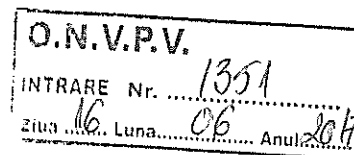


ASOCIAȚIA VIE-VIN TIMIȘ

Cod fiscal: 15065610

Tel: 0256 330 100

Fax: 0256 330 241



ANEXA IV

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

Data primirii  
(ZZ/LL/AAAA) .....

.....  
*[se completează de către Comisie]*

Număr de pagini (inclusiv această pagină) 10

Limba în care a fost efectuată modificarea : Română

Numărul  
dosarului .....

*[se completează de către Comisie]*

**Intermediarul**

— Statul membru (\*): România

Numele intermediarului Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)

Adresa completă:

Șoseaua Iancului nr. 49, 021719, Sector 2 , București, România

Telefon, fax, e-mail: 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; office@onvrv.ro,

**Numele: RECAȘ**

— Denumire de origine controlată (\*)

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

*Denumirea protejată (\*)*

*Descrierea produsului (\*)*

*Practicile enologice utilizate (\*)*

*Aria geografică (\*)*

*Productivitatea la hectar (\*)*

*Soiturile de struguri de vinificație utilizate (\*)*

*Legătură (\*)*

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

*Altele\*)*

- Tehnologia de producere a vinului materie primă pentru vinul spumant de calitate cu DOC Recaș

- Tehnologia de producere a vinului spumant de calitate cu DOC Recaș

- Condiții de comercializare pentru vinurile cu DOC Recaș

*[(\*) se șterge dacă este cazul]*

**Modificări**

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

—Modificare majoră (\*)

## Explicarea modificării

Se solicită completarea caietului de sarcini pentru producerea vinului liniștit cu denumirea de origine controlată Receaș cu noile soiuri aflate în cultură în urma reconversiei/ restructurării plantațiilor viticole. Din aceste soiuri se vor obține vinuri cu DOC Receaș, conform argumentelor prezentate în cele ce urmează.

Se solicită completarea caietului de sarcini pentru vinul liniștit cu denumirea de origine controlată Receaș cu un nou produs: **Vin spumant de calitate cu denumire de origine controlată Receaș**, în condițiile care vor fi prezentate în continuare.

În perioada anterioară anului 1989, când în România a avut loc o schimbare politică ce a răsturnat practic toate velorile de până atunci, în arealul delimitat de DOC Receaș s-a produs vin spumant obținut prin a doua fermentare în butelii, prin metoda clasică. Acest spumant era îndeosebi comercializat pe piețele est-europene cu care existau acorduri multilaterale de schimburi comerciale. După anul 1989 s-a schimbat forma de proprietate a unităților de producție struguri și vinificație și timp de mulți ani, cu pași mărunți dar hotărâți, s-a lucrat la cucerirea de noi piețe, cu precădere către Vest, dar nu în ultimul rând, cucerirea pieței interne, care era sărăcită și foarte sumar aprovizionată, de regulă, cu ceea ce era refuzat la exportul pe relația Est sau cu surplusurile de producție din diferite sectoare. În zona vinului, rafturile magazinelor înainte de 1989 și câțiva ani buni după erau ticsite de vin pelin și spumant „Zarea”, un produs care a făcut istorie tocmai prin consecvența cu care s-a aflat pe mesele românilor. Combinate de vinificație cu tradiție în domeniu spumantelor, cum era cel de la Șimleul Silaniei, din județul Sălaj, au fost abandonate și în timp, gustul consumatorului a uitat acele produse.

În acest context, apar din ce în ce mai mulți producători de vinuri spumante, care le obțin atât prin metoda fermentării în butelii, cât și prin mai noua metodă a fermentării în acrotor/ autoclavă, care este de departe mai accesibilă. Producătorii de vinuri liniștite din arealul DOC Receaș au dorit să reînvie o tradiție și totodată, să valorifice potențialul vinicol al zonei într-un nou produs, solicitat de piața consumatorilor de vin.

