



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): 2
 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 (ONVPV)
 Adresa (adresele) completă (complete) (*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: LECHINȚA
 — Denumirea de origine

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare

Soiurile de struguri de vinificație solicitate a fi introduse sunt: Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot.

Productivitatea la hectar (*)

- producția maximă de struguri, în funcție de mențiunea tradițională utilizată:

Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.I.B.
	q/ha	q/ha	q/ha
Cabernet Sauvignon	120	100	-
Fetească neagră	120	100	-
Merlot	120	80	-
Pinot Noir	120	100	-

- randamentul maxim, în funcție de mențiunea tradițională utilizată:

Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.I.B.
	hl/ha	hl/ha	hl/ha
Cabernet Sauvignon	78	65	-
Fetească neagră	78	65	-
Merlot	78	54	-
Pinot Noir	78	65	-

Altele):

Obținerea vinului de paie

Soiul din care se obține vinul de paie este Muscat Ottonel.

Producția de struguri (kg/ha) este de maxim 5.000 kg/ha, iar randamentul în vin (hl/ha) este de maxim 25 % din cantitatea de struguri recoltată, adică 12,5 hl/ha. Conținutul în zaharuri la recoltare trebuie să fie de minim 220 g/l.

Tehnologia de producere a vinului de paie cu D.O.C. Lechința:

- strugurii se așează în spațiile special amenajate pe un pat de paie/trestie atent uscate, ca să permită circulația curenților de aer, pentru o ventilație cât mai bună și pentru a asigura deshidratarea corespunzătoare a strugurilor.
 Aranjarea strugurilor trebuie efectuată atent pe un singur rând în așa fel încât pielea boabelor să nu se spargă.
 Strugurii nu trebuie să se atingă și nici să se suprapună.

- o dată la 2-3 săptămâni se efectuează întoarcerea ciorchinilor de pe o parte pe alta, și odată cu această operațiune se realizează și o sortare, boabele necorespunzătoare se îndepărtează, păstrându-se pe ciorchini doar boabele sănătoase. Aceștia se lasă pe paturile de paie maxim 6 luni până la presare, timp în care se traversează două procese – primul de deshidratare, iar al doilea este de îngheț natural. Perioada de deshidratare durează din septembrie până în noiembrie, iar cea de îngheț natural din decembrie până în februarie. Deshidratarea și înghețarea se realizează natural datorită faptului că încăperile amenajate sunt spații exterioare, prevăzute pe lateral cu plase speciale pentru aerisire și ventilație.

- când strugurii ajung la concentrația de minim 400 gr/l zahăr, se pot pregăti pentru presare. Presarea strugurilor se face cu presa manuală.

Fermentarea se face în baricuri de stejar cu drojii specifice. Oprirea din fermentație și păstrarea se face în tancuri de inox la temperatură joasă.

După fermentare și limpezire se fac analizele finale:

- concentrația alcoolică: min. 11 % vol. ;
- dioxid de sulf liber: max. 50 mg/l;
- dioxid de sulf total: max. 350 mg/l ;
- aciditate totală exprimată în acid tartric: min. 4,5 g/l ;
- aciditatea volatilă exprimată în acid acetic: - max. 2,4 g/l.

Modificări

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

Explicarea modificării:

Agenții economici din arealul Lechința au introdus în cultură soiuri de viță de vie nobilă pentru vinuri roșii, unde acumulările de zaharuri s-au situat la un nivel ridicat iar antocianii din pielea boabelor a făcut ca vinurile obținute să fie suficient de colorate și să aibă un potențial alcoolic ridicat. Schimbările climatice din ultima vreme favorizează cu certitudine introducerea în cultură a unor soiuri de viță de vie pentru producerea vinurilor roșii care reclamă temperaturi medii anuale mai ridicate și implicit perioade de vegetație mai lungi.

Clima relativ dulce cu veri calde și fără amplitudini mari de la zi la noapte, toamnele lungi și relativ secetoase care ajută coacerea deplină, pe îndelete a strugurilor roșii, atingerea maturității depline și tehnologice atât din punct de vedere al conținutului în zaharuri și a acidității cât și a compușilor fenolici (specific pentru strugurii roșii), constituie premise certe pentru orientarea producției către segmentul vinuri roșii.

