

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată
”ÎNSURĂȚEI”

I. Definiție

Vinul cu denumire de origine controlată ”ÎNSURĂȚEI” este produsul care se obține în perimetrul podgoriei Însurăței, delimitată geografic conform normelor naționale și cu respectarea prevederilor din prezentul caiet de sarcini. Tăria alcoolică dobândită a vinurilor obținute trebuie să fie de minimum 11% vol.

II. Legătura cu mediul geografic și trăsăturile specifice ale cadrului natural

Calitatea vinurilor cu denumire de origine controlată ”ÎNSURĂȚEI” este asigurată în primul rând de clima și solul regiunii. Condițiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării vței-de-vie, arealul fiind încadrat în zona viticolă CII.

Localitatea Însurăței a fost întemeiată în 1879 după legea însurățeilor, de unde îi provine și numele. Prin această lege adoptată pe vremea lui Alexandru Ioan Cuza, 500 de tineri însurăței au fost împroprietăriți cu câte 4 hectare de teren. Astfel aceștia au întemeiat pe locul fostului cătun Pârlădeni actuala localitate Însurăței. Declarat oraș în 1989, în prezent localitatea Însurăței are aproximativ 7500 locuitori și trei localități în subordine administrativă (Lacu Rezii, Măru Roșu și Valea Călmățuiului).

Plantațiile viticole aflate în localitatea Însurăței sunt poziționate într-un loc de vocație naturală certă, care are o semnificație geografică pancontinentală și care sunt înconjurată de entități peisagistice, silvice și hidrotehnice ingineresti unice nu doar pentru zona de sud-est a Câmpiei României.

Amplasamentul plantațiilor viticole din Însurăței se află pe o zonă centrală de terenuri roșiatice precum sunt cele din podgoria franceză Montpellier chiar și „nisipuri zburătoare” considerate „pământul viitorului” pentru principiile agriculturii ecologice. Pădurea Vișoara un veritabil ecosistem natural din specia stejarului secular garantează sustenabilitatea pe termen lung a stării de echilibru pentru conservarea mediului înconjurător.

Centrul viticol independent ”Însurăței” este poziționat în estul Câmpiei Bărăganului, la o altitudine de 45 – 50 metri față de nivelul mării, încadrat în regiunea viticolă europeană CII, determinat de următoarele coordonate: paralela 44 grade și 50 minute latitudine nordică și meridianul 27 grade și 45 minute longitudine estică. Această zonă de cultură este semiprotejată peste iarnă (conform indicelui bioclimatic) cu valențe de bioproductivitate spre limita superioară la soiurile de struguri de masă și prin aptitudini oenologice de calitate se va pune accent, în principal, pe vinificația în roșu.

Factorii climatici și pedologici sunt principalii factori care determină arealul de cultură al vței de vie influența lor fiind hotărâtoare în calitatea vinului obținut.

Proximitatea Dunării, alături de factorii climatici caracteristici zonei, în special masele de aer uscate în contact cu relieful, care mențin un contrast ridicat de temperaturi între iarnă și vară, dar și dominantă factorului de circulație atmosferică care se suprapune bilanțului radiativ cumulat și bineînțeles cu contribuția tipului de sol care vine să definească relieful într-o manieră particulară, sunt elemente ce se reflectă în compoziția și structura vinurilor cărora le aduc o caracteristică de soi exprimată printr-o fructuozitate și prospețime deosebită datorate acidității ridicate, precum și o valoare ridicată a substanțelor arome și antocianice.

Caracteristicile pedoclimatice ale arealului Însurăței imprimă vinurilor albe un aspect limpede, cu luciu cristalin, o culoare galben verzui spre galben auriu și un miros caracteristic soiului (florale sau fructate), cu un gust catifelat, moale și pot fi obținute de la vinuri seci până la dulci. Vinurile roșii au un aspect limpede, cu luciu, o culoare de la roșu rubiniu la violaceu intens funcție de soi și un gust slab taninat, corpolent. Vinurile rozé sunt limpezi, strălucitoare, cu nuanțe de la roz pal, trandafiriu și roz "somon" până la tonuri de portocaliu (foiță de ceapă).

Clima

Clima centrului viticol independent Însurăței, prin elementele sale componente contribuie la crearea condițiilor necesare pentru realizarea compoziției armonioase, a calității strugurilor și respectiv a vinurilor.

Podgoria Însurăței se încadrează în sectorul de climă temperat continentală, cu nuanțe de excesivitate care au o mare variabilitate în timp și spațiu.

Factorii genetici ai climei sunt: radiația solară, circulația generală a atmosferei și caracterul suprafeței subadiacente.

Radiația solară are o repartiție puțin variabilă datorită diferențelor mici de latitudine. Energia radiantă este de 125-130 kcal/cm² anual.

