

## CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinurilor cu denumire de origine controlată

”MINIȘ”

### I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată “MINIȘ” se atribuie vinurilor liniștite, spumante de calitate și petiante, 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 “MINIȘ” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani și strugurii din care sunt produse provin exclusiv din această arie geografică, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini. Factorul natural caracteristic este zona colinară, terminațiile Dealurilor Zărandului, cu soluri scheletice, bogate în fier și microelemente.

#### a). **Detalii privind aria geografică**

Plantațiile viticole beneficiază de expoziție predominant sudică, cu excepții sud-vest sau sud-est. Rezultă o varietate distinctă de situații topoclimatice, specifice plaiurilor viticole din acest areal, în aceleași condiții de latitudine, longitudine și soi cultivat. Microclimatul cu influențe mediteraneene aduce în zonă toamne lungi, călduroase și uscate. Date ecoclimatice: temperatura medie anuală 11,2 °C, suma precipitațiilor anuale 644 mm, suma temperaturilor active 3.291 °C, suma orelor de insolație 1.490 și suma precipitațiilor active 365 mm. Umiditatea relativă a aerului este de circa 75 %, media pe 10 ani. Podgoria Miniș-Măderat are, în general, un climat temperat continental cu influențe mediteraneene, subordonat influențelor specifice climatului Europei Centrale. Unele particularități ecologice ale podgoriei sunt asigurate de adăpostul natural pe care îl realizează Munții Zărandului, expoziția sud-vestică, înclinația versanților de 15-35 % și particularitățile edafice. Aici iernile sunt în general ușoare și trecerile spre primăvară și vară se fac brusc, situație întâlnită mai ales în ultimii 10-15 ani. Temperaturile medii lunare scad sub 0°C doar în lunile Ianuarie și Februarie, dar nu sub -2°C, cel mai frecvent. La acumulările calitative din lunile Iulie- Septembrie, perioada de maturare a strugurilor, temperatura medie lunară se menține la nivel optim de peste 21°C (Iulie-August) și 15,5°C în Septembrie. Bilanțul termic global, suma temperaturilor pozitive, are media multianuală 4.125°C. Bilanțul termic activ are media multianuală (conform Stațiunii de Cercetare-Dezvoltare Vitivinicolă Miniș) de 3.667°C. Bilanțul termic util (efectiv) este de 1.558°C, cel mai scăzut fiind înregistrat în anul 1979, de 1.102°C, iar cel mai ridicat 2.486°C, fiind înregistrat în 1995, în condițiile în care limita biologică pentru vița de vie este de 1.000°C. Temperatura medie în perioada de vegetație este de 17,3°C.

Tipurile de sol predominante în podgoria Miniș-Măderat sunt: regosol eumezobazic 40%, în asociație cu litosol eubazic 40% și sol eumezobazic slab erodat 20%. Mai întâlnim aici: sol brun eumezobazic, brun podzolit pseudogleizat și cernoziomuri. În zona Miniș-Ghioroc se întâlnesc regosoluri tipice și litice și brune tipice. Rar se găsesc soluri brune argilice, brune regosolice și coluviale. Toate aceste tipuri de sol sunt propice extragerii substanțelor minerale de care vița de vie

are nevoie în cantități mici, dar cu care aceasta dă strugurilor o amprentă și o calitate aparte. Cantitatea redusă și spectrul microelementelor din acest areal se regăsește în valorile mari ale extractului sec nereducător, care rareori scade sub 25 g/l.

### **b). Interacțiunea cauzală**

Aptitudinea oenoclimatică a regiunii viticole (indicele termoheliohidric cuprins între 4.600 – 5.100) în care se încadrează arealul delimitat pentru D.O.C. ”MINIȘ” cu 4.666, este pregnant favorabilă pentru producerea vinurilor roșii de înaltă calitate. Pantele abrupte, terasate pentru cultivarea viței de vie fragmentează și frânează forța vânturilor și curenților reci. Pe timp calm, prin încălzirea versanților, se asigură o circulație domoală a aerului, favorabilă desfășurării proceselor fiziologice ale plantelor și acumulărilor calitative în boabele de struguri. Pantele previn stagnarea excesului de apă, înlesnind încălzirea solului și prevenind instalarea putregaiului cenușiu al strugurilor. Cantitatea de pigmenți antocianici la soiul Cadarcă este cu 60 % mai mare pe pantă, decât pe amplasamentul de la baza pantei. Conținutul de antociani poate ajunge la 1.647 mg/kg struguri, la Cabernet Sauvignon. Sporul de zaharuri este mai mare cu 11 % pe pantă și cu 8 % pe platou sau terasă, decât pe amplasamentele joase. De asemenea, se înregistrează variații ale acidității totale, care este mai scăzută pe pante, datorită scăderii proporției de acid malic din struguri. Vinurile obținute pe solurile scheletice, feruginoase, au o culoare roșie strălucitoare, cu reflexe rubiniu-închis și sunt foarte generoase, expresive. Factorul uman aduce tradiția recoltării pe ales sau în mai multe treceri, cu precădere la soiurile care se pretează la culesul târziu sau la înnobilarea boabelor.

