



ASOCIAȚIA VIE-VIN TIMIȘ  
Cod fiscal: 15065610  
Tel: 0256 330 100  
Fax: 0256 330 241

ANEXA IV

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

Data primirii  
(ZZ/LL/AAAA) .....  
*[se completează de către Comisie]*  
Număr de pagini (inclusiv această pagină): 3  
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: 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](mailto:office@onvpv.ro).

**Numele: VIILE TIMIȘULUI**

— Indicație geografică (\*)

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

Denumirea protejată (\*)  
Descrierea produsului (\*)  
Practicile enologice utilizate (\*)  
Aria geografică (\*)  
Productivitatea la hectar (\*)  
Soiurile de struguri de vinificație utilizate (\*)  
Legătură (\*)  
Numele și adresele autorităților de control (\*)  
Altele (\*)  
*[(\*) se șterge dacă este cazul]*

**Modificări**

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

— Modificare majoră (\*)

**Explicarea modificării:**

**Descrierea produsului**

Vinul cu indicația geografică „Viile Timișului” este vinul liniștit, care se obține exclusiv prin fermentarea alcoolică totală sau parțială a strugurilor proaspeți (presați sau nu) sau a mustului de struguri recoltați din plantații de viță de vie situate în arealul consacrat acestei destinații. Tăria alcoolică dobândită trebuie să fie minim 10,0% vol., iar tăria alcoolică totală poate fi maxim 20,0% vol., în cazul în care vinurile au fost obținute fără nicio îmbogățire. Conținutul total de aciditate, exprimat în acid tartric, nu poate fi mai mic de 3,5 g/l sau 46,6 miliechivalenți pe litru.

### **Practicile enologice utilizate**

Practicile enologice și tratamentele ce se aplică produselor vinicole care vor purta indicația geografică Viile Timișului sunt cele permise de legislația în vigoare aplicabile la data efectuării acestora.

### **Aria geografică**

Arealul delimitat pentru indicația geografică Viile Timișului:

1. Podgoria Silagiu, din județul Timiș, cu localitățile: Buziaș, Silagiu
2. Podgoria Receaș, din județul Timiș, cu localitățile: Receaș, Izvin, Herneacova, Petrovaselo, Stanciova
3. Podgoria Lugoș, din județul Timiș, cu localitatea: Lugoș
4. Podgoria Giarmata, din județul Timiș, cu localitățile: Giarmata și Pișchia
5. Podgoria Teremia, din județul Timiș, cu localitatea: Teremia Mare

Se exclude denumirea localității Bencecu Mic, care nu mai există, în urma reîmpărțirii administrativ-teritoriale a unor localități din județul Timiș.

Se completează cu Podgoria Jamu Mare, din județul Timiș, cu localitatea: Jamu Mare

Podgoria Jamu Mare, din județul Timiș a fost arondată în 2007 indicației geografice Viile Carașului, dar realitățile economice din ultimii 10 ani, caracteristicile de cultură ale viței de vie și producția viticolă din această zonă s-au definit mult mai clar. Este îndreptățită afilierea la indicația geografică Viile Timișului, pentru a evita inducerea într-o stare de confuzie a consumatorului care citește pe eticheta unui vin produs în județul Timiș, că aparține de Viile Carașului, cu atât mai mult cu cât Viile Carașului (în masiv) se situează mai aproape de Dunăre, decât de zona deluroasă a județului Caraș Severin. Distanța în linie dreaptă dintre Jamu Mare și prima localitate viticolă din județul Caraș Severin (Moldova Nouă) este de aproape 100 km, pe când față de prima localitate viticolă din județul Timiș (Silagiu), este de 70 km. Localitatea Silagiu din județul Timiș se află în indicația geografică Viile Timișului, ceea ce îndreptățește solicitarea de a alătura și viile de la Jamu Mare acestei indicații geografice.

### **Productivitatea la hectar**

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 indicația geografică Viile Timișului. Clonele nou plantate au o capacitate sporită de a valorifica complexul de nutrienți și mineralele din sol, precum și indicele oenoclimatic al arealului delimitat pentru indicația geografică Viile Timișului.