Circulația generală a atmosferei deasupra centrului viticol Însurăței este determinată de evoluția centrilor barici specifici Europei meridionale și de nord-est, mase de aer în general uscate, care în contact cu relieful de câmpie mențin un contrast mare de temperaturi de la iarnă la vară.

Caracterul suprafeței subadiacente poartă amprenta părții estice a Câmpiei Române, sub raport pedo-genetic fiind o largă zonă depresionară.

În consecință climatul acestui teritoriu de câmpie este axat pe dominanța factorului de circulație atmosferică asupra structurii suprafeței active (cu slabe neomogenități de relief), pe fondul unui remarcabil aport al bilanțului radiativ cumulat cu influența antropică tot mai insistentă.

Regimul termic specific culturii viței de vie în microclimatul Însurăței

Temperatura medie anuală este de 10,5° C, maxima absolută înregistrată în anul 1951 ajungând la 44,5° C iar minima absolută scăzând până la -30° C (1942). Poziționarea geografică a podgoriei Însurăței, situată în apropierea Mării Negre, conferă un aport de temperaturi medii mai ridicate cu 1,5° C față de celelalte zone viticole din Regiunea Viticolă a Teraselor Dunării.

Din cauza temperaturii ridicate a aerului, evapotranspirația potențială depășește cu 300 – 350 mm cantitatea anuală de precipitații, ceea ce face ca seceta să fie, în această parte a țării, un fenomen frecvent și, adesea, de mare intensitate. Astfel, se produce maturarea simultană a zaharurilor acumulate, a fenolilor și a taninurilor.

Precipitațiile însumează anual până la 450 mm, din care aproximativ 300 mm în perioada de vegetație, distribuite neuniform în timp, perioadele secetoase alternând cu perioade umede. Circulația aerului în această zonă întâmpină cele mai reduse obstacole, relieful având mici altitudini.

În anii în care, din mai până în septembrie, frecvența vânturilor este reprezentată în proporție de peste 65% de vânturile de N-NE și S-SV, formate din mase de aer puternic continentalizate, regiunea se confruntă cu perioade secetoase care vin să influențeze în mod pozitiv calitatea strugurilor și a vinurilor obținute.

Solul

Relieful ce se regăsește în această regiune este proponderent de câmpie (40-60 m) parazitată de nisipuri vâlurite eolian. Bio-pedo-climatul este de stepă cu psamosoluri și cernoziomuri levigate cu o largă răspândire în teritoriu, având o textură de nisip lutos.

Caracteristicile solurilor din centrul viticol Însurăței sunt exemplificate prin studii pedologice complexe cu privire la proprietățile mecanice, fizico-chimice și chimice ale fiecărui tip de sol,

depistarea factorilor limitativi ai fertilității cu formularea unor recomandări privind ameliorarea acestora în vederea realizării unui regim aerohidric favorabil dezvoltării optime a plantelor.

Interacțiune cauzală:

Influența Dunării, alături de factorii climatici caracteristici zonei (în special masele de aer uscate în contact cu relieful, care mențin un contrast ridicat de temperaturi între iarnă și vară, tipul sol care vine să definească relieful într-o manieră particulară, sunt elemente ce-și pun amprenta asupra compoziției și structurii vinurilor cărora le imprimă o fructuozitate și prospețime prin menținerea unei acidități ridicate, precum și o valoare ridicată a substanțelor aromate și antocianice.

Solurile nisipoase ofera posibilitatea obținerii de vinuri echilibrate, armonioase, bogate în culoare și cu persistență aromatică, putând fi consumate atât ca vinuri tinere cât și învechite. Un rol primordial în obținerea de vinuri roșii intens colorate îl joacă proximitatea padurii din areal, care creează un microclimat specific, deosebit de favorabil pentru acumularea de antociani în paralel cu cea a aromelor de fructe roșii coapte, pe care oenologul, prin priceperea sa reușește să le preia din strugure și să le ofere consumatorului în cupa cu vin.

Detalii privind produsul:

Factorii climatici și pedologici sunt principalii factori care determină arealul de cultură al viței de vie influența lor fiind hotărâtoare în calitatea vinului obținut. Vinurile din Podgoria Însurăței, poartă amprenta soiului, solului, microclimatului, a viticulturului și a vinificatorului, caracterizându-se prin: fructuozitate, prospețime și o aciditate ceva mai ridicată. De regulă, acestea sunt vinuri fine și cu o mare bogăție de arome tipice și specifice soiului.

Caracteristicile pedoclimatice ale arealului Însurăței imprimă vinurilor albe un aspect limpede, cu luciu cristalin, o culoare galben verzui spre galben auriu și un miros caracteristic soiului, cu un gust catifelat, moale și pot fi obținute de la seci până la dulci.

Vinurile roșii au aspect limpede, cu luciu, culoare de la roșu rubiniu la violaceu intens și un gust slab taninat, dar corpolent.

