm²/an, durata medie de strălucire a soarelui este sub 2000 de ore pe dealurile înalte și peste 2100 de ore în Depresiunea Hușiului și în Valea Prutului. Urmărind regimul mediu anual al valorilor radiative și heliotermice constatăm că ele se mențin ridicate pe toată perioada de vegetație, benefice pentru dezvoltarea vegetativă și maturarea strugurilor.

Vânturile predominante sunt cele din V, NV și N, care însumează anual peste 60% din frecvență și care la coborârea pe versanții dealurilor spre depresiune manifestă caractere foehnice. Vânturile din NE, în special crivațul, accentuează fenomenul de îngheț iar cele din E și SE sunt fierbinți și uscate în sezonul cald, accentuând fenomenul de secetă – ambele fiind intens resimțite atât în Depresiunea Hușiului cât și în lunca Prutului.

Rețeaua hidrografică, ce drenează teritoriul orașului este constituită din două artere mai importante: Drâslăvățul, în sud și Răiești, format din Turbata și Șara, în nord. Aceste artere se unesc la est de oraș formând râul Huși. Regimul hidrografic al pâraielor Drâslăvăț și Răiești are un caracter torențial. Primăvara, când topirea zăpezilor se face în ritm rapid, în urma creșterii bruște a temperaturii, sau vara, în urma ploilor torențiale, pâraiele acestea transportă mari cantități de apă, ieșind uneori din matcă.

Temperatura medie anuală pentru arealul Huși, este de 9,5°, ca valoare fiind egală cu media țării. Cea mai ridicată temperatură pentru orașul Huși s-a înregistrat la 3 iulie 1938, fiind de 40,2°C, iar cea mai scăzută, la 1 februarie 1937, fiind de - 29,1°C. Cantitatea medie anuală de precipitații pentru orașul Huși este de 524, 08 mm, cea mai mare parte în perioada de vegetație a vitei de vie, asigurând necesarul hidric al plantelor în fazele de creștere a lastarilor și formarea strugurilor. Umiditatea relativă a aerului constituie unul din parametrii ce scot în evidență caracteristicile climatului. Media anuală a umidității este de 76% UI.

Primele documente scrise despre existența plantațiilor viticole pe plaiurile podgoriei de azi au apărut înainte ca denumirea de Huși să fie menționată. Dintr-un act al lui Alexandru cel Bun din 1415 rezultă o delimitare a vechii podgorii. Pe firul istoriei un alt document din august 1436, demonstrează că existau plantații de vii cuprinse pe plaiurile Epurenii - Pâhnești - Huși. Documentele vremii amintesc, că între anii 1600-1662 s-au plantat vii întinse pe plaiurile Saca și Ochi, la Huși fiind viile domnești.

Despre calitatea excelentă a vinurilor de Huși există consemnări vechi, aparținând unor călători străini care au străbătut Moldova medievală, mai exact cele scrise de Marco Bandinus la 1646: " Hușul, străveche așezare a podgoriilor Moldovei, produce un vin gustos, aromat și foarte mult căutat ". Marele cărturar Dimitrie Cantemir născut în satul Silișteni în apropiere de Huși (azi comună ce-i poartă numele),

menționa în "Descriptio Moldaviae" că " vinul cel mai bun se face la Cotnari, îndată după acesta vine vinul de Huși ...".