Caieul de sarcini propus în perioada 2007-2008 și înaintat Comisiei Europene în anul 2011 a avut la baza întocmirii posibilitățile de producție de la acea dată: o serie de plantații cu densitate scăzută a plantelor/ ha, datorate distanțelor mari de plantare (3 m între rânduri și 1,2-1,5 m între plante, pe rând), de unde se poate calcula ușor un număr mediu oscilând între 2.222 – 2.778 butuci/ha și clone vechi, cu potențial de producție redus.

Producțiile admise la acea dată au fost calculate la încărcătura maximă 20 de muguri de rod/ butuc, care duc printr-un simplu calcul aproximativ: 20 muguri x 2 ciorchini pe lăstar x 0,100 kg/ciorchine = 4 kg struguri/butuc x 2.778 butuci/ha = 11.112 kg/ha, adică la 111,12 q/ha, o cifră generică, variabilă în funcție de soi, datorită greutateii specifice a ciorchinelui. Plantațiile sunt tinere și încă nu au ajuns la faza de producție maximă. Chiar dacă 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 potențialul natural al fiecăruia.

După cum reiese din tabelul următor, greutatea minimă și maximă a ciorchinelui, în funcție de specificul biologic al soiului, face să apară diferențe semnificative de producție, între soiuri. În condițiile unei viticulturi moderne, ancorate în realitățile zilelor noastre, este anacronică o egalizare a nivelurilor de producție la toate soiurile de struguri, fără argumente convingătoare și realiste. În același context, am fi putut rafina analiza potențialului de producție, pe soiuri, și legat de numărul de ciorchini pe lăstar, care reprezintă și acesta o variabilă bine stabilită prin metodele cercetării științifice aplicate. Cu toate acestea, am rămas la un număr mediu de 40 de ciorchini pe butuc, tocmai pentru a diferenția producția de vin cu indicație geografică, de cea a vinurilor varietale, unde limitarea producției maxime se face în funcție de parametrii calitativi ai strugurilor la recoltare (zaharuri, aciditate, conținut în substanțe fenolice, etc.). De asemenea, nu am prevăzut în solicitarea noastră

niveluri maxime potențiale pentru fiecare soi, ci am ținut cont de realitatea din arealul delimitat pentru IG Viile Timișului, de recoltele realizate în ultimii 20 de ani, de calitatea strugurilor la recoltare, de condițiile de enoclimat în care s-a obținut recolta.

IG Viile Timișului	Cercetare*		Estimat					Existent	Calculat		MAXIM PROPUȘ (q)	
	Greutate ciorchine (grame)		Nr. MAX. ochi pe butuc	Nr. mediu de ciorchini pe lastar	Nr. ciorchini pe butuc	Productia pe butuc (kilograme)			Nr. mediu but/ha	Productia pe ha (chintale)		
	min	max				minim	maxim			minim		maxim
Alicante Bouschet	80	290	20	2	40	3,20	11,60	4545	145	527	350	
Burgund mare	150	180	20	2	40	6,00	7,20	4545	273	327	300	
Cabernet Sauvignon	100	125	20	2	40	4,00	5,00	4545	182	227	200	
Cabernet Franc	90	185	20	2	40	3,60	7,40	4545	164	336	200	
Cadarcă	80	270	20	2	40	3,20	10,80	4545	145	491	250	
Chardonnay	50	200	20	2	40	2,00	8,00	4545	91	364	200	
Fetească regală	70	150	20	2	40	2,80	6,00	4545	127	273	300	
Fetească albă	90	110	20	2	40	3,60	4,40	4545	164	200	200	
Fetească neagră	150	230	20	2	40	6,00	9,20	4545	273	418	200	
Merlot	110	120	20	2	40	4,40	4,80	4545	200	218	250	
Muscat Ottonel	60	150	20	2	40	2,40	6,00	4545	109	273	200	
Mustoasă de Măderat	90	200	20	2	40	3,60	8,00	4545	164	364	350	
Negru de Drăgășani	80	150	20	2	40	3,20	6,00	4545	145	273	250	
Novac	70	150	20	2	40	2,80	6,00	4545	127	273	300	
Pinot gris	80	100	20	2	40	3,20	4,00	4545	145	182	200	
Pinot noir	75	130	20	2	40	3,00	5,20	4545	136	236	200	
Portugais bleu	100	250	20	2	40	4,00	10,00	4545	182	455	200	
Riesling italian	80	190	20	2	40	3,20	7,60	4545	145	345	200	
Riesling de Rhin	80	200	20	2	40	3,20	8,00	4545	145	364	250	
Sangiovesse	90	110	20	2	40	3,60	4,40	4545	164	200	200	
Sauvignon	80	170	20	2	40	3,20	6,80	4545	145	309	250	
Syrah/ Shiraz	100	120	20	2	40	4,00	4,80	4545	182	218	350	
Tămâioasă românească	130	250	20	2	40	5,20	10,00	4545	236	455	200	
Traminer roz	100	150	20	2	40	4,00	6,00	4545	182	273	200	
Viognier	75	130	20	2	40	3,00	5,20	4545	136	236	250	

