

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): 3

Limba în care a fost efectuată modificarea: Română

Numărul dosarului

[se completează de către Comisie]

Intermediarul

— Statul (statele) membru (membre) (*): România

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

Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara) :

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

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

Numele: TÂRNAVE

— Denumirea de origine (*)

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

Productivitatea la hectar (*):

Se solicită prin prezenta cerere, introducerea în cultură în arealul delimitat al DOC Târnavă și a următoarelor soiuri de struguri de vinificație: Zweigelt, Selena, Blasius, Kerner și Radames, din care să poată fi obținute vinurile cu DOC Târnavă.

Astfel, soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu DOC Târnavă sunt:

- soiuri albe: Traminer aromat (Gewurztraminer), Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Neuburger, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Furmint, Kerner, Radames, Selena, Blasius.

- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră, Syrah, Merlot, Zweigelt.

- producție maximă de struguri, în funcție de mențiunile tradiționale utilizate (kg/ha)

Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.I.B.
Selena	12000	-	-
Blasius	12000	-	-
Kerner	12000	10000	-
Zweigelt	12000	10000	-
Radames	12000	-	-

- randament maxim în vin în funcție de mențiunile tradiționale utilizate (hl/ha)

Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.I.B.
Selena	78	-	-
Blasius	78	-	-
Kerner	78	65	-
Zweigelt	78	65	-
Radames	78	-	-

Altele):

Obținerea "Vinului de paie"

Soiurile din care se poate obține acest tip de vin sunt Muscat Ottonel și Kerner, la un conținut de zahăr la recoltare care trebuie să fie de minim 220g/l.

În mod special Muscat Ottonel este recunoscut ca având un potențial aromatic distinct prin faptul că soiul acumulează componente aromatice atât în pieliță cât și în pulpă. Acest avantaj îl recomandă la obținerea unor vinuri cu profil aromatic caracteristic.

Supramaturarea, concentrarea zahărului în boabele de struguri, se face prin deshidratarea naturală a strugurilor și prin botritizarea acestora după recoltare. Botrytis cinerea sau mucegaiul nobil în anumite condiții climatice se instalează pe struguri și determină concentrarea zahărului în boabe.

Vinul rezultat este de o bogăție aromatică excepțională, are o culoare aurie lucioasă, cu adevărat festivă. Aromele sunt complexe, cu nuanțe de miere și fructe dulci ce se dezvoltă în timp, dezvăluind arome fine de mirodenii și fructe exotice. Gustul dulce și catifelat prezintă note profunde, dar delicate de stejar. Are post-gust remarcabil de persistent, îi conferă vinului rafinament aparte.

Condițiile de relief precum și condițiile climatice aparte ce caracterizează arealul Târnave, fac posibilă realizarea unui tip special de vin, cunoscut sub numele "vin de paie", pe care unii producători din areal sunt foarte interesați să îl obțină în condițiile în care aplicând tehnologia specifică pentru acest tip de produs, vinul rezultat corespunde pe deplin cererii consumatorului, aceasta fiind de altfel și motivația producerii lui.

Producția maximă de struguri (kg/ha) este maxim 5000 kg/ha iar randamentul în vin (hl/ha) este max. 25 % din cantitatea de struguri recoltată - adică 12,5 hl/ha;

Caracteristicile analitice ale vinurilor de tip vin de paie sunt:

- tărie alcoolică dobândită: minim 10.5% vol.
- aciditate totală (acid tartric): minim 4,5 g/l.
- aciditate volatilă (acid acetic): maxim 1.5g/l.
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză: minim 180g/l.
- dioxid de sulf total: maxim 350 mg/l, pentru vinuri provenite din struguri culeși la supramaturare, bogate în zaharuri și enzime oxidazice.
- dioxid de sulf liber: maxim 50 mg/l.

Referitor la *tehnologia de producere a vinului de paie cu D.O.C. Târnave*, acesta se obține în condițiile în care:

- strugurii se culeg după atingerea momentului maturității, manual, în lăzi speciale corespunzătoare stafidirii strugurilor, la un conținut în zaharuri minim 220 g/l corespunzător producerii vinului de paie.

- se transportă la cramă unde se face recepția cantitativă și calitativă, iar lăzile cu struguri sunt așezate în așa fel încât condițiile mediului înconjurător, pe o perioadă de max. 5 luni să permită o stafidire cât mai perfectă. Momentul presării strugurilor stafidiți, se decide în funcție de rezultatele analizelor zahărului acumulat de min. 350g/l, în această perioadă.