Vinurile roze rezultate sunt limpezi, strălucitoare, cu diferite nuanțe de roz (pal, trandafiriu, roz "somon" sau cu nuanțe de portocaliu). Sunt vinuri proaspete, echilibrate, proaspete, cu aciditate susținută și gust complex, caracterizate prin arome fructate sau florale.

În ultimii ani, producătorii au adaptat tehnicile de viticultură și vinificație astfel încât să mențină cât mai mult caracteristicile imprimate de arealul de cultură de la Însurăței, în special în cazul soiurilor precum Babească neagră care s-a constatat că în acest areal acumulează un conținut satisfăcător de antociani datorită încărcăturii mici de rod și a numărului mare de ore de strălucire a soarelui.

Obținerea vinurilor de calitate are în vedere modul în care oenologul armonizează particularitățile podgoriei și ale soiurilor cu tehnicile de vinificare ale strugurilor și cele de stabilizare și condiționare a vinurilor, rezultatul fiind un vin cu o identitate aparte.

Calitatea vinului reflectă calitatea materiei prime utilizate (strugurii) și tehnologia folosită, astfel ca un vin de calitate poate fi obținut numai din struguri sănătoși, ajunși la maturitatea deplină, atât din punct de vedere al conținutului de zaharuri cât și din punct de vedere al conținutului fenolic.

Solul este exploatat în general sub formă înierbată pentru stabilizarea stratului superficial. Îmbogățirea solului în materie organică se realizează prin tocarea vegetației și depunerea acesteia pe sol. De asemenea, fiind un sol nisipos, prezența vegetației are avantajul de a împiedica ridicarea prafului în atmosferă și depunerea acestuia pe boabele strugurilor. Drept urmare, au fost reduse cu mult pierderile în procesul de vinificație, pierderi care anterior, erau reprezentate de procentul mare de nisip ce se depunea pe fundul recipientelor de vinificație. Pe de altă parte, a fost eliminat gustul de "pământ" imprimat vinului, de prezența prafului pe suprafața pielii strugurilor, îmbunătățindu-se mult caracteristicile organoleptice ale produselor finite.

Aplicarea de tehnici specifice culturii ecologice ("environment friendly") permit echilibrarea faunei și florei specifice zonei. Efectul este înmulțirea insectelor prădătoare care se hrănesc cu

larvele de insecte daunătoare (molia strugurilor) limitând dezvoltarea acestora din urmă și deci gradul de atac asupra plantelor.

În sensul obținerii maximului de calitate, tehnicile aplicate în viticultură și cele de producere a vinului au fost adaptate după cum urmează:

- stabilirea unui moment optim de recoltare a strugurilor care coincide cu acumularea maximului de substanțe (arome, antociani, zaharuri) pentru obținerea de vinuri de calitate ce păstrează amprenta locului.
- folosirea gheții carbonice la culesul strugurilor, pentru conservarea aromelor naturale acumulate în pieliță și menținerea acestora.
- menținerea unui contact prelungit al mustului cu părțile solide (boștina) pentru extragerea cât mai eficientă a substanțelor colorante, în special la soiurile cu deficit de culoare cum este Băbeasca neagră.
- utilizarea butoaielor de stejar la fermentare în special pentru vinuri din soiuri precum Chardonnay și învechirea acestora la sticle.
- la procesarea strugurilor sunt folosite materiale oenologice admise pentru producerea vinurilor ecologice.

Conținutul de antocianină din pielița boabelor este foarte important culoarea fiind un factor determinant în special pentru aprecierea vizuală a calității vinului roșu. Antocianinele fac parte din categoria flavonoidelor și acționează în organismul uman ca antioxidanți foarte puternici, cu efect protector contra cancerului, bolilor cardio-vasculare prin inhibarea absorbției colesterolului și reducerea hipertensiunii arteriale și a bolilor legate de îmbătrânire.

III. Delimitarea teritorială pentru producerea vinului cu D.O.C. "ÎNSURĂȚEI"

Arealul delimitat pentru producerea strugurilor- materie primă și vinificarea vinurilor cu denumirea de origine controlată "ÎNSURĂȚEI" cuprinde următoarele localități situate în județul BRĂILA:

- Comuna Însurăței
- Comuna Berteștii de Jos
- Comuna Victoria
- Comuna Bărăganul
- satele Lacu Rezii, Măru Roșu, Valea Călmățui;
- satele Berteștii de Jos, Spiru Haret;
- satul Victoria;
- satul Bărăganul.

Prin derogare, vinificarea vinurilor provenite din strugurii obținuți în arealul delimitat ca DOC Însurăței și susceptibile de a purta această denumire de origine controlată, se poate face: :

- în același areal viticol,
- în areale aflate în imediata vecinătate,
- într-un areal situat în aceeași unitate administrativă sau
- în cadrul unei unități administrative învecinate.