\* Conform cu AMPELOGRAFIA ROMÂNIEI, vol. III și IV, Editura Academiei Române, ediția revizuită

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. Astfel, randamentul de vinificare ne propunem să nu depășească 75% la soiurile albe și 72% la soiurile negre.

*Randamente:*

a. randamentul maxim de struguri permis pentru producția de vinuri cu Indicația geografică Vilele Timișului este de:

- 200 q/ha la soiurile: Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Fetească albă, Fetească neagră, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir, Portugais bleu, Riesling italian, Sangiovese, Tămâioasă românească și Traminer roz.

- 250 q/ha la soiurile: Cadarcă, Merlot, Negru de Drăgășani, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier.

- 300 q/ha la soiurile: Burgund mare, Fetească regală, Novac.

- 350 q/ha la soiurile: Alicante Bouschet, Mustoasă de Măderat, Syrah/ Shiraz.

b. randamentul maxim vinicol (hl/ha) permis pentru producția de vinuri cu Indicația geografică Vilele Timișului este de maxim 75 % din producția maximă de struguri admisă la hectar, pentru vinurile albe și maxim 72 % din producția maximă de struguri admisă la hectar, pentru vinurile roșii adică:

- 150,0 hl/ha la soiurile: Chardonnay, Fetească albă, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling italian, Tămâioasă românească, Traminer roz

- 187,5 hl/ha la soiurile: Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier

- 225,0 hl/ha la soiul Fetească regală

- 262,5 hl/ha la soiul Mustoasă de Măderat

și

- 144,0 hl/ha la soiurile: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Fetească neagră, Pinot noir, Portugais bleu, Sangiovese

- 180,0 hl/ha la soiurile: Cadarcă, Merlot, Negru de Drăgășani

- 216,0 hl/ha la soiurile: Burgund mare și Novac

- 252,0 hl/ha la soiurile: Alicante Bouschet și Syrah/ Shiraz

Tehnologia de cultură a viței de vie, care deja prevede înființarea sistemului de susținere a plantelor astfel încât toate lucrările în vie să se desfășoare mecanizat (tăiere, tratamente fitosanitare, lucrările solului, recoltat), permite obținerea unor producții de înaltă calitate, la nivelurile de productivitate pe care ni le-am propus.

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

***Soiurile tradiționale din indicația geografică Vilele Timișului:***

*Burgund mare:* Aspect vizual: limpede, intens colorat, purpuriu. Aspect olfactiv: curat, mediu, cu miros de coacăze roșii, mure și afine negre. Aspect gustativ: în general vin sec; cu aciditate mare; tanini ridicați; mediu corpulent; gust tipic de fructe de pădure relativ astringente. Finalul este mediu. Vinurile sunt bune.

*Cabernet Sauvignon:* Aspect vizual: limpede, mediu ca intensitate, rubiniu. Aspect olfactiv: curat, intens, cu note ierboase și de ardei iute verde și afine negre. Aspect gustativ: în general un vin sec, dar poate avea și rest de zahăr, în funcție de anul de recoltă sau cerința pieței; cu aciditate mare; tanini ridicați la vinul nou, cu potențial de învechire și răspuns pozitiv la fermentația malolactică; mediu corpulent; cu gust tipic de ierburi crude, ardei verde, piper, frunze de coacăz; Finalul este mediu spre lung. Vinurile sunt bune și foarte bune.