- Detalii privind factorul uman

Cultivarea vitei de vie în arealul DOC Huși se realizează pe șpalier vertical, cu forma de conducere și tăiere - Guyot, cordon bilateral speronat, în funcție de poziția parcelelor și a facilităților pentru efectuarea operațiunilor de întreținere, având în vedere atât parametrii productivi, cât și cei oenologici. Plantatiile în care se obțin strugurii pentru vinuri spumante de calitate, vinuri petiante și vinuri spumante de calitate de tip aromat purtătoare de DOC Huși, prezintă o densitate de minim 3500 plante/ha, iar puritatea acestora depășește 95%. În ceea ce privește încărcătura de rod aceasta se limitează la 28 ochi viabili pe plantă. Normarea producției de struguri și gestionarea corectă a peretelui foliar asigură o acumulare optimă a compușilor polifenolici necesari vinurilor bază pentru spumantele de calitate roze. Prelucrarea strugurilor se realizează pe soiuri, în puritate 100%, urmând ca eventualele cupajări să se realizeze ulterior la pregătirea loturilor de tiraj. Având această experiență dobândită în ceea ce privește vinificarea separată a soiurilor, producătorii de vinuri din areal își elaborează cupajele, a căror compoziție denotă o expertiză perfect controlată în funcție de soi și de anul de producție, pentru a asigura o anumită constanță a echilibrului dintre aciditatea și nota fructată a vinurilor. Conservarea integrității strugurilor, imediat după recoltare și în timpul transportului, garantează limpezimea musturilor.

Utilizarea limitată a sulfitării este esențială pentru calitatea fermentării secundare. Recoltarea este tratată cu cea mai mare grijă posibilă în vederea evitării oxidării musturilor între recoltare și presare.

Folosirea de struguri întregi, eliminarea mustului produs în timpul transportului, manipulări atente, o presare realizată într-un mediu îngrijit, cu un material adaptat, conform unor norme care stabilesc un raport precis între greutatea recoltei folosite și volumul musturilor extrase garantează calitatea și claritatea musturilor astfel obținute, asigură o extracție ușoară, conservând subtilitatea aromelor și permit oferirea de vinuri cu o culoare clară și strălucitoare. Maturarea pe drojdii, care dezvoltă aromele terțiare, întărește complexitatea vinurilor.

În ce privește fermentarea secundară în butelii, aceasta se realizează în localuri subterane modernizate și cu controlul factorilor ambiențiali, în așa fel încât să se asigure o constanță a parametrilor de fermentare și astfel o acuratețe și o replicare a calității vinurilor obținute prin metoda tradițională.

- Detalii privind produsul

Vinurile spumante de calitate - de la alb-verzui în diverse nuanțe până la galben-auriu, nuanțe de roz-pal până la nuanțe de roz intens cu tușe violet, nuanțe de la roșu-rubiniu, roșu violaceu.

Arome florale asociate cu fructe albe și citrice, pară coaptă, miere de salcâm, aromă complexă de fructe galbene confiate, miere, brioșe pentru vinurile obținute prin fermentare la sticlă, note dominate de fructe roșii-căpșune și fructe galbene-citrice, florale (bujor, frunze de salvie, busuioc) ori fructe roșii coapte (coacăze, cireșe negre) ce pot fi completate de note de nuci, alune prăjite, condimente ori note picante. Gustativ - vinuri fluide, cremoase, cu persistență gustativă și aciditate ridicată, fructate și cu o persistență bună și final acidulat la vinul roze, uneori cu tentă ușor cărnoasă la vinurile roșii.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat - de la galben-pai cu reflexe verzui la galben-verzui cu reflexe aurii, sau roz-pal cu tentă ușor violacee proaspătă.

Aromă de muscat, nuanțe de busuioc, trandafiri, iarbă proaspăt cosită, nuanțe de fructe roșii (fragi, căpșuni, citrice, grapefruit), note florale de trandafir, busuioc, tămâie, flori de câmp.

Gust proaspăt, vioi, note de fructe albe – pară, strugure proaspăt, cu bun echilibru între dulce și acid, crocant, caracterizat de tușe de fructe tropicale coapte. Spumare abundentă, persistentă și perlare bună, intensă.

Vinurile petiante - alb-verzui în diverse nuanțe până la galben-auriu, roz-pal până la nuanțe de roz intens ori roșu- rubiniu până la roșu violaceu. Arome florale, fructe cu pulpă albă - pară, măr și citrice

(grapefruit), miere de salcâm, fructe roșii (căpșune, cireșe), citrice, delicate florale (ierburi aromate, busuioc), fructe roșii coapte (coacăze, cireșe negre, prune), nuci și alune prăjite.