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

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

Se solicită ca DOC Receaș să poată fi utilizată în afară de vinul liniștit și pentru vinul spumant de calitate, produs în arealul delimitat pentru DOC Receaș, în condițiile legislației în vigoare.

În perioada 2007-2017, în arealul delimitat de DOC Receaș au fost replantate suprafețe remarcabile de viță de vie prin programul de reconversie/ restructurare a plantațiilor viticole, susținut de către Uniunea Europeană prin fonduri structurale. Soiurile plantate sunt în general soiuri autohtone, dar și clone mult mai valoroase din soiuri clasice, care își exprimă potențialul prin vinurile elaborate cu tehnologii modernizate.

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

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

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

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

- Brut-natur: maxim 3 g/l
- Extra-brut: maxim 6 g/l
- Brut: maxim 12 g/l
- Extra-sec: cuprins între 12,01 g/l și 17 g/l
- Sec: cuprins între 17,01 g/l și 32 g/l
- Demi-sec: cuprins între 32,01 g/l și 50 g/l
- Dulce: peste 50 g/l

Vinul spumant de calitate cu DOC Recaş rose poate fi obținut exclusiv din soiuri negre sau roz, prin macerare pe boabe. În sensul prezentei, vinuri rose pot fi considerate și cele provenind din soiurile Pinot gris și Traminer roz, dacă macerarea se face pe boabe, atât timp cât este necesar pentru extracția culorii din pielea discret colorată a celor două soiuri. Vinul alb poate fi obținut și prin vinificarea în alb a soiurilor de struguri negri sau roz.

Caracteristicile analitice și organoleptice pentru produsul a cărui obținere se solicită prin prezenta cerere, trebuie să fie după cum urmează:

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

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

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

- tarie alcoolică, minim: 11 % vol. alcool
- aciditate totală (acid tartric), minim: 3,5 g/l.
- aciditate volatilă, în limitele permise de legislația în vigoare- extract sec nereducător minim: 15,0 g/l
- zaharuri, exprimate în glucoză+fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, respectând legislația în vigoare
- dioxid de sulf total, maxim: 150 mg/l
- dioxid de sulf liber, maxim: 45 mg/l
- suprapresiune la temperatura de 20°C, minim: 3,5 bari

**Caracteristicile organoleptice generale:**

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

- culoare: galben-verzui, până la galben-pai, la spumantul alb  
roz mai mult sau mai puțin intens, la spumantul rose
- miros: proaspăt, fin, fructuos, tipic soiului;
- gust: plăcut acid, fructuos.

b. **Vinurile spumante** se disting prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe de flori, miere, fân ușor uscat, note de autoliză amintind de pâine caldă.

- aspect: galben-verzui până la gălbui-pal, galben-verzui, până la galben-pai, strălucitor, cu spumă persistentă, la spumantul alb și roz mai mult sau mai puțin intens, strălucitor, la spumantul rose, cu spumă fină și continuă timp îndelungat;

- miros: proaspăt, fin, caracteristic strugurilor din care provine;

- gust: acid, fin, elegant, floral, caracter gusto-olfactiv de autoliză (biscuiți, pâine prăjită).

#### **Practicile enologice utilizate (\*):**

Practicile enologice și tratamentele ce se aplică produselor vinicole care vor purta denumirea de origine controlată Receaș, inclusiv spumantul de calitate cu DOC Receaș sunt cele permise de legislația în vigoare aplicabile la data efectuării acestora.

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

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

Soiul	Producția maximă în caietul inițial	Producția maximă în ultimii 5 ani	Producția maximă pentru care se solicită modificarea
Burgund mare	120	148,58	150
Cabernet Sauvignon	100	124,00	130
Cadarcă	120	136,66	140
Chardonnay	100	137,20	130
Fetească neagră	100	135,78	130
Fetească regală	140	148,86	150
Merlot	120	143,00	140
Muscat Ottonel	100	132,00	130
Mustoasă de Măderat	140	155,25	160
Novac	120	144,00	150
Pinot gris	100	129,86	130
Pinot noir	110	121,69	130
Riesling de Rhin	120	139,00	140
Riesling italian	120	128,50	130
Sauvignon	120	137,21	140
Syrah/ Shiraz	120	152,80	160

Soiurile nou introduse au fost monitorizate timp de trei ani, deoarece abia au intrat pe rod. În primul an de recoltă, vinurile obținute au fost introduse în diverse asamblaje, deoarece cantitățile nu au justificat lotizare distinctă.

