

CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinurilor cu denumire de origine controlată ” RECAȘ”

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată “RECAȘ” se atribuie vinurilor liniștite și vinurilor spumante de calitate obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU MEDIUL GEOGRAFIC

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “RECAȘ” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

a. Detalii privind aria geografică

Factorul natural caracteristic este zona colinară cu înălțimi de maxim 150 m cu insolație intensă în tot timpul anului. Aici sunt soluri podzolice, bogate în oxizi de fier și microelemente. Plantațiile viticole beneficiază de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante line și platouri. Câmpia Banato-Crișană este continuarea spre Vest a dealurilor de sub Munții Zarandului, la marginea mării Depresiuni Panonice. Diferențierile bio-pedo-climatice au definit astfel, două subunități: câmpia înaltă (colinele) și câmpia joasă. Arealul delimitat pentru DOC Recaș 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).

Date ecoclimatice: temperatura medie anuală 10,6° C, suma precipitațiilor anuale 636 mm, suma temperaturilor active 3.206 °C, suma orelor de insolație 1.519 și suma precipitațiilor active 364 mm. Aptitudinea oenoclimatică a regiunii viticole (indicele termoheliohidric cuprins între 4.600 – 5.100) în care se încadrează arealul delimitat pentru D.O.C. „RECAȘ” cu 4.606, este pregnant favorabilă pentru producerea vinurilor roșii de înaltă calitate.

Radiația solară este un factor principal în caracterizarea oenoclimatului.

Radiația globală (compusă din radiația directă și radiația difuză) are valori medii de 118 kcal/cm², din care 100 kcal/cm² în semestrul cald (aprilie-septembrie), asigurând viței de vie necesarul pentru desfășurarea proceselor metabolice fotosintetice. Durata insolației 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 insolație 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, anticicloul Azorelor trimite prelungiri spre

sud-estul Europei, antrenând masele de aer umed din aria ciclonală islandeză, cu consecință precipitații frontale abundente, ploii 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 pielețele 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 oC. Primăverile sunt mai timpurii decât în alte regiuni ale țării și mai călduroase: media termică atingând 11oC. Verile sunt lungi și călduroase. Temperatura medie a celor trei luni de vară depășește 20oC. 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 Recaș, 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

b. Detalii privind produsul

Vinurile obținute pe solurile bogate în oxizi de fier, au o culoare roșie strălucitoare și sunt foarte fine, cu personalitate marcantă. Sunt vinuri destinate cunoscătorilor, omogene, care se dezvăluie pas cu pas. Gustativ, nu doar confirmă aromele, ci le amplifică, oferindu-le un înveliș cărnos, solid, aproape gras. Pornind cu o senzații dominante de fructe, vinul se deschide în timp, migrând de la mici fructe de pădure (fragi și zmeură) spre note florale, de tei, salcâm și soc, cuprinzând un spectru larg de note intermediare, punctate pe alocuri de impresii minerale de bazalt rece și de o aciditate prietenoasă, care reușește să se așeze într-un loc în care să nu provoace separarea în trepte a ansamblului de arome. Un postgust unic, extrem de lung și de complex, greu de asemănat cu orice alt vin.

Dacă soiuri românești precum Fetească albă, Tămâioasă românească și Negru de Drăgășani vor scoate în evidență terroir-ul D.O.C. Recaș, Viognier și Traminer roz vor accentua complexitatea aromelor primare tipică vinurilor de Recaș, soiului Alicante Bouschet revenindu-i rolul de a influența pozitiv intensitatea colorantă a vinurilor roșii din gama Premium. Soiul Cabernet franc care se evidențiază sub forma unor vinuri fine, elegante și complexe este o continuare firească a identificării exponenților potriviți ai specificului zonei viticole de vest Recaș.

b. Interacțiunea cauzală

În 1319 - nobilul maghiar Dominik de Saar este amintit într-o cronică a vremii ca proprietar al moșiei Rygachtelkue (Recaș), iar în 1359 - în diplomele regelui Ludovic cel Mare este menționată donația către fiii săi a posesiunii Rykas din apropierea Timișului Mic.