În zona podgoriei Miniș-Măderat, soarele strălucește în medie 1.955 ore pe an, limita minimă pentru vița de vie fiind 1.300 ore, deci arealul delimitat pentru D.O.C. Miniș beneficiază de resurse luminoase excelente. Amplasarea viilor pe versanții dealurilor asigură nu numai o expoziție excelentă, dar și o expunere la incidența razelor solare propice acumulărilor de zaharuri și antociani în strugurii destinați vinurilor roșii. Văile care păstrează roua dimineților de vară până la orele amiezii permit reținerea unei acidități corespunzătoare în strugurii soiurilor albe destinate producerii de vinuri materie primă pentru spumantele de calitate și vinuri petiante.

Existența viticulturii în zona Aradului este atestată de către Episcopul Gerard, în lucrarea sa „Deliberatio”. Regina Gizella a Ungariei a dăruit cu încuviințarea regelui, în anul 1038, opt vii situate pe dealul Macra (azi Mocrea), cu tot atâția vieri. Într-o danie a regelui Bella al II-lea, din 1177 (reconfirmată în 1202), către prepozitura Arad, sunt menționați 317 iobagi, din care 164 erau viticultori. În 1562 dijma (zeciulala, a zecea parte din recoltă) s-a ridicat la 141 mii litri, iar suprafețele cultivate depășeau 700 hectare. Localitatea Miniș apare prima dată pe o hartă viticolă în anul 1212.

Pentru concursul internațional de vinuri de la Londra, din 1864, au fost selectate vinuri din 11 localități, predominând vinurile de Miniș și Măderat, unele datând din 1785. La expoziția mondială pentru viticultură de la Viena, în 1873, mai multe probe de vin au primit medalii de onoare. În anul următor, la Londra, un vin aromat de Păuliș a obținut premiul I. În 1885, producătorul Anton Țăranu din Ineu a obținut cu soiul Bacator, Marele Premiu de la Budapesta. În 1744 a fost preparat prima dată Cadarcă, mai întâi la Miniș, apoi la Ghioroc, Păuliș și Cuvin.

Primele exporturi au fost făcute de către contele Anton Grossalkovich, în 1745, către Cehia, apoi la Buccari și Fiume. Baronul Dietrich de la Pâncota a exportat în deceniul al patrulea al secolului al XIX-lea, 4.000 vedre de vin la Viena. În anul 1851 existau 800 iugăre cu vie la Măderat și Măsca, peste 1090 la Păuliș și peste 2000 la Pâncota.

Pivnița de la Mocrea datează din 1636. Contele Anton Grossalkovich a construit o pivniță cu capacitatea de până la 4.000 hectolitri în anul 1879, la Miniș. Pivnița avea 47 m lungime, lățime 9,8 m și înălțime 5,3 m, iar bolta era construită din cărămidă. În anul 1881 s-a înființat la Miniș Școala de viticultură cu durata cursurilor de trei ani.

Muzeul Viei și Vinului, situat în incinta Stațiunii de Cercetare-Dezvoltare Vitivinicolă Miniș din comuna Ghioroc, județul Arad, aparține de Complexul Muzeal Arad. Muzeul a fost înființat în anul 1988. Aici se prezintă unelte, instalații, documente și fotografii privind istoricul viticulturii în Podgoria Miniș-Măderat.

Factorii climatici care au influențat în decursul timpului calitatea și specificitatea vinurilor de Miniș: seceta din anii 1862, 1863, 1865, 1873, 1879, 1883, 1884, 1888, 1891, 1895, 1898, 1902, 1906, 1907-1908, 1917-1918, 1923-1924, 1927-1928, 1934-1935, 1945-1950, 1982-1983, 1985-1986, 1987-1988, 1992-1993, 1999-2002, 2005, 2009, 2011; căldurile foarte mari din anii 1851, 1879, 1905, 1906, 2009; atac de putregai nobil: 1872, 1879, 1882, 1895, 1906, 2005, 2011.

Regimul pluviometric se situează în jurul cifrei de 626 mm, din care 410 mm în perioada de vegetație. Limita minimă pentru cultura viței de vie este 500 mm anual, dintre care minim 250 mm în perioada de vegetație. Cele mai multe precipitații se înregistrează în lunile Mai, Iunie și Iulie, când acestea creează condiții de infecții fito-fungice (mană, făinare). Precipitațiile provin aproape în totalitate din ploi, fiind frecvente iernile cu intervale de temperatură pozitivă, unele chiar ridicate pentru lunile Decembrie și Ianuarie. Această particularitate permite intrarea în vegetație a soiurilor timpurii, cum sunt Pinot gris și Sauvignon, mai devreme, ceea ce garantează atingerea maturității tehnologice în timp util vinificației. Mustoasa de Măderat este primul soi care dezmugete, în DOC  
Miniș.