*Cadarcă:* Aspect vizual: limpede, mediu ca intensitate, rubiniu. Aspect olfactiv: curat, slab ca intensitate, cu note de fructe roșii coapte. Aspect gustativ: în general vin sec; aciditate ridicată; tanini medii; subțire; gust ușor astringent de fructe de pădure și urme de condimente: piper, lemn dulce. Finalul este scurt către mediu. Vinurile pot fi bune.

*Chardonnay:* Aspect vizual: limpede, transparent, galben-auriu. Aspect olfactiv: curat, mediu intens, cu aromă caracteristică de flori de salcâm și note de miere. Aspect gustativ: poate acoperi toată gama de conținut de zaharuri, de la sec la dulce; cu aciditate medie; fără tanini; corp mediu; gust de fructe cu sămbure, piersici albe, flor de salcâm, fagure de miere și polen. Poate fi maturat la butoi de

stejar, caz în care primește note de lemn, unt moale sau fructe uscate. Finalul este mediu spre lung. Vinurile sunt bune, foarte bune și uneori chiar excepționale.

*Fetească albă:* Aspect vizual: limpede, translucid, alb-verzui. Aspect olfactiv: curat, cu intensitate medie, miros proaspăt de flori de viță de vie de flori albe, arome de caise și mere de vară. Aspect gustativ: poate acoperi toată gama de conținut în zaharuri, de la sec la dulce; aciditate medie; fără tanini; corp mediu; gust de citrice, flori de tei, otavă și caisă coaptă. Finalul este mediu. Vinurile sunt bune și foarte bune. Poate primi arome secundare și terțiare interesante, dacă este învechit un timp scurt în butoi de stejar.

*Fetească neagră:* Aspect vizual: limpede, mediu spre intens, roșu-granat. Aspect olfactiv: curat, cu intensitate medie spre pronunțată, cu miros de piper verde și prune uscate. Aspect gustativ: poate acoperi toată gama de conținut în zaharuri, de la sec la dulce; aciditate mare; tanini ridicați; corpolent; gust caracteristic de fructe negre coapte, fructe deshidratate, dulci. Dacă este învechit în butoi de stejar poate primi arome de lemn, condimente și chiar prune afumate. Finalul este mediu spre lung. Vinurile sunt bune și foarte bune.

*Fetească regală:* Aspect vizual: limpede, transparent, galben-pai, uneori cu nuanțe verzui. Aspect olfactiv: curat, cu intensitate medie, flori albe de câmp și arome de piersici albe și fructe citrice. Aspectul gustativ: poate acoperi toată gama de conținut în zaharuri, de la sec la dulce; aciditate medie – spre ridicată; fără tanini; corp mediu; gust de caise, mere de vară și note de miere; Final mediu spre lung. Vinurile sunt foarte bune și uneori excepționale. Este soiul standard al Viilor Timișului.

*Merlot:* Aspect vizual: limpede, mediu ca intensitate colorantă, rubiniu. Aspect olfactiv: curat, slab spre mediu ca intensitate, cu arome de prune coapte și flori de rodii. Aspect gustativ: poate acoperi toată gama de conținut în zaharuri, de la sec la dulce; aciditate medie; tanini moderați; corp mediu; arome de prune și caramel. Finalul este mediu. Vinurile sunt bune și foarte bune.

*Muscat Ottonel:* Aspect vizual: limpede, transparent, galben-pai. Aspect olfactiv: curat, mediu ca intensitate, cu arome primare moscate și de flori de citrice. Aspect gustativ: poate acoperi toată gama de conținut în zaharuri, de la sec la dulce; aciditate medie sau mare, în funcție de caracteristica anului de recoltă; fără tanini; cu corp mediu; arome de fructe cu sămbure, mosc și flori albe. Finalul este mediu. Poate da vinuri bune și foarte bune.

*Mustoasă de Măderat:* Aspect vizual: limpede, transparent, galben-verzui. Aspect olfactiv: curat, slab spre mediu ca intensitate, cu aromă specifică de floare de viță de vie și măr verde. Aspect gustativ: în general vin sec; aciditate mare; fără tanini; corp subțire; gust de mere verzi și căței de viță de vie. Finalul este scurt și poate da vinuri bune.