Cele mai vechi documente scrise despre viile Recașului datează din 11 noiembrie 1447, într-un act în care se vorbește despre vânzarea unor vii de către Ioan și Ecaterina Magyar lui Mihail de Cioma, Banul Severinului, pentru 32 de florini ungurești din aur. Tot atunci s-a stabilit și hotarele moșiei. Începând din 1772 și până în 1786 au emigrat în regiune, de bună voie sau datorită sărăciei, un număr impresionant de Svabi, locuitori din Bavaria, din zona Ulm, zonă în care se vorbea dialectul Schwaben.

Atestări ale localităților: Bazoșu Vechi (1723-1725, Basos), Herneacova (1349, Aranyásó), Izvin (1453, Ewzwen, Ewsin), Nadăș (1247, Nádasd), Petrovaselo (1359, Horváthpetúrfalva) și Stanciova (1456, Sztanchófalva).

Actuala cramă există din 1945, iar din 2003 a fost inclusă pe lista reperelor turistice din programul "Drumul Vinului-România Țara Vinului". Catacombele au o sală de degustare, constituită la nouă metri sub pământ

Zona subcolinară Recaș-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 microdepresionare 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 deșeușee naturale, ravene consolidate sau neconsolidate, contribuie, alături de diversitatea rocilor metamorfice, la mărirea complexității peisajului de microrelief 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.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. "RECAȘ"

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "RECAȘ" se întinde pe teritoriul județului Timiș, astfel:

- Oraș Recaș, localitățile Recaș, Izvin, Herneacova, Petrovaselo.

2. Denumirea de origine controlată "RECAȘ" poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: *IZVIN, HERNEACOVA, DEALU ȚIGANULUI, DEALU VIILOR, DEALU VECHI, UBERLAND, PETROVASELO.*

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor liniștite cu D.O.C. "RECAȘ" sunt următoarele:

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Fetească albă, Fetească regală, Mustoasă de Măderat, Riesling italian, Riesling de Rhin, Chardonnay, Traminer roz, Tămâioasă românească, Viognier, Sortiment alb (care provine în diferite asamblări, din soiurile albe menționate)

- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Burgund mare, Negru de Drăgășani, Cadarcă, Syrah, Novac, Alicante Bouschet, Sortiment roșu (care provine în diferite asamblări, din soiurile roșii menționate). Soiurile de struguri de vinificație utilizate pentru producerea vinurilor spumante de calitate cu D.O.C. Recaș 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.

V. PRODUCȚIA MAXIMĂ DE STRUGURI (q/ha)

- maxim 13000 kg/ha la soiurile Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Fetească neagră, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir, Riesling italian, Tămâioasă românească, Traminer roz.

- maxim 14000 kg/ha la soiurile Cadarcă, Merlot, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Negru de Drăgășani.

- maxim 15000 kg/ha la soiurile Burgund mare, Fetească regală, Fetească albă, Novac.

- maxim 16000 kg/ha la soiurile Mustoasă de Măderat, Syrah/ Shiraz, Alicante Bouschet.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

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 Recaș este de 75 % din producția maximă admisă la hectar, adică:

- 97,50 hl/ ha la soiurile: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Cabernet Franc, 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, Fetească albă, Novac;

- 120,00 hl/ ha la soiurile: Alicante Bouschet, Mustoasă de Măderat, Syrah/Shiraz.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată "RECAȘ" trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- 187 g/l la soiurile Fetească regală, Riesling italian, Riesling de Rhin, Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Mustoasă de Măderat, Burgund mare, Cadarcă, Novac, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.

- 220 g/l la soiurile albe și 213 g/l la soiurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

VIII. CARACTERISTICI ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

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

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor va fi 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%,

- densitatea plantatiei : minim 3.000 plante / ha,

- irigarea: admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).

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

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha).

Fertilizarea foliară se poate utiliza pentru completarea necesarului plantei de macrolelemente și microelemente.

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușegai, se recomandă aplicarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

În acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. "RECAȘ" se încadrează în zona viticolă C I.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică.

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.

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată "RECAȘ" are o tărie alcoolică naturală de min. 11 % vol.