IV. Soiurile de struguri

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată "ÎNSURĂȚEI" sunt următoarele:

- **Soiuri albe utilizate pentru obținerea următoarelor categorii de vinuri:**
 - Chardonnay, Pinot Gris, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Aligote, Băbească gri.
- **Soiuri roșii utilizate pentru obținerea următoarelor categorii de vinuri:**
 - Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah, Băbească neagră

V. Producția de struguri (q/ha)

Producția de struguri pe soiuri admisă pentru obținerea vinurilor este următoarea :

Soiul	Producția maximă realizată (q/ha)
Băbească gri	120
Aligote	120
Fetească albă	140
Fetească regală	140
Riesling italian	140
Riesling de Rhin	120
Chardonnay	120
Pinot Gris	140
Cabernet Sauvignon	120
Fetească neagră	120
Băbească Neagră	120
Syrah	120

Depășirea producției maxime prevăzute atrage neacordarea dreptului de utilizare a denumirii de origine controlată revendicate pentru totalitatea recoltei obținute în parcelele respective.

VI. Randamentul maxim în vin (hl/ha)

Soiul	Producția maximă realizată (hl/ha)
Băbească gri	78
Aligote	78
Fetească albă	91
Fetească regală	91
Riesling italian	91
Riesling de Rhin	78
Chardonnay	78
Pinot gris	91
Cabernet Sauvignon	78
Fetească neagră	78

Băbească Neagră	78
Syrah	78

VII. Calitatea strugurilor la recoltare

Recoltarea se poate realiza manual sau mecanizat .

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepției lor la cramă. Este interzisă mustuirea lor în vasele de transport sau transportarea lor în saci din folie de polietilenă. Pentru strugurii destinați producerii vinurilor cu denumire de origine se stabilesc următoarele condiții de ordin calitativ:

- puritate de soi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi,
- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10% , cu excepția strugurilor culeși la supramaturare, cu atac de mucegai nobil pe boabe;
- un conținut minim în zaharuri, stabilit astfel, în condițiile utilizării mențiunilor tradiționale:

- **DOC – CMD** - un conținut în zaharuri corespunzător momentului maturității depline, dar mai mare de 187 g/l
- **DOC – CT** – minim 220 g/l pentru vinuri albe și minim 213 g/l pentru vinuri roșii,
- **DOC – CIB** – minim 240 g/l.

VIII. Caracteristicile și practicile culturale ale plantațiilor

Plantațiile din care se obțin vinuri cu denumire de origine controlată trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80% . 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 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 plantațiile destinate producerii vinurilor cu denumire de origine controlată 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 – minim 4.100 plante/ha;
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile cu D.O.C.;
- irigarea - admisă numai în anii secetoși, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400 - 600 mc/ha) cu notificarea ONVPV.

- încărcătura de rod (numărul maxim de ochi viabili pe butuc) se va stabili pentru fiecare soi în parte în urma analizei de viabilitate și fertilitate astfel încât producția de struguri să nu depășească cantitățile prevăzute în tabelul de la capitolul V. În cazul în care se constată că producția de struguri realizată depășește limita maxim admisă în acest caiet de sarcini se va proceda la normarea încărcăturii (producției) în cursul perioadei de vegetație dar nu mai târziu de 25 august (cules în verde).

- tăierea viței de vie este executată astfel încât în special la anumite soiuri cum este Băbească neagră (soi deficitar în culoare), producția să fie limitată la un număr mic de struguri pe plantă pentru a permite formarea și acumularea de compuși chimici (antociani) valoroși pentru calitatea vinului.

-fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte certificate organic pentru producția ecologică și administrarea de îngrășăminte certificate ecologic.

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă numai prin utilizarea de produse fitosanitare admise în producția ecologică. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușcari, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

IX. Practicile oenologice și tratamentele admise

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine protejată „INSURĂȚEI” are o tărie alcoolică dobândită de minim 11 % vol.

Strugurii pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Practicile și tratamentele oenologice admise care se utilizează pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

X. Tehnologia de obținere a vinurilor cu D.O.C. ”ÎNSURĂȚEI”

a). Tehnologia de producere a vinurilor albe:

Strugurii se culeg după atingerea momentului maturității depline, la un conținut în zaharuri corespunzător realizării vinurilor cu D.O.C., manual sau mecanizat. La cramă se face recepția calitativă și cantitativă. Strugurii se basculează în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează. Mustuiala este protejată cu o soluție de SO₂, până la o concentrație de 30g/hl, apoi ajunge în presă. Se separă mustul ravac de mustul de presă; mustul ravac se transvazează în cisterne, în vederea decantării gravitaționale, timp de 18-20 ore, cu frig, sau deburbarea prin flotație, după care partea limpede se trage în cisterne cu fermentare dirijată.

Partea grosieră rămasă după decantare se filtrează, iar mustul rezultat în urma filtrării se amestecă cu partea limpede. Mustul limpede se însamânțează cu levuri selecționate.

În partea a doua a fermentării este benefică o aerare sau o microoxigenare a mustului.