### **c). Detalii privind produsul**

Factorul uman aduce tradiția recoltării pe ales sau în mai multe treceri, cu precădere la soiurile care se pretează la culesul târziu sau la înobilarea boabelor. Vinurile obținute în acest areal sunt foarte extractive, cele roșii necesitând o perioadă mai mare de maturare și învechire decât în alte regiuni viticole din arealul românesc. Vinurile obținute în acest areal sunt foarte extractive, media depășind 25 g/l la toate soiurile, cele roșii necesitând o perioadă mai mare de maturare și învechire decât în alte regiuni viticole din arealul românesc. Vinurile roșii prezintă aciditate mai ridicată decât în alte podgorii românești. Cele mai acide vinuri roșii sunt cele obținute din Cadarcă și Burgund mare. Cu toate acestea, aciditatea totală este echilibrată și se desăvârșește în timpul fermentației malolactice.

## **III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. "MINIȘ"**

**1.** Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "MINIȘ", cuprinde următoarele localități situate în județul ARAD:

- Orașul Lipova, localitatea Radna;
- Comuna Păuliș, satele: Barațca, Păuliș;
- Comuna Ghioroc, satele: Miniș, Ghioroc, Cuvin;
- Comuna Covăsânț, satul Covăsânț;
- Comuna Șiria, satele: Șiria, Galșa, Mâsca;
- Comuna Târnova, satele Târnova, Drauț;
- Orașul Ineu, satul Mocrea;
- Orașul Pâncota, localitatea Pâncota și satul Măderat;
- Comuna Șilindia, satele Șilindia, Satu Mic, Luguzău.

2. Denumirea de origine controlată "MINIȘ" poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: BARAȚCA, PĂULIȘ, DEALU DAICONI, DEALU CURȚII, DEALU LUNG, DEALU SOARELUI, MINIȘ, GHIOROC, CUVIN, FAȚA CRUCII, COVĂȘĂNT, ȘIRIA, GALȘA, DEALUL CIREȘILOR, DEALUL ZĂNOAGA, DEALUL DOMNESC, MÂSCA, MĂDERAT, PÂNCOTA, DEALUL BOCRITA, ȘILINDIA.

#### IV. SOIURILE DE STRUGURI

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

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Traminer roz, Sauvignon, Pinot gris, Furmint, Fetească regală, Riesling italian, Riesling de Rhin, Mustoasă de Măderat, Chardonnay, Tămâioasă românească, Sortiment alb (care provine în diferite asamblări, din soiurile albe menționate);
- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, **Cabernet Franc**, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Cadarcă, Burgund mare, Syrah, Novac, Sortiment roșu (care provine în diferite asamblări, din soiurile roșii menționate).

#### V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (q/ha)

- Maxim 100 q/ha la soiurile: Chardonnay, Cabernet franc, Pinot gris, Pinot noir, Sauvignon, Riesling de Rhin, Novac, Traminer roz, Tămâioasă românească.
- Maxim 110 q/ha la soiurile: Cabernet Sauvignon, Merlot, Furmint.
- Maxim 150 q/ha la soiurile: Burgund mare, Fetească regală, Riesling italian, Muscat Ottonel, Fetească neagră, Mustoasă de Măderat, Cadarcă, Syrah/Shiraz.

#### VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

- Randamentul maxim viticol (hl/ha) permis pentru producția de vinuri cu denumire de origine controlată Miniș este de 75 % din producția maximă admisă la hectar, adică:
  - 75,0 hl/ha la soiurile: Chardonnay, Cabernet Franc, Novac, Pinot gris, Pinot noir, Riesling de Rhin, Sauvignon și Traminer roz, Tămâioasă românească;
  - 82,5 hl/ha la soiurile: Cabernet Sauvignon, Furmint, Merlot;
  - 112,5 hl/ha la soiurile: Burgund mare, Cadarcă, Fetească regală, Fetească neagră, Muscat Ottonel, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian și Syrah/ Shiraz.

#### VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu D.O.C. "MINIȘ" 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, Mustoasă de Măderat, Sortiment alb, Burgund mare, Cadarcă, Novac, Sortiment roșu, la categoria de calitate C.M.D.
- 204 g/l la soiurile: Muscat Ottonel, Traminer roz, Sauvignon, Pinot gris, Tămâioasă românească, Furmint, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, la categoria de calitate C.M.D.
- 220 g/l la soiurile albe și 213 g/l la soiurile roșii, la categoria de calitate C.T.
- 230 g/l, la soiurile Cadarcă, Traminer roz și Pinot gris, la categoria de calitate C.I.B.

## VIII. CARACTERISTICI ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

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

- 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 3000 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).

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 mușcagăi, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

În plantațiile din arealul D.O.C. "MINIȘ", producătorii au obligația de a asigura conservarea 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. "MINIȘ" se încadrează în zona viticolă C I.

Tăria alcoolică naturală minimă este 11% vol. alc.