Producția vinului spumant de calitate cu D.O.C. 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 Recas 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 piețița discret colorată a celor două soiuri. Vinul alb poate fi obținut și prin vinificarea în alb a soiurilor de struguri negri sau roz.

a) Utilizarea bucăților din lemn de stejar

Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea vinurilor și pentru a transmite vinului anumiți constituenți care provin din lemnul de stejar. Bucățile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile *Quercus*.

Acestea sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură calificată ca scăzută, medie sau înaltă, dar nu trebuie să fi fost supuse unei combustii, inclusiv la suprafață, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere. Nu trebuie să fi fost supuse unor tratamente chimice, enzimatice sau fizice, altele decât încălzirea. Nu trebuie să li se adauge niciun produs destinat intensificării aromei lor naturale sau a compușilor fenolici extractibili.

Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură încât cel puțin 95 % din greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri).

Bucățile de lemn de stejar nu trebuie să degaje substanțe în concentrații care ar putea prezenta riscuri pentru sănătatea oamenilor.

b) Conținutul în aciditate volatilă nu poate depăși:

- 18 miliechivalenți/litru pentru musturile de struguri parțial fermentate
- 18 miliechivalenți/litru pentru vinurile albe sau roze
- 20 miliechivalenți/litru pentru vinurile roșii

Maxim admis pentru DOC „RECAȘ” este de 25 miliechivalenți/litru, dacă vor purta mențiunea tradițională DOC-CT, dacă vinurile au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani.

c) Îndulcirea vinurilor este autorizată numai în stadiul de producție și numai cu must concentrat rectificat, în interiorul regiunii în care este obținut vinul în cauză. Se poate utiliza must de struguri sau must de struguri concentrat numai dacă acesta provine din soiul și din arealul în care este obținut vinul supus îndulcirii.

d) *Cupajarea* se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiția ca acestea să provină din arealul respectiv.

e) *Acidificare și dezacidificare.*

Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul unei acidificări sau al unei dezacidificări.

Acidificarea mustului de struguri, mustului de struguri parțial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentație se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric sau 20 miliechivalenți pe litru, iar acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenți pe litru.

Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți pe litru.

Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parțiale.

Acidificarea și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

f) *Procedurile privind acidificarea și dezacidificarea se fac în conformitate cu legislația în vigoare.*

1) Acidificarea și dezacidificarea (cu excepția acidificării și dezacidificării vinurilor) nu sunt autorizate decât dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare în vin sau în orice altă băutură destinată consumului uman direct.

2) Acidificarea și dezacidificarea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat pentru D.O.C. „RECAȘ”.

3) Toate procedurile menționate anterior vor fi declarate autorităților competente de către deținători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum și de comercianți și/sau vor fi înscrise în registrele de evidență și în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate.

4) Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru D.O.C. „RECAȘ” și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

5) Acidificarea și dezacidificarea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului.

g) *Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :*

- bioxid de carbon utilizat pentru vin cu D.O.C. ”RECAȘ” să nu depășească 2 g/l în vinul astfel tratat.

- acidul citric utilizat pentru vin cu D.O.C. ”RECAȘ” să nu depășească 1 g/l în vinul astfel tratat.

- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. ”RECAȘ” să nu depășească 100 mg/l .

X.TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. ”RECAȘ”

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

Transportul strugurilor trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

Desciorchinatul parțial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face și *zdrobirea parțială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pielea utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șnecul trebuie să aibă diametru mare și turație mică.

Presarea boștinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu D.O.C. "RECAȘ".

Sulfizarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

Asamblarea se face numai între mustul ravac și cel de la presarea I.

Limpezirea mustului alb este necesară și recomandată.

Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populație viabilă de levuri specializate.

Supravegherea și conducerea fermentației se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentației alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea proiectată. Fermentarea malolactică la vinurile roșii este obligatorie.

Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi inadecvate.

Maturarea vinului se va face în decurs de 3-12 luni, în funcție de natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Maturarea în baric este obligatorie pentru vinurile roșii cu D.O.C. "RECAȘ". În condiții de aplicare a procedurii de microoxigenare perioada de maturare se poate reduce la 30 zile. Învechirea la sticlă minim 1-6 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conținutul în fier este mai mare de 6 mg/l.