Soiul nou introdus	Producția maximă în caietul inițial	Producția maximă în ultimii 3 ani	Producția maximă pentru care se solicită modificarea
Alicante Bouschet*	*	<b>163,56</b>	<b>160</b>
Cabernet Franc*	*	<b>114,37</b>	<b>130</b>
Fetească albă*	*	<b>142,50</b>	<b>150</b>
Negru de Drăgășani*	*	<b>139,60</b>	<b>140</b>
Tămâioasă românească*	*	<b>120,00</b>	<b>130</b>
Traminer roz*	*	<b>126,70</b>	<b>130</b>
Viognier*	*	<b>137,68</b>	<b>140</b>

Așadar, randamentul maxim de struguri permis pentru producția de vinuri este de:

- 130 q/ ha la soiurile: Chardonnay, Cabernet Franc, Fetească albă, Fetească neagră, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir, Riesling italian, Tămioasă românească, Traminer roz;
- 140 q/ ha la soiurile: Cadarcă, Merlot, Negru de Drăgășani, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier;
- 150 q/ ha la soiurile: Burgund mare, Fetească regală, Novac;
- 160 q/ ha la soiurile: Alicante Bouschet, Mustoasă de Măderat, Syrah/ Shiraz.

Randamentul maxim vinicol (hl/ha) permis pentru producția de vinuri materie primă pentru obținerea producției de vin spumant de calitate cu denumire de origine controlată Receaș este de 75 % din producția maximă admisă la hectar, adică:

- 97,50 hl/ ha la soiurile: Chardonnay, Cabernet Franc, Fetească albă, Fetească neagră, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir, Riesling italian, Tămioasă românească, Traminer roz;
- 105,00 hl/ ha la soiurile: Cadarcă, Merlot, Negru de Drăgășani, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier;
- 112,50 hl/ ha la soiurile: Burgund mare, Fetească regală, Novac;
- 120,00 hl/ ha la soiurile: Alicante Bouschet, Mustoasă de Măderat, Syrah/ Shiraz.

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

Soiurile nou introduse în cultură în areale cu tradiție viticolă, așa cum este cel delimitat pentru DOC Receaș, contribuie semnificativ la menținerea imaginii și notorietății denumirii de origine controlată Receaș. Prin diversificarea sortimentală oenologiei au la dispoziție o paletă mult mai largă de posibilități de exprimare a complexității aromatice, expresivității și originalității în vinurile liniștite obținute din teritoriul acesta viticol cel puțin din anul 1318 încoace. Astfel, în timp ce soiurile românești Fetească albă, Tămâioasă românească și Negru de Drăgășani vor scoate în evidență terroir-ul DOC Receaș, Viognier și Traminer roz vor accentua complexitatea aromelor primare tipică vinurilor de Receaș, soiului Alicante Bouschet revenindu-i de facto, rolul de a influența pozitiv intensitatea colorantă a vinurilor roșii din gama Premium. Introducerea în sortiment a soiului Cabernet franc, ce dă vinuri fine, elegante și complexe în același timp, este o continuare firească a identificării celor mai potriviți exponenți ai specificului zonei de vest a României viticole.

Vinurile obținute din soiurile nou introduse în arealul delimitat pentru DOC Receaș se evidențiază printr-o serie de particularități, astfel:

- *Feteasca albă*: un vin a cărui limpiditate strălucitoare este accentuată de culoarea galben-pai, cu reflexii verzui, cu un miros delicat, de floare de vișă de vie abia deschisă, se caracterizează prin gustul armonios, cu o finețe naturală tipică susținută de aciditatea imprimată de zona văilor joase unde este cultivat.
- *Tămâioasa românească*: aspectul său este caracterizat printr-o limpiditate cristalină, strălucitoare, susținută de nuanțele galben-aurii, cu irizații galben-verzui. Mirosul specific de smirnă, de tămâie susținut de notele de fagure de miere de salcâm și tei pe care le putem regăsi

și în post-gust, la vinul matur demidulce și dulce, este mai fin și vigorant la vinul tânăr. Lipsa precipitațiilor în lunile de vară-toamnă, ușurează acestui soi concentrarea terpenelor în pielea boabelor de Tămâioasă românească din DOC Receaș.

