

O.N.V.P.V.		
INTRARE Nr.	2068	
Ziua	Luna	Anul
08	09	2016

Nr. ÎNREG. 61/07.09.16

ANEXA IV

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

Data primirii

(ZZ/LL/AAAA)

[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină): 4

Limba în care a fost efectuată modificarea: Română

Numărul

dosarului

[se completează de către Comisie]

Intermediarul

— Statul membru: România

Numele intermediarului: Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (ONVPV)

Adresa completă (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara): Șoseaua Iancului nr. 49, cod 021719, Sector 2, București. Telefon, fax, e-mail: 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; office@onvpv.ro.

Numele: RECAȘ

— Denumire de origine controlată (*)

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

Descrierea produsului*)

Productivitatea la hectar*)

Soiurile de struguri de vinificație utilizate*)

Altele*)

Modificări

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

— Modificare majoră (*)

Explicarea modificării:

Descrierea produsului

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

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

- *Feteasca albă*: un vin a cărui limpiditate strălucitoare este accentuată de culoarea galben-pai, cu reflexii verzui, cu un miros delicat, de floare de viță de vie abia deschisă, se caracterizează prin gustul

armonios, cu o finețe naturală tipică susținută de aciditatea imprimată de zona văiilor joase unde este cultivat.

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

Tehnologia modernă, aplicată în ultimii ani, cu un stil de vinificație mai aproape de cel din Lumea Nouă, și-a pus amprenta pe vinurile produse la Receaș, cele albe fiind fructuoase, fine și cu aroma primară bine reliefată, iar cele roșii având un complex de arome de fructe de pădure, echilibrate și mai puțin taninoase, microoxigenarea utilizată în procesul tehnologic de vinificare făcându-le abordabile de către consumator chiar din primul an.

Productivitatea la hectar

Evoluția pieței vinicole din ultimul deceniu și schimbarea gustului consumatorului de vin necesită o reperiere activă a tuturor celor implicați în industria vitivinicolă. O mare parte dintre consumatorii de vin se reîntorc la tradiții, la gusturi autohtone uitate, care pot fi readuse în actualitate prin redescoperirea soiurilor vechi românești de viță de vie pentru vin. Alt segment de consumatori solicită noutăți, experimente gustative care să le creeze permanent o stare de emoție și curiozitate satisfăcută. Pe fondul acestor mișcări în lumea vinului, viticultorii și vinificatorii din denumirea de origine controlată Receaș au simțit nevoia actualizării atât a recoltei, cât și a producției. Prin programele de reconversie/ restructurare a plantațiilor viticole, începând cu anul 2007 au fost înlocuite plantațiile care asigurau un anumit nivel de recoltă susținut de o densitate a plantelor/ ha relativ scăzută. Lista soiurilor admise la plantare prin programele susținute de către Comisia Europeană a permis o mai largă diversificare a conveierului de soiuri care răspund pozitiv caracteristicilor oenoclimatice specifice arealului delimitat pentru DOC Receaș.

Replantarea prin programele susținute cu fonduri structurale a readus în arealul DOC Receaș soiurile Fetească albă, Tămâioasă românească și Negru de Drăgășani și a permis introducerea unor soiuri care valorifică în mod

categoric pozitiv potențialul zonei: Traminer roz, Cabernet franc, Viognier, Alicante Bouschet. La soiurile vechi, clonele noi plantate au o capacitate sporită de a valorifica complexul de nutrienți și mineralele din sol, precum și indicele oenoclimatic al zonei.

Luând în discuție producția medie pe hectar, pe soiuri, constatăm că sunt necesare modificări ale pragurilor maxime atât pentru strugurii destinați obținerii de vinuri care vor purta mențiunea tradițională „CMD - Cules la maturitatea deplină, cât și pentru cele care vor avea mențiunea „CT - Cules târziu” . Caietul de sarcini propus în perioada 2007-2008 și înaintat Comisiei Europene în anul 2011 a avut la baza întocmirii realitățile de la acea vreme: o serie de plantații cu densitate scăzută a plantelor/ha, datorate distanțelor mari de plantare (3 m între rânduri și 1,2-1,5 m între plante, pe rând), de unde se poate calcula ușor un număr mediu oscilând între 2.222 – 2.778 butuci/ha și clone vechi, cu potențial de producție redus. Producțiile admise la acea dată au fost calculate la încărcătura maximă 20 de muguri de rod/ butuc, care duce printr-un simplu calcul aproximativ: 20 muguri x 2 ciorchini pe lăstar x 0,100 kg/ciorchine = 4 kg struguri/butuc x 2.278 butuci/ha = 9.100 kg/ha, adică la **91 q/ha**, o cifră generică, ce poate varia în funcție de soi, datorită greutății specifice a ciorchinelui, fără a lua în calcul masa a 1.000 de boabe, care este un parametru mult mai eficient în determinările cantitative.