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 arealul delimitat.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

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*.

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).

b) *Îmbogățirea* se face conform legislației în vigoare.

c) *Îndulcirea vinurilor* este autorizată numai în stadiul de producție.

d) *Cupajarea* se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiția ca acestea să corespundă normelor pentru categoria în care se află.

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.*

g) *Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :*

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

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

- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. "MINIȘ", să nu depășească 100 mg/l

Pentru obținerea vinului spumant de calitate și a vinului petiant cu D.O.C. Miniș, practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare pentru această categorie.

## **X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. "MINIȘ"**

*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. Soiul Cadarcă, pentru producerea vinului D.O.C.-C.I.B. se recoltează fracționat, lăsând pe butuc numai ciorchinii care vor ajunge la maturitatea tehnologică proiectată la sfârșitul lunii octombrie.

*Transportul strugurilor* trebuie să se facă în vasele în care s-au colectat în timpul recoltării, 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 pielei 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 destinate obținerii de vinuri cu D.O.C. "MINIȘ".

*Sulfizarea* se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului, pentru a facilita deburbarea prin sedimentare-decantare. Se va asigura un conținut de până la 50 mg/l dioxid de sulf total.

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

*Deburarea* ușoară este necesară și recomandată.

*Bentonizarea* mustului limpezit se face după transvazarea lui în vasele de fermentare sau în prima parte a fermentației alcoolice. Doza utilizată va fi cuprinsă între 40-80 g/l.

*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, pentru a o menține sub 20 °C, la vinurile albe și sub 25 °C la vinurile roșii. La vinurile aromate și cu arome subtile se va conduce fermentația în jurul temperaturii de 17 °C. 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. Vinurile roșii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentației alcoolice. 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 mai mari de 14 °C.

*Maturarea vinului* se va face în decurs de 6-12 luni, în funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Maturarea la baric este obligatorie pentru vinurile roșii cu D.O.C. "MINIȘ". Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

### **Vinul spumant de calitate cu D.O.C. Miniș:**

Producția vinului spumant de calitate cu D.O.C. Miniș 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 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. Vinul spumant de calitate cu D.O.C. Miniș poate fi obținut și comercializat cu următoarele caracteristici, în funcție de conținutul în 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 rose cu D.O.C. Miniș poate fi obținut exclusiv din soiuri negre sau roz, prin macerare pe boabe. În sensul prezentei, struguri roz pot fi considerați și cei provenind din soiurile Pinot gris și Traminer roz, dacă macerarea se face pe boabe, atâta timp cât este necesar pentru extracția culorii. Vinul alb poate fi obținut și prin vinificarea în alb a soiurilor de struguri negri. sau roz.

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

- soiuri albe: Mustoasă de Măderat, ca soi principal, care poate fi utilizat singur sau în

amestec cu: Chardonnay, Fetească regală, Pinot gris, Traminer roz, care pot fi vinificate singure sau în amestec, pentru spumantul alb de calitate cu D.O.C. Miniș.

- soiuri cu pielea colorată: Pinot gris și Traminer roz, pentru spumantul rose de calitate cu DOC Miniș.
- soiuri negre: Pinot noir, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Fetească neagră, pentru spumantul rose de calitate cu D.O.C. Miniș.

Mustoasa de Măderat este un soi de struguri albi care a fost folosit la producerea vinurilor spumante încă din anul 1974, când întreaga sa producție de struguri din podgoria Miniș-Măderat lua calea Sălajului, unde la Șimleul Silvaniei se fabrica renumitul spumant Silvania.

### **Vinul petiant cu D.O.C. Miniș:**

Producția vinului petiant cu denumire de origine controlată Miniș trebuie să se facă în interiorul arealului delimitat pentru aceasta.

Strugurii trebuie să fie sănătoși, fără arome vegetale pronunțate, cu un pH sub 3,5 și un potențial alcoolic de 11-12 % și trebuie să fie produși în arealul delimitat pentru DOC Miniș.

Soiurile din care se va produce vinul petiant cu DOC Miniș sunt:

- pentru vinurile albe: Mustoasă de Măderat, Sauvignon, Fetească regală, Riesling italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească și
- pentru vinurile rose: Pinot noir, Merlot, Burgund mare, Syrah, Cadarcă.

### ***Tehnologia utilizată pentru obținerea vinului spumant de calitate***

#### **1. Producerea vinului materie primă pentru spumantul de calitate**

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.

Aciditatea ridicată imprimă prospețime vinului spumant și contribuie la asigurarea limpidității și stabilității acestuia. Valorile indicelui gluco-acidimetric trebuie să se încadreze între 15-20.

Pentru a fi păstrată integritatea boabelor, transportul strugurilor se face în lăzile în care au fost culeși. Dacă strugurii se vor transporta la distanță de centrul de vinificare se folosesc mașini carosate cu elemente frigorifice, stivind lădițele pe cel mult 4 rânduri, iar dacă este cazul, asigurându-se o protecție antioxidantă cu metabisulfid de potasiu.