- *Traminer roz*: confirmă potențialul său de a da un vin cu aspect limpede și strălucitor. Cu toate că galbenul-arămiu tinde să acopere nuanțele de pai, dând uneori aspectul de pătat, culoarea rămâne pe locul secund în favoarea aromei particulare de petale de trandafiri de Damasc și floare deschisă de tei. Diminețile reci din septembrie din zona Receașului contribuie la desăvârșirea gustului onctuos, complex.
- *Viognier*: care deși nu se remarcă în mod deosebit prin limpiditatea cristalină și culoarea galben-verzuie care duce cu gândul la un vin neutral, reușește să se evidențieze prin valorificarea mineralității solului de pe dealul pe care a fost plantat, astfel încât mirosul său floral de iasomie, completat cu note de caisă în pârgă este desăvârșit de gustul discret condimentat, fructuos și extractiv.
- *Negru de Drăgășani*: soi ce dă un vin limpede, roșu-închis, ce miroase a cireșe negre și afine coapte, cu un gust catifelat la maturitate, o aciditate bine integrată și post-gust prelung, utilizează la capacitate maximă compușii feroși din solul de la Receaș.
- *Cabernet franc*: vin cu o limpiditate cristalină, roșu-rubiniu, cu o intensitate colorantă mare și miros specific de fructe de pădure supracoapte, reușește să-și imprime o notă aparte în arealul delimitat pentru DOC Receaș, desăvârșind un gust vegetal-ierbos, viguros, la vinul tânăr. Mai sărac în tanini decât Cabernet Sauvignon, la maturitate devine moale și catifelat.
- *Alicante Bouschet*: este singurul soi tinctorial existent în cultură pură în România. Strugurii săi, foarte bogați în antociani, atât în pielea, cât și în pulpă, dau vinuri neutrale, foarte intense colorate. Odinioară, în plantațiile cu soiuri negre se găseau ca impurități, din loc în loc, butuci de Alicante Bouschet, pentru a asigura vinului ce va fi rezultat din parcela respectivă, o colorație sigură, fără a influența gustul sau mirosul în vreun fel. Butucii impurități de Alicante Bouschet se recunoșteau cu ușurință toamna, când frunzișul lor se colora în roșu-vișiniu intens. Vinificat împreună cu soiul de bază, Alicante Bouschet sublinia culoarea vinului, fără a influența negativ calitatea acestuia, dacă procentul era sub 10 %. Alicante Bouschet a fost întotdeauna un soi de sortiment. Probabil puțini specialiști au gustat vreodată vin din Alicante Bouschet vinificat de sine stătător. Vinul este atât de intens colorat, încât senzația de transparent este aproape inexistentă, iar gustul său este dat de asprimea conținutului exagerat de compuși fenolici.

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

- soiuri albe și roz: Fetească regală, Mustoasă de Măderat, Chardonnay, Pinot gris, Traminer roz

- soiuri negre: Pinot noir, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Fetească neagră.

Soiurile negre conferă tărie și corpolență, deopotrivă cu o finețe aparte. Soiurile albe dau fructozitate și catifelare, mai ales Chardonnay, iar Mustoasa de Măderat, în mod special asigură aciditatea și prospețimea de care spumantele au nevoie.