- strugurii sunt introduși în presă, fără desciorchinare, unde sunt presați până la un randament de must de max.30%. Mustul obținut ajunge în cisterne, unde este protejat cu SO₂, până la o concentrație de 30g/hl, apoi este răcit în vederea flotării. După flotare, partea limpede se trage separat și este însământat cu levuri selecționate.

- în timpul fermentării este benefică o aerare sau microoxigenare a mustului. Fermentarea are loc la o temperatură de 10-22 °C. Momentul opririi fermentației este decis în urma analizelor făcute în timpul fermentării, iar când zahărul rezidual ajunge la min 150g/l, vinul se transvazează de pe drojdie, se face o filtrare sterilă pentru eliminarea levurilor, se sulfitează cu 30-35 g/l SO₂, se face plinul vaselor și se refrigerază la o temperatură de 5-6 °C, urmată de o bentonizare de 0,5-1,0 g/l, în funcție de rezultatele de laborator.

- după limpezire, vinul se trage de pe bentonită, se face încă o filtrare sterilă, se corectează conținutul de SO₂ până la 30-35g/l și se stochează minim 1 an pentru maturare, în cisterne de inox sau vase de lemn. Înainte de îmbuteliere se filtrează, după care se transvazează la îmbuteliere, conform cerințelor.

În condițiile evoluției actuale a pieței, cu accent pe diversificarea produselor vitivinicole de calitate, fiind binecunoscut potențialul oenologic al celor două soiuri este necesară introducerea acestora pentru obținerea vinului de paie, un vin aromat obținut printr-o tehnologie specială, ale cărui trăsături depind de factori precum: caracteristicile de calitate a strugurilor la recoltare, condițiile de păstrare a strugurilor înainte de presare, tehnicile de presare, fermentare și limpezire, etc.

Modificări

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

— Modificare majoră (*)

Explicarea modificării:

I. Soiurile **Selena**, **Blasius** și **Radames** înregistrează în ultimii ani o serie de rezultate semnificative care le recomandă pentru extinderea în cultură a acestora nu numai în zona Ardeal ci și în alte zone de favorabilitate, precum Moldova sau în sudul țării. Aceste soiuri se evidențiază prin potențial cantitativ al recoltei, prin calitate și rezistența la condițiile naturale critice și la boli.

Având în vedere calitățile strugurilor cât și condițiile de terroir specifice din Valea Târnavei Mici, soiurile **Kerner** și **Zweigelt**, prezintă o frumoasă evoluție în condițiile specifice ale arealului, în special **Zweigelt** fiind din ce în ce mai căutat de consumatori pentru aromele fructate și condimentate, gustul proaspăt și notele dulci pe care le prezintă.

Selena

Obținut ca încrucișare între soiuri vinifera valoroase 8-33-44 (Iordană x Traminer roz) x 51-19 (Raisin de Saint Pierre x Perla de Csaba), creat la Stațiunea de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Blaj, soiul **Selena** este destinat producerii de vinuri albe superioare, seci și demiseci, de tip Traminer, ușor aromate cu gust de piersică, corpolente.

Agrotehnic, ajungerea la maturitate se realizează în epoca VI-a, frecvent în prima jumătate a lunii octombrie când se obțin acumulări bune de zaharuri.

Vinul obținut ajunge la o tărie alcoolică medie de 11,0-12,0 vol.% cu 5,0-6,2 g/l aciditate și extract nereducător 19,8-20,5 g/l. Este fin, catifelat, cu personalitate și prospețime, atinge un bun echilibru între aciditatea specifică zonei și tăria alcoolică.

Blasius

În condițiile pedoclimatice ale podgoriei Târnavelor, strugurii din soiul **Blasius** găsesc favorabilitate pentru cultură și producții bune pe terenurile de la partea superioară a pantelor. Strugurii ajung la maturitate frecvent la sfârșitul lunii septembrie, începutul lunii octombrie.

Soiul este obținut în urma încrucișării sexuate între soiuri vinifera valoroase 9-35-10 (Traminer roz x Iordană) x (Raisin de Saint Pierre x Perla de Csaba); este omologat la Stațiunea de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Blaj în anul 1994, destinat vinurilor de calitate superioară.