*Novac:* Aspect vizual: limpede, mediu ca intensitate colorantă, rubiniu, la maturitate cu nuanțe de teracotă. Aspect olfactiv: curat, slab spre mediu ca intensitate, miros de afine negre și ușoare arome de scorțișoară. Aspect gustativ: în general vin sec; cu aciditate medie; tanini medii; corp mediu; gust și arome de fructe negre cu ușoare note condimentate. Final mediu. Vinurile sunt bune.

*Pinot gris:* Aspect vizual: limpede, transparent, galben-limoniu, uneori cu nuanțe rozalii, în funcție de linia dorită de vinificator. Aspect olfactiv: curat, cu intensitate redusă, miros de flori de câmp. Aspect gustativ: poate acoperi toată gama de conținut în zaharuri, de la sec la dulce; aciditate scăzută – către medie; fără tanini; corp subțire; gust de fagure și fructe cu sămburi. Finalul este scurt. Poate da vinuri bune, uneori chiar foarte bune.

*Pinot noir:* Aspect vizual: limpede, transparent spre mediu ca intensitate, rubiniu-strălucitor. Aspect olfactiv: curat, mediu ca intensitate, cu miros de cireșe și căpșuni. Aspect gustativ: poate acoperi toată gama de conținut în zaharuri, de la sec la dulce; aciditate medie; tanini medii; corp subțire, rareori mediu; gust de căpșuni și zmeură coaptă. Finalul este mediu. Vinurile sunt bune și foarte bune.

*Portugais bleu*: Aspect vizual: limpede, intens colorat, rubiniu. Aspect olfactiv: curat, slab spre mediu ca intensitate aromatică, cu miros de fructe roșii. Aspect gustativ: în general vin sec, cu aciditate mare; tanini medii; corpulent; gust de fructe de pădure. Final mediu. Vinurile sunt bune.

*Riesling de Rhin*: Aspect vizual: limpede, transparent, galben-verzui. Aspect olfactiv: curat, mediu ca intensitate, miros de lime, lămâie și grapefruit alb. Aspectul gustativ: în general vin sec; cu aciditate mare; fără tanini; corp mediu; gust de citrice, cu note minerale și dacă este învechit la sticlă poate aduce arome terțiare de petrol. Finalul este mediu spre lung. Poate da vinuri bune și foarte bune.

*Riesling italian*: Aspect vizual: limpede, transparent, galben-pal, cu tonuri verzui. Aspect olfactiv: curat, slab ca intensitate, cu greu se poate distinge un iz de strugure intrat în pârgă. Aspect gustativ: în general vin sec; cu aciditate mare; fără tanini; corp subțire; gust neutral, vinos. Finalul este scurt. Poate da vinuri bune.

*Sauvignon*: Aspect vizual: limpede, transparent, galben-verzui. Aspect olfactiv: curat, mediu ca intensitate, soi semiaromat cu note suave de flori de soc și frunze de citrice. Aspect gustativ: poate acoperi toată gama de conținut în zaharuri, de la sec la demisec; aciditate mare; fără tanini; corp subțire; arome de flori de coacăz și soc. Finalul este mediu. Poate da vinuri bune și foarte bune.

*Sangiovese*: Aspect vizual: limpede, mediu ca intensitate colorantă, rubiniu. Aspect olfactiv: curat, mediu intens, cu arome de afine coapte. Aspect gustativ: în general vin sec; aciditate ridicată; tanini ridicați; corpolență medie; gust de fructe negre, plăcut. Final mediu. Vinuri bune.

*Syrah / Shiraz*: Aspect vizual: limpede, intens colorat, rubiniu. Aspect olfactiv: curat, pronunțat, cu aromă de piper și cireșe negre. Aspect gustativ: în general vin sec; cu aciditate ridicată; tanini ridicați; corpulent; gust de fructe negre și condimente, arome de cuișoare și note lemnoase dacă este maturat sau învechit la butoi de stejar. Răspunde foarte bine la atenuarea taninilor în urma fermentației malolactice. Final mediu spre lung. Vinurile sunt bune și foarte bune.

#### ***Soiurile nou introduse:***

*Alicante Bouschet* – singurul soi tinctorial care se cultivă în România. Bogat în antociani atât în pieliță cât și în pulpă, poate da vinuri foarte intens colorate. Vinificat împreună cu soiul de bază, chiar și la 5% subliniază culoarea fără a influența negativ calitatea. A fost întotdeauna un soi de sortiment, deoarece vinificat singur dă un vin intens colorat, aproape opac, neutral în arome, cu gust aspru dat de conținutul substanțial în compuși fenolici.