### **Legătură (\*):**

Din punct de vedere al **reliefului**, Câmpia Banato-Crișană este continuarea spre Vest a dealurilor de sub Munții Zarandului, la marginea mării Depresiuni Panonice. Diferențierile bio-pedoclimatice au definit astfel, două subunități: câmpia înaltă (colinele) și câmpia joasă. Arealul delimitat pentru DOC Receaș se întinde preponderent pe câmpia înaltă, în zona colinară. Aproximativ 18% din arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată, se află în partea cea mai înaltă subcolinară, fragmentată de o rețea de văi prin care face tranziția dintre dealurile piemontane și câmpia joasă (după consemnările cercetătorului Gr. Posea, 1988)

Zona subcolinară Receaș-Petrovaselo are altitudini între 135-180 m și este brăzdată de rețeaua hidrografică ce coboară din Dealurile Lipovei, o altă zonă cu vocație viticolă. Formele de relief create de această rețea hidrografică sunt reprezentate de interfluvii plane, cu forme microdepressionare mărginite de versanți cu pante cuprinse între 3-18%, cu văi mai mult sau mai puțin adânci, mlăștinoase sau periodic inundabile. Profilul versanților este în general neted, rareori întâlnindu-se forme mixte, ca o

consecință a unor alunecări de teren foarte vechi, în prezent stabilizate. Colinele terasate Recaș-Izvin se sprijină ca un pinten de malul râului Bega și linia Câmpiei joase a Timișului. Apare astfel, un platou întins, terasat, fără limite exterioare exprimate în relief. Zonele cu soluri scheletice au fost puse în valoare cu soiul Negru de Drăgășani, care a găsit aici condiții edafice asemănătoare cu cele din dealurile subcarpatice, unde a fost creat de către cercetătorii viticoli români.

Arealul de cultură a viței de vie cu vocație pentru producerea strugurilor destinați obținerii vinului materie primă pentru spumant de calitate cu DOC Recaș este colinar și fragmentat de văi. Văile intercolinare, cu largimi care variază de la câteva zeci de metri până la 450 m, au deschidere în general nord-estică sau sud-vestică, oferind o expunere bună către soare, pe versanții foarte ușor înclinați. Aceste văi au dobândit, de-a lungul timpului, caracterul de sistem de evacuare a apelor pluviale, în timpul ploilor torențiale sau la topirea zăpezilor. Frecvența acestor deșee naturale, ravene consolidate sau neconsolidate, contribuie, alături de diversitatea rocilor metamorfice, la mărirea complexității peisajului de micorelief specific zonei delimitată pentru denumirea de origine Recaș. În aceste condiții, creșterea și maturarea boabelor are loc într-un regim aerohidric favorabil dezvoltării unui nivel de aciditate mediu și chiar ridicat, în anumite locuri, potrivit pentru direcția de producție ca vin materie primă pentru spumante de calitate. Soiurile albe Tămâioasa românească, Traminer roz și Viognier răspund foarte bine dimineților răcoroase de la baza versanților acestor văi, cu ceață care le favorizează un echilibru foarte bun între aciditate, zaharuri și compuși aromați.

Privind din perspectiva **climei**, potrivit Tratatului de geografie a României, din 1983, arealul delimitat pentru DOC Recaș se află în climatul temperat-continental, cu o ușoară influență sub-mediteraneană, cu ierni în general blânde, veri călduroase, toamne lungi și treceri rapide de la iarnă la vară – primăveri scurte. Caracteristice zonei sunt advecția aerului umed din sud-vest și nord-vest și a vânturilor frontale, de o intensitate ceva mai ridicată decât în restul țării, ceea ce duce la creșterea nebulozității în timp foarte scurt, atunci când apar fronturi atmosferice aducătoare de precipitații, dinspre Europa Centrală. Aceste toamne lungi și călduroase favorizează acumulările antocianice în pielea boabelor de Syrah/ Shiraz, Negru de Drăgășani și Cabernet franc.

**Radiația solară** este un factor principal în caracterizarea oenoclimatului. Radiația globală (compusă din radiația directă și radiația difuză) are valori medii de 118 kcal/ cm<sup>2</sup>, din care 100 kcal/ cm<sup>2</sup> în semestrul cald (aprilie-septembrie), asigurând viței de vie necesarul pentru desfășurarea proceselor metabolice fotosintetice. Durata însolației depășește 2.100 de ore, cea mai mare parte acumulându-se în semestrul cald. Feteasca albă găsește astfel condiții propice acumulării de zaharuri și păstrarea, totodată, a unei acidități satisfăcătoare. **Numărul zilelor cu soare** este 292, nebulozitatea ajungând în lunile de vară la 4,2-4,9/10, iar iarna depășind 7 zile din 10. Majoritatea soiurilor negre au nevoie de multă însolație și oferta generoasă a zonei permite obținerea unor vinuri cu o amprentă foarte bine definită.