Stabilizarea tartrică este obligatorie.

Îmbutelierea se va face în condiții sterile, la rece.

Tehnologia de producere a vinului materie primă pentru vinul spumant de calitate cu D.O.C. Recaș

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 lăzilor 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 sulfizarea lui cu anhidridă sulfuroasă 40-50 mg/l, urmată de deburbare. Este interzisă folosirea preselor continue, cu șneclă elicoidală și a cisternelor de ciment.

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

Tehnologia de producere vinului spumant de calitate cu D.O.C. Recaș

Fluxul tehnologic de obținere a vinului spumant de calitate cu DOC Recaș, 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 fermentilor, 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 giropalette 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 înclinat 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 Recaș 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 Recaș 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.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU D.O.C. "RECAȘ" LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice.

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

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % în volume
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 3,5 g/l
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
 - * 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;
 - * 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;
 - * 25 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale
- *extract sec nereducător*: minim 16 g/l la vinurile albe și roze, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.M.D. și minim 19 g/l la vinurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.T.
- *dioxid de sulf total*, maxim :
 - * 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - * 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 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

Cantități prea mari de dioxid de sulf liber, în vinurile roșii, împiedică fermentația malolactică. Vinurile cu D.O.C. "RECAȘ" au nevoie de o fermentație malolactică îndestulătoare.

- microelemente: aluminiul, maxim 8 mg/l; arsenul, maxim 0,2 mg/l; borul, exprimat în acid boric, maxim 80 mg/l; bromul, maxim 1 mg/l; cadmiul, maxim 0,01 mg/l; cuprul, maxim 1 mg/l; fluorul, maxim 1 mg/l; plumbul, maxim 0,2 mg/l; staniul, maxim 1 mg/l; zincul, maxim 5 mg/l; metanolul: maxim 150 mg/l pentru vinurile albe și roze și maxim 300 mg/l pentru vinurile roșii;
- *sulfatii*, exprimați în sulfat de potasiu, maximum 1 g/l, cu următoarele excepții:
 - * maxim 1,5 g/l pentru vinurile cu învechire de cel puțin 2 ani în vase;
 - * maxim 2 g/l pentru vinurile obținute prin adaos de must concentrat
- *sodiul*, maximum 60 mg/l, limită care poate fi depășită pentru vinurile obținute din plantații amplasate pe soluri sărăturoase;
- *diglucozidul malvidinei*, maximum 15 mg/l pentru vinurile roșii obținute din struguri proveniți din soiuri nobile.

Vinul spumant de calitate cu D.O.C. Recaș 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.

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.
- aciditate totală (acid tartric): minim 5,0 g/l.
(Aciditatea reală trebuie să fie sub 3,4 pH. 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 (acid acetic) să fie în conformitate cu 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, dar nu mai mult de 4 g/l, pentru asigurarea stabilității biologice.
- dioxid de sulf total, maxim: 100 mg/l.
- dioxid de sulf liber: maxim 35 mg/l.

Vinurile spumante de calitate cu D.O.C. Recaș, 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.

b) Caracteristici organoleptice:

1. Muscat Ottonel:

- * *Aspect:* limpede, echilibrat
- * *Culoare:* galben-pai, fără urme de oxidare
- * *Miros:* aroma tipică de muscat, fin și delicat.
- * *Gust:* tipic de muscat, armonios, elegant, cu o plăcută rotunjime și nuanță de catifelare

2. Sauvignon:

- * *Aspect:* limpede, plăcut
- * *Culoare:* galben-verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare
- * *Miros:* aroma suavă de floare de viță de vie și flori de soc
- * *Gust:* fructuos, plăcut, amplu, cu final prelung

3. Pinot gris:

- * *Aspect:* limpede, plăcut
- * *Culoare:* galben-limoniu, strălucitoare, fără pete sau urme de oxidare
- * *Miros:* aroma de flori de câmp
- * *Gust:* plin, viguros, cu caracter, cu nuanță discretă de mirodenie

4. Fetească regală:

- * *Aspect:* limpede, echilibrat
- * *Culoare:* galben-limonie, cu nuanțe verzui, fără urme de oxidare
- * *Miros:* aromă de flori de câmp, discretă, proaspătă
- * *Gust:* savuros, fructuos, bine conturat, particular