*Cabernet Franc* – soi negru, mai puțin agresiv în tanini decât Cabernet Sauvignon. Vinul: Aspect vizual: limpede, întunecat, rubiniu. Aspect olfactiv: curat, pronunțat, cu arome de piper verde, frunze de coacăz negru și așternut de frunze umede. Dacă va fi maturat la butoi de lemn de stejar ar putea avea note de lemn. Finalul este mediu. Vinurile sunt foarte bune și chiar pot fi excepționale.

*Negru de Drăgășani* - soi negru, creație a cercetării viticole românești, care a găsit condiții excelente de expresie în Timiș. Vinul: Aspect vizual: limpede, lucios, purpuriu, intens colorat. Aspectul olfactiv: curat, mediu ca intensitate, cu arome de fructe negre și condimente. Aspectul gustativ: în general vin sec; cu aciditate ridicată; bogat în tanini; corpulent, cu gust tipic de cireșe amare negre, afine coapte și note de lemn dulce. Dacă este maturat în butoi de stejar, poate avea note de lemn și de fermentație malo-lactică. Finalul este de regulă mediu, iar vinurile sunt bune și foarte bune.

*Tămâioasă românească* - soi alb, aromat, cu gust intens de tămâie, de unde îi vine și numele. Vinul: Aspect vizual: limpede, transparent, galben-limoni, cu nuanțe aurii. Aspect olfactiv: curat, pronunțat ca intensitate, cu note pregnante de tămâie și flori de tei. Aspect gustativ: poate acoperi tot spectrul: sec, demisec, demidulce, dulce; aciditate medie, fără urme de tanini, corp subțire sau mediu, după conținutul în zaharuri reziduale, arome caracteristice de gomă de rășinoase, coajă de lîmetă, litchi și note de ghimbir, cu final mediu sau lung, în funcție de corpolență. Vinurile sunt foarte bune și chiar pot fi excepționale.

*Traminer roz* - soi cu pielea roz-somon, destinat în principal obținerii de vinuri albe aromate. Vinul: Aspect vizual: limpede, transparent, galben-auriu, cu ușoare nuanțe rozalii, dacă este macerat o scurtă perioadă pe boabe. Aspect olfactiv: curat, mediu ca intensitate, miros de petale de trandafiri de Damasc și flori de tei în plină înflorire. Aspect gustativ: în general vin sec; cu aciditate medie, fără urme de tanini, corp subțire sau mediu; arome primare de flori de trandafir și litchi; final mediu sau lung ca persistență. Vinurile sunt foarte bune și chiar pot fi excepționale.

*Viognier* – soi alb, aromat, cu gust condimentat de ghimbir și lămâie verde. Vinul: Aspect vizual: limpede, transparent, galben-pal. Aspect olfactiv: curat, mediu ca intensitate, miros de iasomie și floare de salcâm, completat cu note de caise. Aspectul gustativ: în general vin sec, cu aciditate ridicată, fără tanini, cu corp mediu, gust condimentat și fructuos; final mediu ca persistență. Vinuri de regulă bune. Soiul se pretează foarte bine la amestecuri, cupaje sau asamblaje.

Începând cu anul 2013 s-a monitorizat trasabilitatea vinurilor obținute din soiurile Cabernet Franc, Negru de Drăgășani, Tămâioasă românească și Traminer roz, în vederea introducerii lor în rândul celor care pot purta indicația geografică Viile Timișului.