Fermentarea are loc la o temperatură de 12-18 °C. După fermentarea vinului nou se face corecția de SO₂ până la 30-35 g/hl și plinul vaselor, urmată de o bentonizare, 0,5-1 g/l în funcție de rezultatele testelor de laborator. După decantarea bentonitei, partea limpede se separă, se stochează în funcție de destinația pe care urmează să o parcurgă vinul, în cisterne.

Înainte de îmbuteliere se fac filtrări mai fine, (se condiționează) după care se transferă la îmbuteliere conform cerințelor.

La vinurile aromate cu DOC se utilizează aceeași tehnologie ca la vinurile albe nearomate, cu particularitatea că se lasă mustuiala la macerare peliculară un timp mai îndelungat (10-30 h) funcție de soi.

Pe tot parcursul fluxului tehnologic la vinul alb începând din buncăr se poate utiliza gheața carbonică, CO₂ gazos sau azot pentru protecția aromelor primare și protecție antioxidantă.

b). Tehnologia de producere a vinurilor roșii :

Recoltarea strugurilor se face, la maturitatea tehnologică privind conținutul în antociani. Strugurii, culeși manual sau mecanizat, sunt transportați la cramă în bene de transport, având protecție antioxidantă. Se face recepția cantitativă, prin cântărire pe pod-bască și recepția

calitativă, prin vizualizarea stării de sanatate a strugurilor și determinarea conținutului în zaharuri, refractometric.

În continuare, după recepția strugurilor are loc prelucrarea acestora, care se poate face clasic (macerare-fermentare pe boștină) sau eventual prin aplicarea de tratament termic, în anii cu favorabilitate redusă. Prima etapă în procesul de prelucrare a strugurilor o reprezintă desciorchinarea și zdrobirea acestora, prin zdrobirea boabelor se ușurează trecerea polifenolilor din pielețe în must, în timpul macerării – fermentării pe boștină.

Administrarea taninurilor, SO₂ și acidului ascorbic pentru protecție antioxidantă, drojdiilor selecționate și a enzimelor, în cazul fermentației clasice, se face direct pe struguri, mustuală sau în must. Pe măsura introducerii mustuielii în recipientii de macerare – fermentare, se face injectarea, direct în conducta de mustuală a soluției de SO₂ pentru protecție antioxidantă și antiseptică și extragerea mai rapidă a antocianilor din pieleța boabelor.

Macerarea-fermentarea se face în autovinificatoare (echipate cu instalații pentru recircularea și răcirea controlată a mustului), vinificatoare și cisterne și durează în jur de 7-20 zile, la temperaturi cuprinse între 25-28 grade C, un rol foarte important având aerarea mustuielii (polimerizarea antocianilor). Prin acest proces de natură fizico-chimică, se realizează extracția fracționată a compușilor polifenolici și a aromelor primare din struguri, în timpul contactului prelungit al mustului cu boștina. Astfel vinul roșu dobândește cele patru caracteristici de bază: culoare, tanin, extract și arome primare. Separarea mustului în fermentare de boștină, se face prin scurgerea gravitațională a ravacului și presarea boștinei cu prese discontinue, atunci când densitatea mustului în fermentare a ajuns la maxim 1,010.

La sfârșitul fermentației alcoolice se declanșează fermentația malolactică, absolut necesară vinurilor roșii deoarece conferă sulețe, catifelare, rotunjime acestora, precum și stabilitatea culori și stabilizarea biologică.

Factorii cei mai importanți care se urmăresc în timpul fermentației malolactice sunt: Ph –ul vinului, conținutul în sulf, temperatura vinului, încărcătura de bacterii malolactice. Controlul fermentației malolactice se face prin cromatografie, urmărindu-se dispariția acidului malic din vin.

La sfârșitul fermentației malolactice vinul se sulfitează, bentonizează (optional), se trage de pe drojdie, se separă centrifugal, se filtrează prin filtrul tangențial, urmează refrigerarea în flux continuu, efectuarea de analize fizico –chimice, după care se trage în cisterne sau bariq-uri în vederea maturării.

c). Tehnologia de producere a vinurilor roze :

Pentru producerea **vinurilor roze** se aplică tehnologia specifică obținerii vinurilor albe, la strugurii negri. Funcție de intensitatea culorii ce se dorește a fi obținută, precum și cu scopul extragerii aromelor, se aplică o macerare prefermentativă mai lungă sau mai scurtă.

XI. Caracteristicile analitice și organoleptice ale vinurilor la punerea lor în consum

Fiecare soi are capacitatea de a acumula în mod diferit zahăr în boabe, aceasta stând la baza calității vinurilor obținute.

În funcție de soi, de condițiile anului și de momentul culesului, în denumirea de origine controlată "ÎNSURĂȚEI" se pot obține o varietate mare de vinuri, de la seci până la dulci, oferind astfel o imagine elocventă a diversității calitative sub care se poate realiza producția de vinuri.