5. Riesling varietal (Riesling italian, Riesling de Rhin):

- * *Aspect:* limpede, echilibrat
- * *Culoare:* galben-pal, cu irizații verzui, strălucitor
- * *Miros:* aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă
- * *Gust:* ușor acidulat, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat, cu post-gust plăcut

6. Mustoasă de Măderat:

- * *Aspect:* limpede
- * *Culoare:* galben-verzui, translucid
- * *Miros:* fructuos, cu aromă particulară de măr verde, discretă
- * *Gust:* suficient de acid, cu personalitate, echilibrat

7. Chardonnay:

- * *Aspect:* limpede, plăcut
- * *Culoare:* galben-auriu
- * *Miros:* aromă de flori de salcâm caracteristică, ușor învechit capătă iz de unt proaspăt și miere
- * *Gust:* moale, onctuos, rotund, catifelat, amplu, armonios

8. Cabernet Sauvignon:

- * *Aspect:* limpede, translucid
- * *Culoare:* roșu-purpuriu, ușor agresiv, prin învechire devine roșu-cărămiziu
- * *Miros:* aromă de ardei iute, eucalipt, stafide negre și afine

* *Gust*: ierbos, cu astringență fină, catifelat; dacă este maturat în baric, capătă nuanțe discrete de vanilie

9. Merlot:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu-rubiniu, strălucitor, cu nuanțe teracota, după învechire

* *Miros*: aromă de prune, coacăze negre și zmeură

* *Gust*: astringența este temperată, are catifelarea specifică acestui soi; prin învechire pierde puțin din onctozitate, dar câștigă un buchet atrăgător, cu note de mentă și cafea

10. Pinot noir:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu-marونی, strălucitor

* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireșe, zmeură, căpșuni, pe măsura învechirii primește în portofoliu arome de stafide, fân și piper negru

* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex și prețios ca o mătase lichidă

11. Fetească neagră:

* *Aspect*: limpede, translucid

* *Culoare*: roșu-granat, intens, clar, strălucitor

* *Miros*: aromă complexă, originală, cu note de piper verde, prin învechire aduce a coacăze negre și prune uscate

* *Gust*: bine constituit, plăcut, savuros și atractiv; prin maturare și învechire devine și mai armonios, mai suplu, cu un buchet evident.

12. Burgund mare:

* *Aspect*: limpede, intens colorat

* *Culoare*: roșu-închis

* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, mure și afine

* *Gust*: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate, taninurile astringente sunt bine echilibrate.

13. Cadarcă:

* *Aspect*: limpede, slab colorat dacă nu este cules prin mai multe treceri

* *Culoare*: roșu-aprins

* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze, merișor și mure

* *Gust*: catifelat, uneori acid, când există condiții de stafidire se obțin vinuri oxidative cu aromă de cuișoare și cu gust ușor astringent

14. Syrah:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu-aprins

* *Miros*: aromă de piper și cireșe negre

* *Gust*: delicat, suplu, ușor picant, final cu note dulci și condimentate

15. Novac:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu-rubiniu intens, la maturitate cărămiziu

* *Miros*: buchet de afine, arome picante de cuișoare și piper negru

* *Gust*: tanin bine integrat, deși sălbatic, are o aciditate fină.

16. Fetească albă:

* *Aspect*: limpiditate strălucitoare care este accentuată de culoarea galben-pai, cu reflexii verzui,

* *Miros*: delicat, de floare de viță de vie abia deschisă,

* *Gust*: armonios, cu o finețe naturală tipică susținută de aciditatea imprimată de zona văilor joase unde este cultivată.

17. Tămâioasă românească:

* *Aspect*: limpiditate cristalină, strălucitoare, susținută de nuanțele galben-aurii, cu irizații galben-verzui.

* *Miros*: specific de smirnă, de tămâie

* *Gust*: note 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 concentrarea terpenelor în pielea boabelor de Tămâioasă românească.

18. Traminer roz:

* *Aspect*: are potențial 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.

* *Miros* : aromă particulară de petale de trandafiri de Damasc și floare deschisă de tei.