Referitor la soiurile de struguri pentru obținerea vinurilor care sunt solicitate prin prezentul memoriu spre a fi introduse în caietul de sarcini aferent denumirii de origine Lechința, acestea se pot remarca printr-o serie de caracteristici, după cum urmează:

1. Cabernet Sauvignon

Vinurile obținute prezintă nuanțe de stafidă neagră, cu un iz de ardei gras verde, variind în intensitate în funcție de condițiile climatice, practicile viticultorilor și tehnicile de vinificație. Atât clima cât și perioada culesului, care sunt fie prea reci sau prea călduroase, prea puțină expunere solară, culesul precoce și macerarea prelungită sunt factori ce pot duce la un caracter vegetativ, prea puțin fructuos al vinului astfel obținut. Valoarea sa gustativă se intensifică după minim 18 luni de păstrare.

Aromele cel mai des menționate de degustători sunt: fruct: afină, cireșă neagră, stafidă neagră, aromă distinctă de vegetație sălbatică, de iarbă, de ciorchine, în prima fază; vegetal: ardei gras verde, sparanghel, măsline verde; condimentat: ghimbir, ardei iute verde, ardei iute roșu. Prin învechire aduce a mure, prune coapte, vișine, cafea, în funcție de vârstă, uneori aroma puternică de tanin se îmblânzește, aducând a nuanțe de tabac sau piele.

Culoare intensă de roșu, cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens, uneori roșu-cărămiziu când are peste 2 ani vechime..

Poate avea vioiciune și chiar o tentă de opulență, deși de obicei încheie cu o astringență fermă, este rustic, corpulent, viguros, extractiv, plin, cu un caracter gusto-olfactiv ierbos.

2. Fetească neagră

Prezintă gust catifelat, armonios, rotund, amplu, cu taninuri moi, delicat, fructat, cu arome discrete dar specifice de prune uscate (nu afumate) și mure, în funcție de perioada de învechire poate căpăta ușoare arome de vanilie sau scortșoară, uneori aroma fină tipică de soi interferând cu aceea de coacăze negre. Culoarea are nuanțe de de roșu-rubiniu intens, chiar roșu-granat.

Conținutul în taninuri al vinului îl face ușor astringent, conferindu-i o bună structură și îi dilată evoluția gustativă. În postgust se exprimă intens dând senzații de dulțuri ușoare. Aciditatea ridicată echilibrează notele taninoase și îi dă propețime, fapt care promite și o evoluție frumoasă vinului.

3. Merlot

Este un soi de struguri care acumulează niveluri mari de zaharuri și conținuturi ridicate de fenoli. Vinul este ușor și plăcut și se poate folosi cu succes în asamblaje cu Cabernet Sauvignon sau Fetească neagră. Vinul este delicios, poate fi consumat și tânăr.

Culoarea este roșie rubinie, cu nuanțe de teracotă, după învechire.

Aroma este delicată și asociată fructelor de pădure, de zmeură proaspătă, amintind uneori de cireșe amare ori vișine.

Gust proaspăt, plin și catifelat, irepetabil prin suplețea sa. Vinul este mai moale, mai delicat, cu aciditate ceva mai scăzută decât a soiului Cabernet Sauvignon, dar în acest areal datorită condițiilor de climă, sol și locație aciditatea este mai ridicată decât la Merlotul din zonele clasice de cultură. Prin maturare și învechire câștigă un buchet atrăgător și persistent în senzațiile postgustative. Prin învechire pierde puțin din onctuozitate, dar câștigă un buchet atrăgător, armonios.

4. Pinot Noir

Vinurile sunt catifelate, mai puțin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon și se pretează a fi consumate, la fel de bine, atât seci cât și cu un anumit conținut de zahăr. Strugurele are o culoare neagră-albăstruie, din el putându-se realiza vinuri roze și roșii, în funcție de tehnologia de vinificare. Aciditatea ridicată și concentrația mare în zaharuri de peste 200 g/l, îi permite participarea la realizarea materiei prime pentru vinuri spumante. Vinurile vinificate corect sunt florale și plăcute.

Condițiile favorabile specifice arealului cu D.O.C. Lechința (factori climatici, edafici, fiziografici), productivitatea bună a soiului Muscat Ottonel, acumulările, atingerea maturității precum și identificarea de către unii producători din areal a unei tendințe a consumatorilor orientată către acest tip de vin de paie, constituie premise ale obținerii acestuia.

Documentul unic modificat

[pe o foaie separată]

Numele semnatarului ASOCIAȚIA DE PRODUCĂTORI "VITIS" TRANSILVANIA

Semnătura