**Circulația maselor de aer** este guvernată de intensificarea activității ciclonice deasupra Mării Mediterane, în anotimpul rece, astfel încât precipitațiile sunt de cele mai multe ori sub formă de burniță și lapoviță, pe un fond pronunțat de ceață. Vara, anticiclonele Azorelor trimite prelungiri spre sud-estul Europei, antrenând masele de aer umed din aria ciclonală islandeză, cu consecință precipitații frontale abundente, ploi torențiale, cu descărcări electrice frecvente și perioade mai răcoroase alternând cu seceta. De asemenea, intensificarea anticiclonei tropicale africane deasupra Mării Mediterane face posibilă pătrunderea maselor de aer cald, cu zile tropicale, în care se înregistrează temperaturi peste 30°C. Aceste fluctuații ale aerului influențează substanțial acumulările de zaharuri în boabele strugurilor albi și pigmenți antocianici în pielele boabelor soiurilor de struguri negri (Alicante Bouschet, Cabernet franc, Negru de Drăgășani), prin accelerarea metabolismului care utilizează apa drept catalizator.

**Temperatura** medie a aerului oscilează în lunile reci între -1,6 și 11,2°C, iar în lunile calde, între 11,1 și 21,4°C. Temperatura medie a celor trei luni de iarnă (Decembrie, Ianuarie și Februarie) este pozitivă: 0,2°C. Luna cea mai rece, Ianuarie, are temperatura medie de -1,6 °C. Primăverile sunt mai timpurii decât în alte regiuni ale țării și mai călduroase: media termică atingând 11°C. Verile sunt lungi și călduroase. Temperatura medie a celor trei luni de vară depășește 20°C. Toamnele au lungimi variabile, dar sunt mai lungi decât primăverile și au temperatura mai constantă, zilele senine sunt mai numeroase datorită regimului anticiclonic. Media celor trei luni de toamnă depășește 11°C. Primul îngheț de toamnă se înregistrează în jurul datei de 19 octombrie. Regimul termic moderat asigură o perioadă de vegetație lungă, ce oferă timp pentru o maturare lentă și completă, cu fenofaze distincte, astfel încât pârga și începutul coacerii boabelor pot fi bine definite. Recoltatul strugurilor destinați

vinului bază pentru spumant se poate face în intervale de timp clare, specifice fiecărui soi de struguri destinați acestei direcții de vinificare.

**Umiditatea relativă a aerului** este cuprinsă în intervalul 77-78%, cu valori mai ridicate iarna și mai scăzute vara, ca urmare a circulației maselor de aer cald sud-vestice. În aceste condiții numai rareori spre finalul toamnei, apar fenomene de stafidire, mai ales la strugurii negri. Regimul pluviometric este încadrat în izohieta de 608 mm, conform măsurătorilor de la punctul pluviometric Recaş, în perioada 1949-1995. Sunt ani în care Syrah/ Shiraz poate atinge un nivel de calitate asemănător vinurilor din Barosa Valley, Australia, iar acest lucru se datorează exclusiv combinației de aer cald și umiditate scăzută a aerului

*Altele\*):*

**- Tehnologia de producere a vinului materie primă pentru vinul spumant de calitate cu DOC Recaş**

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

Valorile indicelui gluco-acidimetric trebuie să se încadreze între 15-20. O aciditate ridicată aduce prospețimea caracteristică vinului spumant și contribuie la asigurarea limpidității și stabilității acestuia.

Transportul strugurilor se face în lăzile în care au fost culeși, pentru a se asigura integritatea boabelor. Pe distanțe relativ mari, când transportul lădițelor stivuite nu este rentabil, se pot folosi bene acoperite cu materiale antioxidante, stratul de struguri nedepășind 45-50 cm grosime, asigurându-se o protecție antioxidantă cu metabisulfid de potasiu.