Vinul se caracterizează prin aciditate ridicată de 4,5-6,9 g/l, ajungând la o tărie alcoolică în medie de 9,5-11,5 vol.% și 16,3-26,1 g/l extract nereducător, potrivit de astringent, dar echilibrat, cu gust persistent ierbos, fructuos.

Radames

- s-a obținut prin încrucișare interspecifică având la bază soiul Traminer roz și a fost omologat în anul 1993.

Are o caracteristică aparte pentru zona Târnavelor în ceea ce privește toleranța sporită la condițiile de iernare (în special pe perioadă de ger) și la bolile criptogamice fiind recomandat pentru înființarea de culturi ecologice. Strugurii ajung la maturitate frecvent la sfârșitul lunii septembrie sau începutul lunii octombrie, la maturitatea deplină, acumulările ajungând în medie la 160-195 g/l zaharuri și 5,1-6,9 g/l aciditate.

Vinul obținut ajunge la o tărie alcoolică medie de 9,0-11,0 % vol. și 5,3-7,2 g/l aciditate, iar extractul nereducător fiind de 19,1-20,0 g/l. Vinul din soiul **Radames** este fin, cu o ușoară aromă specifică genitorului, cu personalitate și prospețime, cu un echilibru între aciditatea specifică zonei și tăria alcoolică dobândită.

Introducerea în cultură a soiurilor **Blasius**, **Selena** și **Radames** în arealul delimitat al denumirii de origine, alături de altele autohtone consacrate precum **Fetească neagră**, **Fetească albă**, duce la îndeplinirea scopului propus de a mări suprafețele cultivate cu soiuri românești și de a valorifica potențialul acestora prin vinuri calitative cu însușiri specifice date de areal.

În condițiile climatice ale extremității estice a arealului delimitat al denumirii de origine Târnavelor, vițele de vie aparținând soiurilor **Kerner** și **Zweigelt** și-au găsit un areal optim de plantare încă din anul 2006, condițiile climatice de pe valea Târnavei Mici la care s-au adaptat foarte bine acestea sunt de natură să influențeze benefic calitatea vinurilor care se pot obține.

Kerner

- soi obținut din încrucișarea soiului **Trolinger** și **Riesling**, **Trolinger** aducând în această încrucișare vigurozitate și rezistență iar **Riesling**-ul, arome, parfum și gust, a fost plantat având în vedere adaptabilitatea sa la condițiile de iarna grea, cu rezistența puternică la înghețul de iarnă.

Vinurile se remarcă prin ușoară notă de nucșoară, cu ușoară tentă de hidrocarburi, parfum deosebit de mere crude, aciditate viguroasă - specifică arealului Târnavei Mici și a terroir-ului.

Este un vin corpolent cu o structură complexă, de culoare galben pai cu nuanțe verzui. Diferențele de temperatură dintre iarnă-vară sau dintre zi-noapte sunt benefice acestui soi, în această regiune. Orele de insolație sunt suficiente pentru ca strugurii acestui soi să ajungă la maturitate deplină, acumulând peste 220 g/l zahăr, influențând în mod benefic calitățile vinului. Vinurile obținute, remarcate atât pentru aciditatea vie cât și pentru aromele fructate, ori corpolență, au făcut ca acestea să fie recompensate cu medalii în numeroase ediții ale unui concurs internațional de vinuri organizat în România cu tradiție solidă în ultimii ani, din multitudinea de vinuri naționale și internaționale participante în competiție, remarcându-se ca soi autohton cu evoluție interesantă pe direcție calitativă.

Zweigelt

- soi de struguri roșii obținut prin încrucișarea soiurilor **Saint Laurent** și **Blaufrankisch** la Institutul de Viticultură de la **Klosterneuburg** din Austria; se cultivă în zonele dificile pentru cultivarea strugurilor roșii, respectiv altitudini ridicate, zone în care **Zweigelt**-ul spre deosebire de alte soiuri poate oferi vinuri cu caracter.

Deși Transilvania are o istorie milenară în producția de vinuri albe, în anul 2006, s-a decis plantarea acestui soi având în vedere calitățile strugurelui cât și condițiile de terroir de pe Valea Târnavei Mici. Culoarea sa intensă dar și a aromele condimentate și fructate pe care le dezvoltă îl recomandă calitativ.