Plantațiile tinere și încă nu și-au exprimat în totalitate potențialul de producție. Dar și în condițiile în care am menține aceeași încărcătură de rod și am duce calculul pe același raționament, la un spațiu vital de 2,20 mp/butuc, sunt 4.545 de plante/ ha. La o recoltă de minim 4 kg/plantă = **181,80 q/ha**. Și această cifră poate fi diferită, de la soi la soi, în funcție de specificul fiecăruia.

La soiurile nou introduse în cultură, producția medie pe hectar urmărită timp de trei ani de recoltă, pentru perioada 2013-2015 ne îndreptățește să solicităm stabilirea pragurilor de producție, până aproape de potențialul biologic al soiului, cu respectarea încărcăturii de rod și a calității strugurilor la recoltare, astfel:

Soiul	Anul de recoltă			Producția medie pe trei ani q/ha	Producția maximă pentru care se solicită modificarea la DOC-CMD	Producția maximă pentru care se solicită modificarea la DOC-CT
	2013	2014	2015			
Alicante Bouschet	106,53	168,52	168,56	147,87	148	*
Cabernet Franc	114,37	110,72	98,24	107,78	120	110
Fetească albă	61,02	133,84	142,5	112,45	150	*
Negru de Drăgășani	130,26	139,58	139,6	136,48	145	*
Tămâioasă românească	0	70,15	120	95,08	122	112
Traminer roz	0	62,66	126,7	94,68	127	115
Viognier	57,07	137,68	136,2	110,32	145	*

- Iar pentru soiurile existente în cultură, solicităm admiterea utilizării mențiunii tradiționale „CT – Cules târziu” și la Pinot noir, Cadarcă și Syrah, dat fiind că în ultimii ani s-au înregistrat condiții climatice deosebit de propice întârzierii recoltatului în arealul delimitat de DOC Recaș, astfel:

Soiul	Producția maximă în caietul inițial la DOC-CMD	Producția maximă în caietul inițial la DOC-CT	Producția maximă pentru care se solicită modificarea la DOC-CMD	Producția maximă pentru care se solicită modificarea la DOC-CT
Muscat Ottonel	100	90	131	111
Pinot gris	100	90	129	110

Chardonnay	100	90	130	110
Cabernet Sauvignon	100	90	129	110
Fetească neagră	100	90	132	112
Pinot noir	110	*	130	118
Merlot	120	110	140	130
Riesling italian	120	*	142	*
Riesling de Rhin	120	*	140	*
Burgund mare	120	*	144	*
Cadarcă	120	*	144	121
Syrah	120	*	140	120
Novac	120	*	142	*
Sauvignon	120	110	140	130
Fetească regală	140	*	150	*
Mustoasă de Măderat	140	*	153	*

Prin creșterea cantitativă a recoltei pe unitatea de suprafață se modifică implicit și nivelul producției de vin/ha, cu atât mai mult cu cât în cei aproape 10 ani de la prima schiță a unui Caiet de sarcini, din punct de vedere tehnic, utilajele din cramă au avansat în progresie geometrică, asigurând o păstrare a caracterului de soi și punând în valoare expresia zonei, solului, microclimatului. La soiurile existente în cultură la această dată, pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională DOC-CMD, se va putea produce un maxim de 100 hl/ha, iar la cele care vor purta mențiunea tradițională DOC-CT se vor putea produce maxim 95 hl/ha.

Soiurile de struguri de vinificație utilizate

În arealul delimitat pentru DOC Receaș se află în cultură și se produc vinuri din soiurile: Alicante Bouschet, Burgund mare, Cadarcă, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Fetească neagră, Fetească regală, Merlot, Muscat Ottonel, Mustoasă de Măderat, Negru de Drăgășani, Novac, Pinot gris, Pinot noir, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Syrah, Tămâioasă românească, Traminer roz, Viognier, singure sau în diferite combinații.

Documentul unic modificat

[pe o foaie separată]

Numele semnatarului: ASOCIAȚIA VIE-VIN TIMIȘ

Persoana de contact: Iova Gheorghe Mihai

Adresa completă: Complex de vinificație, 307340, Receaș, Timiș, România, tel. 0040 – 256 330296

e-mail: iova@recaswine.ro

Semnătura:

