

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: AIUD

— Denumirea de origine (*)

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

Productivitatea la hectar (*)

- producție maximă de struguri (kg/ha)

Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.I.B.
Iordană	17.000	11.000	-
Cabernet Sauvignon	12.000	10.000	-
Pinot noir	12.000	10.000	-
Fetească neagră	12.000	10.000	-
Syrah	12.000	8.000	-
Merlot	12.000	8.000	-

- randament maxim în vin (hl/ha)

Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.I.B.
Iordană	111	77	-
Cabernet Sauvignon	78	65	-
Pinot noir	78	65	-
Fetească neagră	78	65	-
Syrah	78	54	-
Merlot	78	54	-

Soiurile de struguri de vinificație utilizate (*): Iordană, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Merlot.

Altele):

Tehnologia de producere a vinurilor roșii:
 Recoltarea strugurilor se face la maturitatea fenolică, atunci când au acumulat în piețile boabelor cantitățile cele mai mari de antociani. Strugurii, culeși manual sau mecanizat, sunt transportați la crama în boxpaleți din plastic sau bene de transport, având protecție antioxidantă. Se face recepția cantitativă prin cântărire și recepția calitativă prin vizualizarea stării de sănătate a strugurilor și determinarea conținutului în zaharuri, refractometric. În continuare, după recepția strugurilor are loc prelucrarea acestora, prima etapă în procesul de prelucrare a strugurilor o reprezintă desciorchinarea și zdrobirea acestora, prin zdrobirea boabelor se ușurează trecerea polifenolilor din piețile în must. în timpul macerării-fermentării pe boștină.

Administrarea drojdiilor selecționate și a enzimelor, în cazul fermentației clasice, se face direct pe struguri sau mustuială. Pe măsura introducerii mustuielii în recipientii de macerare-fermentare, se face injectarea direct în conducta de mustuială a soluției de SO₂ – 6% pentru protecție antioxidantă și extragerea mai rapidă a antocianilor din pielea boabelor.

Macerarea se face în autovinificatoare (echipate cu instalații pentru recircularea și răcirea/încălzirea controlată a mustului) și durează în jur de 7-10 zile, la temperaturi cuprinse între 10-26°C, un rol foarte important având aerarea mustuielii (polimerizarea antocianilor). Prin acest proces de natură fizico-chimică, se realizează extracția fracționată a compușilor polifenolici și a aromelor primare din struguri, în timpul contactului prelungit al mustului cu boștina. Astfel vinul roșu dobândește cele patru caracteristici de bază: culoare, tanin, extract și arome primare.

Separarea mustului de fermentare de boștină se face prin scurgerea gravitațională a ravacului. La sfârșitul fermentației alcoolice se declanșează fermentația malolactică, absolut necesară vinurilor roșii, deoarece conferă suptete, catifelare, rotunjime, precum și stabilitatea culorii și stabilizarea biologică.

Factorii cei mai importanți care se urmăresc în timpul fermentației malolactice sunt: Ph-ul vinului (3,2-3,4), conținutul în sulf (max. 15 mg/l SO₂ liber), temperatura vinului (18-22°C), încărcătura de bacterii malolactice. Controlul fermentației malolactice se face prin cromatografie, urmărindu-se dispariția acidului malic din vin.

La sfârșitul fermentației malolactice vinul se protejează cu SO₂ și se execută operațiile tehnologice stabilite de tehnolog.

Modificări

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

— Modificare minoră (*)

Explicarea modificării:

Schimbările climatice din ultima vreme crează premise certe pentru introducerea în cultură a unor soiuri de viță de vie care reclamă temperaturi medii anuale mai ridicate și implicit perioade de vegetație mai lungi. Analizând perioada ultimilor 15 ani a zonei viticole Aiud s-au desprins următoarele concluzii:

- a) temperatura medie anuală a crescut de la 8,3 °C la 10,1°C;
- b) media temperaturilor din luna cea mai călduroasă (iulie) a crescut la peste 21,5°C;
- c) perioada de vegetație ajunge și până la 200 de zile;
- d) precipitațiile anuale de 450-650 mm sunt corespunzătoare mai ales că cele mai multe cad atunci când vița de vie are mai multă nevoie de umiditate.

Climatul se dovedește esențial ecosistemului viticol de aici, el este de tip moderat continental în varianta transilvană și de nuanță foehnica, fiind sub influența acestui benefic proces ce se manifestă la periferia estică a Munților Apuseni, verile călduroase, primăverile timpurii și toamnele prelungite permițând o bună dezvoltare vegetativă și o completă maturare.

Podgoria Aiud prin poziționarea la nord de podgoria Alba, dispersându-și plantațiile pe o întinsă arie colinar-deluroasă de o parte și de alta a culoarului Mureșului mijlociu și a culoarului Arieșului inferior, beneficiază de condiții bio-pedo-climatice apropiate de ale celorlalte podgorii central-vestice transilvănene (Alba, Sebeș-Apold, Târnave).

În arealul delimitat pentru producerea vinurilor D.O.C. Aiud, de mai bine de 70 de ani s-a practicat cu succes cultivarea viței de vie pentru vinuri roșii, soiul Portugais bleu contribuind de altfel, în bună măsură la realizarea unor producții de struguri apte pentru vinuri roșii de foarte bună calitate.

Schimbări majore s-au produs și în ce privește cultivarea unor soiuri de struguri pentru producerea vinurilor albe de calitate superioară, în ultima perioadă introducându-se în cultură soiul Chardonnay, nespecific acestei zone care ajunge la maturitate tehnologică deplină în ceea ce privește acumularea de zaharuri cât și introducerea soiului Pinot noir, cu acumulări bune de zaharuri situate chiar peste 200g/l și antociani care duc la obținerea vinurilor de bună calitate, caracteristice soiului.

Vinurile roșii cu aciditate mai ridicată pot constitui și materia primă (Cuvée) pentru vinurile spumante.

Iordană - este un soi cu perioadă lungă de vegetație, de 180 și chiar 210 zile, și de aceea este indicat a se cultiva în locurile unde lunile septembrie și octombrie sunt călduroase și secetoase, în general, pe pante înșorite, cu expoziții sudice. Fără a avea pretenția unui mare vin alb, atrage atenția și trezește interes amatorilor de vinuri tinere și fructuoase. De obicei, vinurile au un conținut în alcool de 9-10%, dar se remarcă printr-o aciditate totală ridicată, ce depășește ușor 5,0 g/l.

Vinul are o aromă subtilă cu nuanțe de flori de câmp. Culoarea tipică este galben-verzuie. Totodată vinul în primul său an este fructuos, proaspăt. Datorită condițiilor imprimite de arealul în care este cultivat în postgust se poate observa o ușoară amăreală specifică migdalelor verzi.

Cabernet Sauvignon - soi cu perioada relativ lungă de vegetație 175-195 zile. Are vigoare mare de creștere și fertilitate mijlocie 65-70% lăstari fertili. Soi cu plasticitate ecologică mare, care se cultivă cu rezultate bune în podgoriile subcarpatice din sudul țării, unde acumulează cantități mari de zaharuri și compuși fenolici. Valorifică bine solurile scheletice și sărace, cele antropice, desfundate, feruginoase și cele terasate. Tehnologic, este soi de înaltă calitate deoarece acumulează la maturitate deplină 200-220 g/l zaharuri, iar prin supramaturare atinge 270 g/l și chiar 300 g/l, cu aciditatea totală echilibrată. Acumulează substanțe colorante în cantități suficiente, conținutul în compuși fenolici fiind de 3,5 așa, încât vinurile obținute au o culoare roșie-rubinie intensă și sunt foarte extractive.

Mirosul este specific, cu arome de coacăze roșii, vișine crude și cu note florale. Gust cu structură athletică, cu taninuri condimentate, aciditate ridicată, astrigență și alcool neastampărat. Finalul e persistent, cald, intens și picant ca de ardei iute. Maturarea în baricuri îi conferă o aromă elegantă și finețe.

Pinot Noir - soi nou introdus în perspectiva modificărilor climatice, valorifică bine zonele colinare din arealul Aiud; tehnologic, este un soi care acumulează 200-210 g/l zaharuri, iar prin supramaturare atinge 250-270 g/l și chiar mai mult și are o aciditate echilibrată. Conținutul în compuși fenolici este de 1,5 prin supramaturare se constată o ușoară scădere a acestora.

Culoare foarte intensă, rubinie cu tente violacee, aciditatea ridicată conferită de solul din arealul Aiud, îl face un vin foarte potrivit ca materie primă pentru spumant. Aromă este fină, catifelată, de fructe de pădure. Ca și în cazul celorlalte soiuri roșii prin maturare la baric se pot obține arome fine de vanilie care dau vinului noblețe aparte.

Fetească neagră - soi vechi românesc, cunoscut încă din vremea dacilor și rezultat în urma selecției populare din specia *Vitis silvestris* Gmel.; are perioadă scurtă de vegetație (150-160 zile), vigoare foarte mare de creștere, cu creșteri vegetative puternice. Soi care datorită vigorii mari de creștere necesită cultura pe terenuri mai puțin fertile, scheletice, calcaroase și altoirea pe portaltoi mai puțin viguroși, care să îi tempereze creșterile vegetative (SO4, SC 71, SC 25). În ultimii 10 ani soiul românesc de struguri Fetească Neagră a înregistrat o creștere semnificativă atât în popularitate cât și în calitate, vinurile roșii obținute din acest soi ajungând să fie vârfuri de lance pentru anumiți producători de vinuri din România, din punct de vedere al calității.

Are rădăcini puternice în cultura românească, cu un buchet legat, cu inflexiuni de ciuperci de pădure și pământ ud. Gust predominant: un conglomerat de fructe negre și roșii: prune, vișine, fructe confiate, dulceață de coacăze, alături de nuanțele câștigate din lemnul de stejar - vanilie, rom, tabac, piele și lemn uscat, ușor ars. Postgustul lung lasă loc unor senzații dulci, provenite atât din alcoolul bine integrat, cât și de la structura glicerică.

Syrah - este un soi cu un înalt nivel de acid tanic, ceea ce îl face un perfect partener al mâncărilor condimentate, și al cărnii de miel și vânat, de preferință marinat în vin roșu cu piper negru sau semințe de muștar picant. În procesul de vinificație, de obicei trece foarte bine ca un strugure de sine stătător, însă este foarte des combinat cu alte varietăți, de obicei Cabernet Sauvignon, Merlot, având ca rezultat un vin elegant și longeviv. Vinul este apreciat nu numai pentru că este rafinat ci și pentru efectele sale terapeutice, pentru că este bogat în resveratrol.

Vinul are o culoare roșie spre rubiniu. Gustul cuprinde arome de cireșe negre pietroase, note de condimente ușor picante, iar finalul este de ciocolată cu o nuanță extrem de fină. Vinul are corp și este perfect echilibrat, prin învechire la baric, vinul capătă arome fine de vanilie.

Merlot - soi care are o perioadă mijlocie de vegetație (170-180 zile), are vigoare mare de creștere și dezvoltă un frunziș bogat. Are nevoie de terenuri fertile și cu umiditate asigurată. Vinul este fin, de o culoare roșie-rubinie cu un gust caracteristic și aromă fructată.

Vinul specific din zona Aiud are un buchet caracteristic în care sunt prezente note de vișină coaptă, trufe și piper negru. Gustul este moale, prietenos datorită aromelor de vanilie, cacao și chiar prune. Maturarea în baricuri îi conferă o aromă elegantă, fină, de vanilie sau cacao.

Documentul unic modificat

[pe o foaie separată]

Numele semnatarului: ASOCIAȚIA VITIS TRANSILVANIA

Semnătura