* *Gust*: diminețile reci din septembrie specifice arealului contribuie la desăvârșirea gustului onctuos, complex.

19. Viognier:

* *Aspect*: limpiditate 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

* *Miros*: floral de iasomie, completat cu note de caisă în pârgă

* *Gust*: discret condimentat, fructuos și extractiv.

20. Negru de Drăgășani:

* *Aspect*: limpede, roșu-închis

* *Miros*: cireșe negre și afine coapte, cu un gust catifelat la maturitate, o aciditate bine integrată

* *Gust* : post-gust prelung, utilizează la capacitate maximă compușii feroși din solul de la Recaș.

21. Cabernet Franc:

* *Aspect*: limpiditate cristalină, roșu-rubiniu, cu o intensitate colorantă mare

* *Miros*: specific de fructe de pădure supracoapte, reușește să-și imprime o notă aparte în arealul delimitat pentru DOC Recaș

* *Gust*: vegetal-ierbos, viguros, la vinul tânăr ;mai sărac în tanini decât Cabernet Sauvignon, la maturitate devine moale și catifelat.

22. Alicante Bouschet: 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 intens colorate. Butucii impurități de Alicante Bouschet se recunoșteau cu ușurință toamna, când frunzișul lor se colora în roșu-vișiniu intens.

* *Aspect*: vinul este atât de intens colorat, încât senzația de transparent este aproape inexistentă.

* *Gust*: gustul este dat de asprimea conținutului exagerat de compuși fenolici.

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.

Vinurile spumante de calitate 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).

Soiurile de struguri de vinificație utilizate pentru producerea vinurilor spumante de calitate cu DOC Recaș (Fetească regală, Mustoasă de Măderat, Chardonnay, Pinot gris, Traminer roz, Pinot noir, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Fetească neagră) se caracterizează prin corpolență, finețe aparte egre conferă tărie și corpolență, deopotrivă cu o finețe aparte, fructozitate și catifelare mai ales Chardonnay, aciditate și prospețime necesare spumantelor (mai ales Mustoasa de Măderat).

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată ”RECAȘ” se face, în ambalaje de sticlă sau alte materiale admise de legislația în vigoare pentru vinurile cu denumire de origine controlată, de capacități cuprinse între 0,25 până la 3,0 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 ”RECAȘ” este obligatorie folosirea etichetei principale și a contraetichetei (sau eticheta secundară).

Etichetarea va respecta prevederile normelor legislației în vigoare.

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”RECAȘ” se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională C.M.D.- cules la maturitatea deplină sau C.T.- cules târziu , abreviată sau nu;
- b. denumirea de origine controlată ”RECAȘ”
- c. tăria alcoolică dobândită, în volume;
- d. produs în România ;
- e. indicarea îmbuteliatorului/producătorului ;
- f. volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri ;
- g. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă ;
- h. mențiunea “conține sulfiți”;
- i. numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”RECAȘ” pot fi folosite următoarele **indicații facultative**:

- a) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- b) denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% soiul respectiv ;
- c) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
- d) alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare ;
- e) mențiuni referitoare la anumite metode de producție ;
- f) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- g) denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din plaiul respectiv ;
- h) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- i) se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:
 - istoria vinului sau a firmei producătoare;
 - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;
 - recomandări privind consumarea vinului : temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;
 - unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.
- j) codul de bare al produsului.

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)

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

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).

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea « conține sulfiți » Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

5. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: *C.M.D. – cules la maturitatea deplină* și *C.T. – cules târziu*, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”RECAȘ”.

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

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”RECAȘ”, maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticla timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Rezervă*.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”RECAȘ” maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Vin de vinotecă*.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ "RECAȘ"

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată "RECAȘ", 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, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declassarea vinului cu D.O.C. la alta categorie.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată "RECAȘ" este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectorat teritorial: ARAD, Str. Barbu Lăutaru, Nr. 47, Bl 31, SC. A, Ap. 1, Cod poștal 310078, Tel. 0040 257 254 400, e-mail: banat@onvpv.ro

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată "RECAȘ" și declassarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

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

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

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

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor, așa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

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

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

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

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

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini

- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată "RECAȘ", în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.