Recepția strugurilor pentru vinificare se face prin analiză cantitativă (cântărirea) și calitativă, caz în care se apreciază sănătatea și integritatea strugurilor (vizual) și conținutul acestora în zaharuri (refractometric).

Strugurii sunt transferați în buncărul unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează, se separă mustul ravac, se sulfitează cu anhidridă sulfuroasă 40-50 mg/l, urmată de deburbare. Urmează presarea în funcție de culoarea boabelor. Este interzisă folosirea preselor continue, cu șnec elicoidal și a cisternelor de ciment.

Mustul însămânțat cu levuri selecționate este supus fermentației alcoolice la temperaturi cuprinse în intervalul 12-20°C. Prima apreciere 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.



Vinurile obținute prin utilizarea drojdiilor în culturi pure au mai puțini esteri volatili, conțin mai puțini coloizi și substanțe polifenolice, sunt mai puțin sensibile la alterările microbiene, se limpezesc mai ușor și păstrează mirosul specific soiului cu note mai accentuate.

## **2. Producerea vinului spumant de calitate**

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

Asamblarea vinurilor bază pentru spumant

Tirajul (umplerea buteliilor urmată de adăugarea licorii de tiraj, levurilor selecționate, adjuvanților de limpezire)

Fermentația secundară (stivuirea și restivuirea buteliilor)

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)

Degorjarea (evacuarea depozitului de drojdii din butelii și adăugarea licorii de expediție)

Dopuirea și aplicarea coșulețului pe butelii

Omogenizarea (agitarea sticlelor pentru a încorpora în toată masa spumantului a licorii de expediție)

Etichetarea

Ambalarea

Etapele tirajului: prepararea fermenților, prepararea licorii de tiraj, filtrarea licorii de tiraj (dacă este cazul), prepararea maiaiei 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.

Etapa finală de lucru cu vinul spumant este 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 maxim 5-6 rânduri. Temperatura la care se vor menține sticlele stivuite trebuie să se păstreze 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 immobilizate în bile cu dublu înveliș de alginat de calciu. Se elimină operațiunea de remuaj. Se pot folosi giropaleți 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.

Pentru obținerea vinului spumant de calitate cu DOC Miniș 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. Doar cele corespunzătoare vor parcurge procesul de etichetare și ambalare.

### ***Tehnologia utilizată pentru obținerea vinului petiant cu DOC Miniș***

Vinul petiant este fabricat conform tehnologiei de obținere a vinului liniștit cu DOC Miniș, cu particularitatea că la final va conține bioxid de carbon de origine endogenă, care dezvoltă în sticlele în care este îmbuteliat ca produs finit o presiune cuprinsă între 1 – 2,5 bar, la 20°C. Poate fi produs în variantele sec, demisec și demidulce, prin tehnologie reductivă.

Fermentația alcoolică are loc la 12-13°C, în sistem anaerob, complet închis. După încheierea fermentării se face o răcire la 8-9°C în recipiente de inox ermetice și menținerea vinului la această temperatură pentru a reține o cât mai mare cantitate de bioxid de carbon natural și pentru a ajunge la o presiune de maxim 2,5 bar. Tăria alcoolică dobândită trebuie să fie minim 11% vol alcool.

Condiționarea vinului se face prin cleire, detartrizare și filtrare. Este interzisă folosirea cisternelor de ciment, vaselor din fibră de sticlă sau alte materiale compozite, care pot denatura gustul sau pot aduce arome străine în vin.

Sunt permise: îmbogățirea mustului în anii nefavorabili, conform legislației, acidificarea în limita a 1,5 g/l, utilizarea levurilor selecționate și adjuvanților de fermentare admiși legal, refrigerarea, utilizarea produselor de limpezire admise legal, filtrarea cu mijloace fizice (filtru cu disc, filtru cu plăci, filtru cu cartuș filtrant și alte asemenea).

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

### **a) Caracteristicile analitice :**

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

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % în volume

- *aciditate totală* (acid tartric): minim 5,5 g/l la soiurile albe și minim 4,5 g/l la soiurile roșii

- *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.

- *extract sec nereducător*: minim 17 g/l la vinurile albe și roze D.O.C.-C.M.D. și minim 19 g/l la vinurile roșii D.O.C.-C.M.D.

- *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* : 10-60 mg/l, în funcție de tipul de vin, astfel :
  - la vinurile roșii seci, 10-20 mg/l
  - la vinurile albe și roze seci, 20-30 mg/l
  - la vinurile cu rest de zahăr, 50-60 mg/l

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

- *sulfații*, 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, și pentru vinurile indulcite
  - \* maxim 2 g/l pentru vinurile obținute prin adaos de must concentrat și pentru vinurile naturale dulci;
- *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.

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

- tărie alcoolică totală a producției de vin: min. 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. (Aciditatea reală trebuie să fie sub 3,4 pH. Peste acest prag, vinul nu va fi considerat apt pentru elaborarea spumantelor de calitate. În anii în care aciditatea strugurilor la recoltare depășește 15 g/l aciditate totală se recomandă reducerea acidității malice prin însămânțarea mustuielii cu levuri din specia *Schizosaccharomyces pombe* pentru modul rapid în care metabolizează acidul malic.)
- aciditate volatilă (acid acetic): 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. (Peste această limită, crește timpul până la declanșarea fermentației secundare.)

***Vinurile spumante de calitate cu D.O.C. Miniș***, trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tarie alcoolică, min 11 % vol. alc.
- aciditate totală (acid tartric), min 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.

**Vinurile petiante cu D.O.C. Miniș**, trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tarie alcolică, min 7 % vol. alc.
- aciditate totală (acid tartric), min 5,0 g/l.
- aciditate volatilă, în limitele permise de legislația în vigoare.
- dioxid de sulf total, maxim: 185 mg/l.
- suprapresiune la temperatura de 20°C, între 1,0 - 2,5 bari.

## **b) Caracteristicile organoleptice ale vinurilor:**

### **1. Muscat Ottonel:**

- \* *Aspect*: limpede, cu luciu
- \* *Culoare*: galben-pai sau galben intens, în funcție de calitatea strugurilor la recoltare
- \* *Miros*: nuanțe florale, delicate, aroma tipică de muscat, care evoluează prin învechire de scurtă durată într-un buchet suav de miere, foarte complex, fin și delicat.
- \* *Gust*: tipic de muscat, fin, delicat, plin, armonios, cu o plăcută rotunjime și nuanță de catifelare. Este deficitar în aciditate, fiind necesară corectarea ei.

### **2. Traminer roz:**

- \* *Aspect*: limpede, plăcut
- \* *Culoare*: verde-gălbui, strălucitor
- \* *Miros*: aroma petalelor de trandafir, proaspătă, plăcută, particulară
- \* *Gust*: fin, cu cașeu specific de fân proaspăt cosit, armonios, acumulând calități deosebite prin învechire la sticlă

### **3. Sauvignon:**

- \* *Aspect*: limpede, plăcut
- \* *Culoare*: galben-pal cu reflexe verzui, strălucitoare
- \* *Miros*: aroma intensă de floare de viță de vie, care este înlocuită în timpul învechirii de scurtă durată cu un buchet foarte complex, care îi accentuează tipicitatea.
- \* *Gust*: fructuos, plăcut acid, cu multă prospețime, armonios, prin învechire gustul amintește de pepenele galben, echilibrat, amplu, lung.

### **4. Pinot gris:**

- \* *Aspect*: limpede, plăcut
- \* *Culoare*: alb-verzui, cu reflexe ușor gălbui, dacă strugurii se recoltează la supramaturare
- \* *Miros*: aroma primară plăcută, de mere vâratice proaspăt tăiate, ușor rustic
- \* *Gust*: suplu, gustos, cu nuanță de coajă de pâine de seară, după o ușoară învechire aduce a mere uscate și flori de salcâm, ușor amăruie în post-gust, particular

### **5. Furmint:**

- \* *Aspect*: limpede, plăcut
- \* *Culoare*: alb-verzui, cu reflexe galben pal, fără urme de oxidare
- \* *Miros*: aroma primară plăcută, de fructe exotice
- \* *Gust*: plăcut, impunător, asemănător cu un fruct exotic succulent, cu finalitate netă, captivantă, original.

### **6. Fetească regală:**

- \* *Aspect*: limpede
- \* *Culoare*: galben-verzui, la maturitatea de consum poate ajunge la galben-auriu.
- \* *Miros*: aromă de măr de vară acrișor și flori de câmp, discretă, ușor învechit aduce a fân cosit și miere
- \* *Gust*: savuros, particular, bine conturat, corpulent, prin învechire ușor eterat, echilibrat, odihnitor

### **7. Riesling varietal (Riesling de Rhin, Riesling italian):**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* alb-verzui, strălucitor
- \* *Miros:* nu are aromă primară specifică, la maturare are note minerale, de piatră
- \* *Gust:* savuros, fructuos, cu multă prospețime, cu aciditate plăcută, curat și sobru

### **8. Mustoasă de Măderat:**

- \* *Aspect:* limpede, plăcut
- \* *Culoare:* galben-verzuie, aproape de lămâia necoaptă, maturat la sticlă devine galben-pal, dar nu își pierde tenta verzuie specifică
- \* *Miros:* măr verde crud, proaspăt, cu note de floare de viță de vie
- \* *Gust:* proaspăt și răcoros, vioi datorită acidității ridicate și totodată « de cursă lungă », se bea tânăr, fără să necesite neapărat învechire

### **9. Chardonnay:**

- \* *Aspect:* limpede, plăcut
- \* *Culoare:* galben-auriu
- \* *Miros:* aromă de flori de salcâm discretă, cu nuanțe de fân cosit, ușor învechit capătă iz de unt proaspăt și miere
- \* *Gust:* plăcut, floral, echilibrat și omogen, cu aciditate moale, catifelată.

### **10. Tămâioasă românească:**

- \* *Aspect:* limpede, cu luciu
- \* *Culoare:* galben - galben intens, în funcție de calitatea strugurilor la recoltare
- \* *Miros:* nuanțe florale, delicate, aroma tipică, fin și delicat.
- \* *Gust:* tipic tămâios, plin, armonios, cu o plăcută nuanță de catifelare.

### **11. Cabernet Sauvignon:**

- \* *Aspect:* limpede, translucid
- \* *Culoare:* roșu-rubiniu intens, întunecat, cu reflexe puternic albastrui ca vin tânăr, prin învechire devine roșu-cărămiziu
- \* *Miros:* aromă distinctă de vegetație sălbatică, de iarbă, de ciorchine, în prima fază. Prin învechire aduce a mure, prune coapte, vișine, cafea, în funcție de vârstă
- \* *Gust:* ca vin tânăr este prea aspru, taninos, dur, chiar neconsumabil, necesitând minimum 2 ani de maturare la vas. Dacă este maturat în baric, capătă nuanțe discrete de vanilie. Evoluează pozitiv în timpul maturării, devenind plăcut catifelat, rotund și mai moale. Aciditatea mai ridicată comparativ cu alte podgorii, precum și extractul generos, îi măresc durabilitatea, asigurându-i prospețimea în timp. Calitățile îi sunt puse în valoare după 4 – 5 ani de învechire la sticlă.

### **12. Merlot:**

- \* *Aspect:* limpede, transparent
- \* *Culoare:* roșu-rubiniu, strălucitor, cu tentă slab albastruie ca vin tânăr, cu nuanțe teracota, după învechire
- \* *Miros:* aromă plăcută de fructe de pădure, zmeură proaspătă, se identifică perfect cu cea a strugurelui din care provine; maturat la baric timp de 1 – 2 ani câștigă în complexitatea aromatică, amintind de lemnul de stejar și vanilie
- \* *Gust:* astringența este mai temperată ca la Cabernet Sauvignon, catifelarea este specifică acestui soi; amintește de cireșe amare, cacao, ciocolată ; prin învechire pierde puțin din onctozitate, dar câștigă un buchet atrăgător; corpulent, rotund, lung. Poate fi pus în consum chiar după 6 luni de maturare la vas.

### **13. Pinot noir:**

- \* *Aspect:* limpede, transparent
- \* *Culoare:* roșu-vișiniu închis, cu slabe nuanțe albastrui ca vin tânăr, strălucitor
- \* *Miros:* aromă schimbătoare de la cireșe, căpșuni, pe măsura învechirii primește în portofoliu arome de stafide, fân, piper negru, chiar scorțișoară și migdale dulci

\* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex și prețios ca o mătase lichidă, de consumat la vârful maturității lui, adică între 5 și 8 ani de la recoltarea strugurilor, când are o notă de vișine supracoaapte.

#### **14. Fetească neagră:**

\* *Aspect*: limpede, translucid

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

\* *Miros*: aromă complexă, originală, cu notă florală autentică, prin învechire miroase a coacăze negre și prune uscate

\* *Gust*: bine constituit, plăcut și suficient de corpulent, savuros și atractiv; prin maturare și învechire devine și mai armonios, mai suplu, cu un buchet evident, franc, cu aciditate potrivită.

#### **15. Burgund mare:**

\* *Aspect*: limpede, plăcut

\* *Culoare*: roșu-granat, cu nuanțe violacee, intens colorat, pătează paharul de sticlă

\* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine, după învechire primește savoare discretă de vanilie

\* *Gust*: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate, taninurile astringente fiind bine echilibrate astfel încât ansamblul încântă printr-o plăcuta catifelare.

#### **16. Cadarcă:**

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

\* *Culoare*: roșu-aprins până la roșu-închis, strălucitor

\* *Miros*: aromă particulară de fruct proaspăt, dezvoltă un buchet complex după 2-3 ani. aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine, după învechire primește savoare discretă de vanilie

\* *Gust*: extractiv, consistent, corpulent, plin, catifelat, uneori acid, când există condiții de stafidire se obțin vinuri oxidative cu aromă de cuișoare și cu gust ușor astringent. Vinul care va purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B., poate avea gust ușor maderizat, caramelizat, care amintește de vinurile de Tokay.

#### **17. Syrah:**

\* *Aspect*: limpede, transparent

\* *Culoare*: roșu-aprins

\* *Miros*: buchet floral, cu arome foarte intense ce duc spre piper, foi de dafin, cu unele note vegetale

\* *Gust*: taninos, consistent, plin, cu nuanțe de curmale, smochine și astringență finală

#### **18. Novac:**

\* *Aspect*: limpede, transparent

\* *Culoare*: roșu-rubiniu intens, cu reflexii violacee, la maturitate cărămiziu

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

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

#### **19. Cabernet Franc:**

\* *Aspect*: limpede, transparent

\* *Culoare*: rubiniu cu nuanțe purpurii

\* *Miros*: pronunțat, cu arome de piper și ardei gras verde, cuișoare, frunze de coacăz negru, piele și așternut de frunze din pădurea de stejar

\* *Gust*: prin maturare la butoi de lemn de stejar prezintă note de lemn, fum, uneori chiar tabac.