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. "ÎNSURĂȚEI" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tărie alcoolică dobândită : minim 11 % în volume;
- tărie alcoolică totală: max 15%, la care se aplica derogările prevăzute de Anexa VII Partea a II-a din Regulamentul UE nr. 1308/2013.
- aciditate totală (acid tartric) : minim 4,5 g/l;

- aciditate volatilă (acid acetic)
 - maxim 1,08 g/l la vinul alb sau roze si
 - maxim 1,2 g/l la vinul roșu.

Aceste limite sunt depășite numai pentru unele vinuri vechi, maturate cel puțin 2 ani în vase din lemn de stejar.

- zaharuri totale (exprimate ca fructoză și glucoză), g/l: în funcție de tipul vinului.

Limitele conținutului în zaharuri pentru încadrarea în categoriile de calitate (sec, demisec, demidulce sau dulce) sunt cele prevăzute de Anexa XIV Partea B din Regulamentul CE nr. 607/2009.

- dioxid de sulf total, maxim :

- 100 mg/l pentru vinuri roșii seci, care au un conținut de zahăr rezidual (exprimat ca suma glucoză+fructoză) mai mic de 2 g/l;

150 mg/l pentru vinuri albe și roze seci, care au un conținut de zahăr rezidual (exprimat ca suma glucoză+fructoză) mai mic de 2 g/l;

- 170 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zahăr rezidual (exprimat ca suma glucoză+fructoză) este mai mare de 2 g/l;

- 220 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zahăr rezidual (exprimat ca suma glucoză+fructoză) este mai mare de 2 g/l;

- dioxid de sulf liber : 10-50 mg/l, în funcție de tipul de vin, astfel :

- la vinurile roșii seci, 10-40 mg/l

- la vinurile albe și roze seci, 15-45 mg/l

- la vinurile cu rest de zahăr, 20-50 mg/l

b) Caracteristici organoleptice:

Vinurile cu D.O.C. "Însurăței" sunt caracterizate prin prospețime și fructuozitate, cele obținute din soiuri albe aromate și semiaromate au o pregnantă caracteristică de soi (arome și buchet de învechire) iar cele roșii conțin taninuri catifelate ce temperează asprimea și astringența specifică soiurilor.

Vinurile albe au aspect limpede, cu luciu cristalin, o culoare galben verzui spre galben auriu și un miros caracteristic soiurului, cu un gust catifelat, moale și poate fi obținut de la seci până la dulci.

Vinurile roșii au aspect limpede, cu luciu, culoare de la roșu rubiniu la violaceu intens și cu un gust slab taninat, dar corpolent.

Vinurile roze rezultate sunt limpezi, stralucitoare, cu diferite nuanțe de roz (pal, trandafiriu, roz « somon » sau cu nuanțe de portocaliu). Sunt vinuri proaspete, echilibrate, cu aciditate susținută și gust complex, caracterizate prin arome fructate sau florale.

VINURI ALBE

-**Băbească gri**, poate fi numit ca Pinot gris românesc. Vin ce prezintă mare finețe, se caracterizează printr-o compoziție armonioasă, sunt catifelate dar în același timp bogate, cu o aromă complexă ce amintește de floarea de salcâm, iar lăsat puțin la aer aromele se duc spre busuioc. Vin cu reflexe galben-verzui, obișnuit sec, cu aciditate mai ridicată, plin de prospețime și suplețe, atunci când este consumat tânăr. După un an de învechire capătă valențe cu totul deosebite, neîntâlnite la alte soiuri din podgorie. După cum îi spune și numele, soiul provine din Băbească neagră, străvechi soi autohton descinzând direct din *Vitis Silvestris*, vița sălbatică. Rezultatul a fost un soi alb remarcabil, cu potențial în podgoria Însurăței, vinul remacându-se astfel prin unicitate. Note de citrice și măr verde susținute și echilibrate de o aciditate învioratoare. Gustul este proaspăt cu o fructuozitate intensă și un finis relaxant.

-**Aligoté** este o varietate de viță de vie utilizată pentru a produce sortimentul de vin cu același nume. Este un vin alb, cu un gust specific ușor de pelin și de cicoare, identificându-se arome de fructe.

- **Fetească regală**, definește potențialul oenologic al podgoriei Însurăței, vinul fiind apreciat pentru fructuozitate și prospețime. Se impune prin echilibrul între componente, aroma discretă și plăcută,

care se aseamăna cu aroma florilor de câmp. Datorită climatului vinurile se caracterizează printr-o aciditate echilibrată. Buchet discret de fructe tropicale împletit armonios, bun de consumat vara. Senzație de prospețime și confort.

- **Riesling italian**, vin de înaltă calitate cu o prospețime și fructuozitate aparte, de culoare verzui spre galben-pai. Conținutul ridicat în extract și glicerol, îi conferă catifelare și o oncuozitate la gust. Vinul tânăr are arome de fermentare funcție de drojdiile utilizate, iar mirosul și gustul sunt în armonie. Sunt vinuri pline, ferme, echilibrate gustativ.