SOI	An de recolta	Nr.lot	Alcool % vol.	Aciditatea totală	Aciditatea volatila	sulf total	sulf liber	Extract sec	Zaharuri	Calificativ
Cabernet Franc	2013	CFr13CR1	13,01	4,95	0,18	52,00	34,00	26,05	2,20	foarte bun
Cabernet Franc	2013	CFr13CR2	13,05	5,70	0,22	51,00	30,00	26,67	2,85	foarte bun
Cabernet Franc	2014	CFr14CR	13,89	5,60	0,32	54,00	30,00	30,49	1,75	foarte bun
Cabernet Franc	2015	CFr15CR	13,41	5,60	0,27	49,00	29,00	28,54	0,28	exceptional
Negru de Drăgășani	2016	ND16RECCR	13,50	6,20	0,25	59,00	42,00	28,28	0,15	exceptional
Tămâioasă românească	2015	TROM15CR	10,83	5,40	0,16	141,00	32,00	20,62	17,33	exceptional
Tămâioasă românească	2016	TROM16RECCR	11,67	5,80	0,13	147,00	35,00	20,95	2,81	foarte bun
Traminer roz	2015	TRR15CR	13,09	4,90	0,55	172,00	34,00	21,59	4,65	exceptional
Traminer roz	2016	TRR16RECCR	13,18	6,30	0,55	143,00	29,00	23,94	26,70	foarte bun

\*conform cu Fișa vinului, O.N.V.P.V.

Replantarea prin programele susținute cu fonduri structurale a readus în arealul indicației geografice Viile Timișului soiuri românești: Tămâioasă românească și Negru de Drăgășani și a facilitat introducerea unor soiuri internaționale care exprimă foarte bine potențialul zonei de a le scoate în evidență tipicitatea: Traminer roz, Cabernet Franc, Viognier.

#### **Legătură (\*):**

Factorul natural caracteristic este zona colinară a Câmpiei Banatului, cu înălțimi de maxim 150 m cu insolație intensă în tot timpul anului. Plantațiile viticole beneficiază de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante line și platouri.

Diminețile reci de la sfârșitul lunii August și începutul lunii Septembrie, coroborate cu temperaturile ridicate de peste zi, din zonele Silagiu și Jamu Mare, contribuie la acumularea flavonoidelor în pielea boabelor de struguri albi și la acumularea de zaharuri, mai ales la soiurile:

Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă și terpenelor la soiurile aromate: Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Sauvignon, Viognier. Tămâioasa românească își desăvârșește paleta aromatică în detrimentul acumularilor de zaharuri (maxim 12% vol), dând vinuri seci de o suptele deosebită, fine și elegante.

Ceața persistentă în diminețile de toamnă, la poalele dealurilor Silagiu, Buziaș, Recaș, Herneacova, Petrovaselo, contribuie la desăvârșirea spectrului aromatic la Sauvignon, Riesling de Rhin, Syrah/ Shiraz și Cabernet Franc. Cabernet Franc înregistrează constant valori ale acidității totale de peste 5 g/l, exprimată în acid tartric.

Aici sunt soluri podzolice, bogate în oxizi de fier și microelemente. Mineralitatea solului de la Recaș și Petrovaselo se regăsește în gustul soiurilor Riesling de Rhin și Cabernet Sauvignon.

Solurile feruginoase din Izvin și Silagiu își pun amprenta pe vinurile roșii din soiurile Novac, Pinot noir, Portugais bleu, Sangiovese, Cadarcă și Merlot. Vinurile obținute pe solurile feruginoase, au o culoare roșie strălucitoare și sunt vinuri fine, cu personalitate marcantă.

Pantele line și însoțite favorizează acumularile de zaharuri care dau o tărie alcoolică de peste 13% vol la soiurile Cabernet Franc și Traminer roz.

Modernizarea infrastructurii și dotărilor pentru vinificare face ca vinurile produse în arealul delimitat de indicația geografică Viile Timișului să fie apreciate la concursuri internaționale, ceea ce provoacă vinificatorii din zonă la obținerea unei calități constante și personalizată, în vinurile produse aici.

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

Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.),  
Șoseaua Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, România  
Telefon, fax, e-mail: 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; [office@onvpy.ro](mailto:office@onvpy.ro),

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

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

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

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

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

*Examinarea calitativă a vinurilor cu indicația geografică Viile Timișului și certificarea lor* se va face conform procedurilor autorității de control, O.N.V.P.V.

*Declararea vinurilor cu indicația geografică Viile Timișului* se va face conform procedurilor autorității de control, O.N.V.P.V.

*Modificarea Caietului de sarcini pentru producerea vinurilor cu indicația geografică Viile Timișului* poate fi solicitată numai cu respectarea legislației în vigoare.

#### **Documentul unic modificat**

*[pe o foaie separată]*

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

Persoana de contact: **Iova Gheorghe Mihai**

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

Semnătura: .....