Vinul se distinge prin culoare intensă, arome de condiment și flori, structură puternică, cu posibilitate de învechire. Culoarea este un roșu-rubiniu cu reflexii violete, clară și frumoasă. Mirosul este magmatic și întunecat, cu nuanțe de coajă de portocală. Fructul se exprimă prin note primare de coacăze roșii și afine, dar și note secundare de rugină și marochin. Gustul e proaspăt și fructat, amintind de fructe de pădure și prună zemoasă. Este plin și bogat, cu o aciditate atipic de mare, cu tanini fini care contrabalansează fericit dulceața fructului. Alcoolul este bine integrat, cu ajutorul mineralității. Finalul este lung, cu nuanțe tonice, contradictorii, de vișină amară și prună dulce, cu clare arome de ierburi aromatice și o bună persistență dată de notele dulci, glicerinoase.

Condițiile pedoclimatice din zona Târnavei Mici ca parte a arealului DOC Târnavă caracterizat prin altitudini mai ridicate, cu diferențe de temperatură între zi/noapte, radiație solară și cețuri târzii, influențează pozitiv caracteristicile strugurilor prin evidențierea calităților specifice soiurilor. Climatul temperat-continental moderat, cu veri potrivit de calde, ierni reci și umede, dar cu toamne lungi și frumoase, adesea învăluind în ceață văile Târnavelor contribuie la evoluții surprinzătoare sub aspectul aromelor fructate/condimentate/, al acidității și posibilelor acumulări de zaharuri de peste 220 g/kg. Calitatea se imprimă și datorită solului regiunii: dealuri mai repezi sau mai domoale, care se scurg molcom înspre Târnavă, cu argile, nisipuri în alternanță, roci tipice bazinului Transilvaniei, acoperite de strat fertil de humus. Mineralitatea particulară a vinurilor, în care structura aromatică care se bazează în mod special pe fructe tinere, imprimă vinurilor o particularitate și prospețime aparte. Vinurile obținute în podgoria Târnavă sunt vinuri cu aromă specifică, echilibrate.

II. Condițiile favorabile specifice arealului cu DOC Târnavă (relief, precipitații, umiditate, radiație solară, etc), productivitatea bună a soiurilor Muscat Ottonel și Kerner, acumulările și atingerea maturității precum și identificarea de către unii producători a unei tendințe a consumatorului orientată către tip de vin denumit vin de paie, constituie bune premise pentru ca aplicând tehnologiile actuale de producere să se poată obține și acest tip de vin în areal.

Obținute la un conținut de zahăr la recoltare care trebuie să fie de minim 220g/l, având un potențial aromatic distinct (Muscat Ottonel, acumulare de componente aromatice atât în pielică cât și în pulpă), pentru o producție maximă de struguri de 5000 kg/ha și un randamentul în vin 12,5 hl/ha (max. 25 % din cantitatea de struguri recoltată), cu parametri fizico-chimici pentru o tărnie alcoolică dobândită de min. 10.5% vol. și aciditate totală (tartric) de min. 4,5 g/l, vinul de paie obținut evoluează surprinzător sub aspectul aromelor și al gustului spre arome microase, de fructe dulci care se dezvoltă în timp, ajungând la tentă de mirodenii, fructe exotice, cu catifelare, culoare aurie, post-gust remarcat și persistent.

Calitățile evoluează în această manieră și datorită modalităților de prelucrare specifice: supramaturare, concentrare în boabele de struguri, deshidratare naturală a strugurilor pe vrej (passerillage), înghețare a strugurilor pe vrej (eiswein alsacian, austriac, german) sau prin botritizare. Vinul rezultat are bogăție aromatică reamarcabilă, botritizarea fiind ne-uniformă, ciorchinii fiind culeși aproape boabă cu boabă.

Vinul de paie în care se remarcă maturarea aromelor ca expresie a unei mineralități particulare, cu un aport de prospețime a structurii aromatice bazate pe arome de fructe tinere reflectă cu succes potențialul arealului DOC Târnavă, pe componenta de diversificare a producției, a expresivității aromelor unor soiuri aflate în cultură care sunt capabile să evolueze distinctiv în condițiile specifice ale ariei delimitate.

Documentul unic modificat

[pe o foaie separată]

Numele semnatarului: ASOCIAȚIA DE PRODUCĂTORI "VITIS TRANSILVANIA"

Semnătura