- **Fetească albă**, vin catifelat și corpulent, extractiv. Fermentat la temperatură scăzută poate dezvolta o aromă secundară de fermentație, care poate să-i confere o savoare cu totul excepțională; vinurile au, un conținut echilibrat în alcool (tarie 11,5% - 12%) și aciditate moderată, caracterizate prin mare finețe.

- **Pinot gris** este un vin cu aromă fină, gust dulce-amărui ușor condimentat. Se impune prin bogăția în componente și extractivitate, prin finețe deosebită. Savoarea bogată și complexă, dă o notă personală vinului de Pinot gris de Insurăței.

Dintre soiurile cultivate, Pinot gris dovedeste cea mai ridicată capacitate de acumulare și concentrare a zaharurilor.

Vinurile sunt alcoolice pline, viguroase, onctuoase. Prin învechire ating valori calitative deosebite.

- **Chardonnay**, vinuri ce prezintă mare finețe, se caracterizează printr-o compoziție armonioasă, sunt catifelte dar în același timp bogate, cu o aromă ce amintește de cea a untului și florii de salcâm. Aceste vinuri impresionează prin calitatea lor perfect echilibrată iar buchetul pe care-l capătă în timp îi conferă o nuanță originară de migdale dulci.

- **Riesling de Rhin** din podgoria Insurăței, este un vin care are o culoare galben verzui; cultivat corect, va oferi o savoare specifică și complexă. Este un vin pretabil la învechire. Cu o aciditate mai ridicată, are aromă și gust de grapefruit, include arome florale, arome de miere și mosc.

VINURI ROȘII

- **Băbească neagră** - soi destinat producerii vinurilor roșii de aleasă calitate; produce vinuri cu o culoare asemanătoare cu Pinot noir, limpede strălucitoare, bine rotunjite, cu miros de fructe de pădure roșii coapte, fragi, zmeură, cu gust plăcut condimentat, taninuri bine definite dezvoltând un buchet puternic prin învechire.

- **Fetească neagră** este soiul autohton care asigură în mod constant vinuri roșii de calitate superioară. Miros discret de fructe de pădure negre (coacăze, afine) și prune uscate, moale, catifelat, corpulent gust echilibrat, consistent, lejer, fructuos și cu o aciditate echilibrată.

- **Cabernet Sauvignon** produce vinuri cu o calitate impunătoare, impresionând prin culoarea lor roșu rubiniu închis. Aromă discretă de coacăze negre, fin la miros, plăcut, extractiv, corpulent, catifelat, oferă o senzație plăcută gustativă de plinătate și armonie a componentelor sale, caracterizat prin extractivitate, vigoare, buchet vanilat. Astringența dată de bogăția în taninuri îi conferă o notă bărbatească, robustă. Ating apogeul calitativ după o maturare la vas de aproximativ 2 ani, urmată de învechire la sticlă de cel puțin 6 luni.

- **Syrah** produce vinuri cu o fructuozitate specifică și o culoare intensă, extractive, rotunjite, ce dezvoltă un buchet puternic prin învechire. Este un vin roșu, cu un minunat buchet floral, ce amintește de fructele negre de pădure, condimente, ciuperci, fum, tutun. Densitatea sa este peste medie, de obicei cu un înalt nivel de acid tanic.

VINURI ROZE

Sunt produse din soiurile de struguri negri (Băbească neagră, Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Syrah) la vinificarea cărora se aplică tehnologia de procesare specifică vinurilor albe. Vinurile rezultate sunt limpezi, strălucitoare, cu diferite nuanțe de roz, caracterizate prin arome de fructe sau florale completate cu nuanțe de migdale uneori ușor amărui, echilibrate, proaspete, cu aciditate susținută și gust complex.

XII. Condițiile de comercializare

Vinul cu D.O.C. "ÎNSURĂȚEI" poate fi comercializat către consumatorul final doar îmbuteliat, ca "vin ecologic" sau ca "vin obținut din struguri ecologici", cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini și ale Regulamentului CE nr. 889/2008 cu modificările și completările ulterioare.

Ambalarea vinurilor cu denumire de origine controlată "ÎNSURĂȚEI" se face în butelii de sticlă de la 0,187 l până la 1,5 litri și /sau în Bag in Box cu capacitate maximă de până la 3 litri. Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată. În sistemul de ambalare și etichetare pentru vinurile cu denumire de origine controlată "Însurăței" se folosesc eticheta principală și contraeticheta cu următoarele indicații obligatorii și facultative.