Gustativ au prospețime, persistență gustativă și aciditate ridicată, fructate, cu o persistență bună, final acidulat, spumare abundentă ori moderată, perlarea bună și de durată medie pune în valoare notele aromatice ale vinurilor.

Vinurile liniștite albe au culoare galben-pai, galben-lămâi pal au galben auriu cu tentă verzui se deschid prin arome secundare de iasomie, fenicul și arome primare de măr verde, agrișe (Zghihară de Huși), arome fructat-vegetale, arome intense de busuioc uscat și grapefruit roz (Busuioacă de Bohotin), note florale, aciditate ridicată care se împletește bine cu gustul plin și răcoritor.

Gustativ domină fructozitatea, note de fructe albe (pere, caise), dar și note de petale de trandafir ori ușor condimentate, de corcodușe coapte și fine note de cărcei de viță (Sauvignon). În postgust predomină note de măr, aciditate răcoritoare, iar la vinificarea în demisec pot prezenta chiar și o notă revigorantă.

Olfactiv au intensitate, prospețime, note de iasomie, flori de câmp, viță-de-vie, salcâm, dar și de mere verzi și coajă de lămâie, textură suplă ca rezultat al echilibrului între aciditate, alcool și un rest de zahăr prietenos, arome de grapefruit, lime și flori de câmp, cu finaluri de gutuie, stafide și mere galbene (Fetească albă, Fetească regală).

Vinurile liniștite roșii au culoare roșu-rubiniu intens, roșu închis cu reflexii rubinii, sunt de la slab colorate în nordul arealului până la intens colorate în sud.

Gustativ vinurile sunt ample și cu taninuri care conferă complexitate și astringență plăcută, arome revigorante și fructate de mure, coacăze negre, mentă și ardei gras roșu (Cabernet Sauvignon), cu corp proaspăt și suplu, postgust mediu cu senzație de echilibru.

Au arome complexe de prune, magiun și compot de vișine, cu nuanțe fine de fum în fundal. Gustul prezintă textură catifelată, note rustice des dominat de fructe roșii de pădure și cireșe negre (Fetească neagră).

Olfactiv, au arome suave de mirodenii și iarbă uscată, adesea completate de fruct de vișine, cireșe și zmeură (Cabernet Sauvignon) și un ușor accent de piper alb.

Vinurile liniștite roze sunt de culoare roz-pal, roz-somon sau roz luminos uneori.

Gust dominat de fructe albe, cu arome intense de busuioc, petale de trandafir, grapefruit, note ușor condimentate, cu prospețime, arome de coacăze roșii, merișoare, fragi, completate de zmeură, căpșuni coapte. Postgustul este plăcut și fructat cu senzație de prospețime și echilibru, desăvârșit de aciditatea specifică. În olfactiv au bine definite arome de cireșe și coacăze, completate de citrice coapte, note fine de flori de câmp, amestecate cu fructe de pădure (mure, fragi).

- *Interacțiune cauzală arie-produs*

Vinurile produse în acest areal sunt produse într-o gamă destul de largă, de la seci până la dulci, albe, roze sau roșii. Cu toate acestea ele formează o unitate destul de bine individualizată în paleta vinurilor românești. În general sunt vinuri lejere, nu prea extractive, cu conținut alcoolic moderat, ușor acide în nordul arealului, cu un „vârf” de aciditate în zona Averești, unde aciditatea naturală exprimată în g/l acid tartric poate ajunge în unii ani la valori de 11- 12g/l , ceea ce recomandă zona ca fiind excelentă pentru producerea de vinuri spumante. Vinurile roșii sunt de la slab colorate în nordul podgoriei, până la intens colorate în sud; calitatea vinurilor din arealul subdenumirii „Vutcani” este asemănătoare cu cele obținute în arealul denumirii DOC Dealu Bujorului.

Caracteristicile soiurilor din aria Huși imprimă vinurilor trasături ca aciditate ridicată foarte importantă pentru obținerea vinurilor 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 DOP Huși pot permite, având în vedere dimensiunea zonei, ca strugurii să se matureze suficient pentru a produce vinul bază pentru vinuri spumante de calitate

si vinuri spumante de calitate de tip aromat si vinuri petiante, cu alegerea optima a momentului de recoltare.

Cele mai bune conditii pentru producerea de vinuri spumante se gasesc la altitudini mai mici, de pana in 200 m si cu expunere mai putin favorabila, pe pante cu expozitie nord-estica; aceste vinuri se caracterizeaza de o concentratie alcoolica mai moderata, nu foarte extractive, aciditate medie catre ridicata, gust placut, spumare fina si persistenta (zona Bunești-Averești).

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. Acest lucru contribuie la obținerea unor note primare fructate pronunțate de mere, pere, piersici și caise care sunt conservate în timpul procesului de vinificație, asigurându-se astfel calitățile aromatice deosebite ale vinurilor bază pentru spumante. Noapțile moderat calde pot permite acumulare lentă a aromelor caracteristice soiurilor, permițând obținerea unor vinuri cu buchet bogat, cu notă caracteristică tipică de soi.

Prospețimea, aciditatea și intensitatea aromatică a vinurilor spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat si vinuri petiante sunt, prin urmare, rezultatul interacțiunii dintre relief, tipul de sol și soiul de viță-de -vie, care se îmbină cu tradiția viticolă îndelungată.

Strugurii destinați obținerii de vinuri bază pentru spumante se recoltează precoce, înaintea celor pentru vinuri liniștite, pentru asigurarea echilibrului corect între zaharuri și aciditate, în vederea obținerii unei calități optime a vinurilor spumante de calitate. Vinurile obținute necesită parametri fizico- chimici cu valori echilibrate, cum este raportul aciditate/alcool și caracteristici senzoriale care asigură tipicitatea soiurilor cultivate.

Cernoziomurile levigate și solurile cenușii prezente pe arii întinse în arealul Huși au favorabilitate pentru plantațiile viticole (textura lor nisipo-lutoasă) prin caracteristicile lor biochimice de bază (activitatea biologică, conținut apreciabil de humus, gradul ridicat de saturație în baze și elemente nutritive).

Solurile de tip faeoziom și eutricambosol (cambisolurile) asigură un drenaj bun și o rezervă hidrică ridicată plantațiilor care pe durata maturării mențin condițiile conturării echilibrului aromelor, în special pentru aromele fructate care se definitivează cu menținerea într-o anumită prospețime revigorantă în olfactiv.

Radiația solară globală are o variație moderată între 110 kcal/cmp/an pe versanții slab înșoriți și 130 kcal/cmp/an pe versanții cu o mai bună expoziție solară iar durata medie de strălucire a soarelui asigură insolația uniformă a dealurilor înalte prin cele aproximativ 2000 de ore și cele peste 2100 de ore în Depresiunea Huși.

Din regimul mediu anual al valorilor radiative și heliotermice se constată menținerea lor ridicată pe toată perioada de vegetație fapt ce permite o bună dezvoltare și maturarea strugurilor. Un număr mic de ore de insolație la început de maturare a strugurilor combinat cu circuitul curenților calzi de pe valea Prutului contribuie la o formare optimă a substanțelor arome în vinurile liniștite albe și roze. Diferența între temperaturile nocturne-diurne pentru pantele aflate la altitudini joase până la medii (depresiunea Huși la 70- 120 m altitudine) contribuie la sintetizarea și conservarea unor compuși aromatici care definitivează note primare fructate pronunțate și tipic proaspete (mere, piersici, caise, grapefruit). La un cules târziu când strugurii definitivează un nivel ridicat de zaharuri (240 g/l) poate chiar și la o maturare de durată a strugurilor vinurile prezintă echilibru aromatic gustativ-olfactiv inconfundabil (Busuioacă de Bohotin).

11. Alte cerințe aplicabile

Norme specifice referitoare la ambalare și etichetare și eventualele alte cerințe esențiale aplicabile vinului la care se referă denumirea înregistrată

[Trebuie incluse doar norme specifice produsului, nu norme aplicabile în general. Dacă nu există astfel de norme, nu completați. În cazul unor restricții, trebuie adăugat un rezumat al justificării specifice produsului furnizate în caietul de sarcini. În cazul unor derogări de la producerea în aria geografică delimitată, trebuie să indicați locurile exacte în care produsul poate fi transformat în vin și calificarea în conformitate cu art. 5 alin. (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33.]

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

- *Descrierea condiției:* În etichetarea vinului, denumirea de origine controlată HUȘI poate fi completată în funcție de interesul producătorilor și cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: DUDA-EPURENI, PĂDURENI, DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ȘARA, DEALUL OCHI, DEALUL GALBENA, DEALUL OGRADA, DEALUL PODGORIA, CERDACUL LUI VODĂ, DEALUL MĂNĂSTIRII, AVEREȘTI, PÎHNEȘTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROȘIORI, PODINA, ARMĂȘENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEȘTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CÂLCEA, COLINA MĂNĂSTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOȚOC. Pentru denumirea „HUȘI-VUTCANI”, cu denumirile de plaiuri VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

- *Descrierea condiției:* Etichetarea vinurilor se poate face în orice modalitate sub condiția menționării în același câmp vizual a informațiilor obligatorii. Nu este obligatorie existența etichetei și a contra etichetei, etichetarea poate fi realizată din una sau mai multe componente, având orice formă și putând fi executate din orice material și cu orice tehnică. În etichetare se poate utiliza și mențiunea tradițională prevăzută de legislația în vigoare pentru vinuri care indică o maturitate calitativă a recoltei dată de conținutul în zaharuri la recoltare (cules la înobilarea boabelor).

- *Descrierea condiției:* Cu indicarea în mod facultativ în etichetare pot fi utilizate mențiuni referitoare la anumite metode de producție, după cum urmează;

- mențiunile ”fermentat în barrique”, ”maturat în barrique”, ”fermentat în prezența așchiilor de stejar” și ”maturat în prezența așchiilor de stejar” pot fi menționate în etichetare astfel cum sunt formulate în limba română sau pot fi utilizați termeni formulați în limbi de circulație internațională, care comunică consumatorului în fapt utilizarea aceluiași procedeu, fapt pentru care se pot utiliza oricare dintre mențiunile:

- ”Fume” sau ”Smoked” sau ”Toasted” în limba engleză însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv ”Light”, ”Medium” sau ”Heavy”.

- ”Fumé” sau ”Fumée” în limba franceză, însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv ”legere”, ”moyenne”, ”forte” sau ”Petite Fumé”, ”Demi Fumé”, ”Intense Fumé”.

Acestea pot fi menționate în orice altă limbă de circulație internațională sau în limba țării în care se intenționează comercializarea produsului vitivinicol dacă acest fapt este ales de producătorul vinului, mențiunile indică consumatorului utilizarea unei practici aplicate în întreaga lume pentru obținerea vinurilor cu caracteristici senzoriale distincte.

Pentru acele vinuri care sunt supuse unei perioade de maturare sau învechire pe depozit de drojdie, se poate utiliza în etichetarea produselor vitivinicole, mențiunile de tipul: ”sur lie”, ”bâtonnage” sau ”aged on the less”, acestea fără a avea caracter limitativ.

Trimitere la publicarea în țara terță a caietului de sarcini al indicației geografice protejate în țara terță respectivă, în conformitate cu art. 13 alin. (2) lit. (a) din Regulamentul (UE) 2024/1143: Nu este cazul. *[Vă rugăm să inserați o trimitere simplă, nu un link.]*