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

Aspect vizual: limpede, transparent, galben-lemon, până la galben-lămâie, pentru baza spumantului alb și roz-somon, până la oranj mai mult sau mai puțin intens, pentru baza spumantului rose.

\* Aspect olfactiv: curat, de la subtil până la pronunțat, cu note fructate sau florale, tipic soiului;

\* Aspect gustativ: plăcut acid, cu aciditate medie spre ridicată; cu conținut scăzut în tanini la vinurile materie primă pentru spumantele rose și aproape lipsit de tanini la vinurile baza pentru spumantele albe; cu corp subțire, ușor; floral, fructat, vegetal sau condimeantat, după caracteristicile soiului din care a fost produs; cu un final cel puțin mediu.

**Vinurile spumante** se disting prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe melifere, de flori de vară, fân ușor uscat, note de autoliză sugerând pâinea caldă cu coajă crocantă aromată.

\* Aspect vizual: galben cu nuanțe de la lemon până la lămâie, galben-verzui, strălucitor, cu spumă persistentă, la spumantul alb și cu spumă fină și continuă timp îndelungat, la spumantul rose,

\* Aspect olfactiv: proaspăt, subtil caracteristic strugurilor din care provine;

\* Aspect gustativ: acid, elegant, de flori albe sau trandafir, după cum spumantul este fie alb, fie rose, de fructe verzi sau roșii, după cum spumantul este alb sau rose, caracter gusto-olfactiv de autoliză (coajă de pâine prăjită și drojdie).

**Vinul petiant** trebuie să aibă următoarele caracteristici organoleptice:

\* Aspect vizual: limpede, transparent, cu efervescentă fină, galben-verzui, strălucitor.

\* Aspect olfactiv: curat, proaspăt, caracteristic strugurilor din care provine;

\* Aspect gustativ: acid, efervescent, floral sau fructat, după tipicitatea soiului din care provine, cu final cel puțin mediu.

## XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată ”MINIȘ”, se face în mod obligatoriu, în butelii de sticlă cu capacitati de la 0,25 litri până la 3,0 litri. Îmbutelierea vinului spumant de calitate cu DOC Miniș și a vinului petiant cu DOC Miniș se poate face în butelii de sticlă de 0,375 l, 0,750 l, 1,500 l și 3,000 l. Etichetarea vinurile spumante de calitate și petiante va respecta prevederile normelor legislației în vigoare.

La etichetarea vinurilor spumante de calitate se poate folosi anul de recoltă doar dacă vinul materie primă pentru spumantul de calitate cu D.O.C. Miniș provine integral din strugurii recoltați în anul respectiv, în arealul delimitat de D.O.C.

Miniș, dacă este un an cu o recoltă deosebită remarcabilă, care dă vinuri excepționale. Toaletarea sticlelor, aplicarea etichetei, contraetichetei, capsulei, fluturașului sau altor ornamente și aplicarea coșulețului peste folia capsulei desăvârșesc pregătirea spumantului de calitate cu D.O.C. Miniș, în vederea ambalării în cutii de carton. Stocarea produsului finit se va face în spații special amenajate, conforme cu reglementările în vigoare.

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 ”MINIȘ”, este obligatorie folosirea etichetei principale și a contraetichetei (sau eticheta secundară).

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

- a) vin cu denumire de origine controlată însoțită de mențiunea tradițională, în funcție de stadiul maturării strugurilor la recoltare : C.M.D. – cules la maturitatea deplină ; C.T. – cules târziu sau C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor;
- b) denumirea de origine controlată ”MINIȘ”;
- 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) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)
- i) mențiunea “conține sulfiți”.

**3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”MINIȘ”, 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.

**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 acrotor/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 și C.I.B.-cules la înnobilarea boabelor*, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”MINIȘ”. Aceste mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: *D.O.C. – C.M.D.*, *DO.C.– C.T.* sau *D.O.C.- C.I.B.*

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”MINIȘ”, 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 ”MINIȘ” 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 ”MINIȘ”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată ”MINIȘ”, sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în alte categorii 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:
- vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;
  - 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. declasarea unui vin cu D.O.C. în alte categorii.

## **XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI**

Controlul anual al respectării specificațiilor produselor vitivinicole cu denumirea de origine controlată "MINIȘ" se face de către autoritatea competentă, respectiv **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată "MINIȘ" este Inspectoratul Teritorial al O.N.V.P.V.

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 "MINIȘ" și declasarea 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:

- 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;
- examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor, așa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros)
- 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 "MINIȘ"; 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 ”MINIȘ”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.