1. Indicații obligatorii :

- a) denumirea la vânzare : vin cu denumire de origine controlată, însoțită de una dintre mențiunile tradiționale: C.M.D.- cules la maturitate deplină, C.T.- cules târziu, C.I.B.-cules la înnobilarea boabelor, abreviată sau nu;
- b) numele denumirii de origine controlată "Însurăței";
- c) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- d) tăria alcoolică dobândită a vinului, exprimată în procente volume;
- e) numărul lotului care să permită identificarea datei îmbutelierii
- f) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri (glucoză + fructoză). Limitele conținutului în zaharuri pentru încadrarea în categoriile de calitate (sec, demisec, demidulce sau dulce) sunt cele prevăzute de Anexa XIV Partea B din Regulamentul CE nr. 607/2009.
- g) mențiunea „conține sulfiți”;
- h) indicarea provenienței („vin din România” sau „produs în România”)
- i) numele și adresa îmbuteliatorului

2. Indicații facultative:

- a) denumirea soiului/soiurilor în cazul vinului cu denumire de origine controlată "Însurăței":
 - în cazul în care se utilizează numele unui singur soi de viță de vie sau un sinonim al acestuia, produsul să fi fost obținut în proporție de 100% din soiul menționat;
 - în cazul în care se utilizează două, trei sau mai multe soiuri de vin sau sinonimele lor, produsul în cauză să fi fost obținut în proporție de 100% din soiurile menționate, soiurile trebuie să fie menționate în ordinea descrescătoare a proporției, utilizându-se caractere de aceeași dimensiune;
- b) marca comercială, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- c) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- d) culoarea specifică;
- e) alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare
- f) distincții acordate, numai pentru lotul în cauză
- g) „Fermentat/maturat în baric din lemn de stejar” sau, „Fermentat/maturat în prezeța așchiilor de lemn de stejar”.
- h) Mențiuni facultative privind îmbutelierea la „castel”, „podgorie” „proprietate”, etc.

Indicațiile obligatorii vor fi grupate în același câmp vizual și prezentate cu caractere clare, lizibile, de neșters și suficient de mari pentru a ieși bine în evidență de pe fondul pe care sunt imprimate și pentru a putea fi distinse clar dintre celelalte indicații scrise și desenate.

Mențiunile obligatorii referitoare la importator și numărul lotului, cât și mențiunea „conține sulfiți” pot fi înscrise în afara câmpului vizual în care figurează celelalte indicații obligatorii.

XIII. Mențiuni tradiționale

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

- **C.M.D. – cules la maturitatea deplină, C.T. – cules târziu și C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor**, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini și pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”Însurăței”.

Aceste mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: D.O.C. – C.M.D., D.O.C. – C.T. sau D.O.C. – C.I.B..

- **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 învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani.

XIV. Declasarea vinului cu denumire de origine controlată “ÎNSURĂȚEI”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată ”Însurăței”, sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în categorii inferioare pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V..

1. Declasarea vinurilor cu D.O.C. 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. declasarea vinului cu D.O.C. la altă categorie.

XV. Autoritatea de control și controlul respectării specificațiilor produsului

Autoritatea cu competențe de control, clasare și certificare și gestiunea vinului cu denumire de origine controlată ”Însurăței” este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial O.N.V.P.V.: str. Republicii nr. 5; Tel:0040237.222.593, 0040237.622.200; Fax: 0040237.622.594; e-mail: vrancea@onvppv.ro, Focsani, jud. Vrancea.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., evidența vinurilor cu D.O.C., clasarea și declasarea acestora și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată ”Însurăței” 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 în vederea clasării vinului, este efectuat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată „ÎNSURĂȚEI”; constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care presupune verificarea buletinului de analiză ce trebuie să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;

- dioxid de sulf total;
 - zaharuri reducatoare .
- b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros)
- c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Comisia de examinare care efectuează controlul menționat la lit. a) și lit.b) este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai asociației producătorilor din arealul delimitat Însurăței sau ai organizației de producători recunoscute la nivel național.

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

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

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

- instalațiile utilizate la obținerea vinurilor conform prevederilor prezentului caiet 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.

XVI. ALTE ASPECTE

Dreptul de comercializare a vinurilor D.O.C. se acordă prin Certificate de atestare a dreptului de comercializare conform prevederilor legale și instrucțiunilor O.N.V.P.V.

La solicitarea asociațiilor de producători sau ale producătorilor, pentru evaluarea vinurilor cu denumire de origine controlată „ÎNSURĂȚEI”, se constituie periodic Comisii de degustare. Vinurile cu denumire de origine controlată „ÎNSURĂȚEI” vor fi analizate pe loturi, atât din punct de vedere organoleptic cât și fizico-chimic.

Asociația de producători reprezentativă din cadrul denumirii de origine „ÎNSURĂȚEI” stabilește criteriile de selecție a reprezentantului/reprezentanților producătorilor din cadrul Comisiei de degustare.

Modificări ale specificațiilor produsului

Asociația de producători reprezentativă, conform legislației în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor prevăzute în prezentul caiet de sarcini pentru denumirea de origine controlată ”Însurăței”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice în domeniu sau pentru a redefini aria geografică.