La recepția pentru vinificare, strugurii se analizează cantitativ, prin cântărire și calitativ, apreciindu-se sănătatea strugurilor și conținutul acestora în zaharuri.

Strugurii sunt transferați în buncărul unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează. Are loc astfel, separarea mustului ravac și sulfitearea lui cu anhidridă sulfuroasă 40-50 mg/l, urmată de deburare. Este interzisă folosirea preselor continue, cu șnec elicoidal și a cisternelor de ciment.

Fermentația alcoolică a mustului însământat cu levuri selecționate se face la temperaturi cuprinse în intervalul 12-20°C. Aprecierea organoleptică are loc după pritoc. Vinul materie primă pentru spumant se refrigerează la -3°C sau -4°C și se păstrează la rece, în cisterne, timp de 8-10 zile, în vederea stabilizării tartrice. Urmază filtrarea grosieră, în condiții sterile, pentru asigurarea stabilității tartrice, proteice și microbiologice.

Utilizarea drojdiilor în culturi pure imprimă vinurilor mai puțini acizi și esteri volatili, gust și miros specific soiului, cu o tușă mai accentuată. Vinurile astfel obținute conțin mai puțini coloizi și substanțe polifenolice, este mai puțin sensibil la alterările microbiene și se limpește mai ușor.

**- Tehnologia de producere vinului spumant de calitate cu DOC Recaş**

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

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



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

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

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

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

Restivuirea are rolul:

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

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

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

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

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

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

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

Pentru obținerea vinului spumant de calitate cu DOC Receaș este obligatorie faza de înfrățire a vinului cu licoarea de expediție, care durează circa 20 de zile. După această perioadă sticlele sunt controlate atent, îndepărtându-se cele cu scurgeri la dop, cu urme de depozit în suspensie, cu turbureală sau albăstreală. Doar cele corespunzătoare vor parcurge procesul de etichetare și ambalare.

#### **- Condiții de comercializare pentru vinurile cu DOC Receaș**

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

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

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

Pot fi folosite următoarele metode:

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

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

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

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

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

Toate prevederile privind certificarea originii și autenticității, îmbutelierea, ambalarea, etichetarea, comercializarea și controlul vinurilor (liniștit/ spumant de calitate) cu denumire de origine Receaș vor respecta prevederile legislației în vigoare pentru aceste tipuri de vin.

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

Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), Șoseaua Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, România

Telefon, fax, e-mail: 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; [office@onvpv.ro](mailto:office@onvpv.ro),

#### ***Altele (\*):***

*Caracteristicile și practicile culturale ale plantațiilor viticole:* se vor aplica tehnologiile stabilite cu respectarea bunelor practici agricole și de mediu.

*Calitatea strugurilor la recoltare* trebuie să fie în acord cu direcția de valorificare a vinurilor care se vor obține din aceștia.

*Tehnologia de obținere a vinurilor* va respecta tipicul pentru fiecare categorie de vin și bunele practici de siguranță alimentară.

*Condițiile de comercializare și etichetarea,* vor respecta legislație în vigoare.

*Examinarea calitativă a vinurilor cu denumirea de origine controlată Receaș și certificarea lor* se va face conform procedurilor autorității de control, O.N.V.P.V.

*Declasarea vinurilor cu denumirea de origine controlată Receaș* se va face conform procedurilor autorității de control, O.N.V.P.V.

*Modificarea Caietului de sarcini pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată Receaș* poate fi solicitată numai cu respectarea legislației în vigoare.

**Documentul unic modificat**

*[pe o foaie separată]*

Numele semnatarului: **ASOCIAȚIA VIE-VIN TIMIȘ**

Persoana de contact: **Iova Gheorghe Mihai**

Adresa completă: Complex de vinificație, 307340, Recaș, Timiș, România, tel. 0040 – 256 330 100, fax. 0040 – 256 330 241, e-mail: [iova@recaswine.ro](mailto:iova@recaswine.ro)

Semnătura: .....

