Ref. Ares(2011)1386313 - 20/12/2011

CAIET DE SARCINI

pentru producerea şi comercializarea vinului cu denumire de origine controlată

”MINIŞ”

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată “MINIŞ” se atribuie vinurilor obținute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU MEDIUL GEOGRAFIC

Calitatea şi caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “MINIŞ” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani şi strugurii din care sunt produse provin exclusiv din această arie geografică, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini. Factorul natural caracteristic este zona colinară, terminațiile Dealurilor Zărandului, cu soluri scheletice, bogate în fier şi microelemente.

Factorul uman aduce tradiția recoltării pe ales sau în mai multe treceri, cu precădere la soiurile care se pretează la culesul târziu sau la înnobilarea boabelor. Vinurile obținute în acest areal sunt foarte extractive, cele roşii necesitând o perioadă mai mare de maturare şi învechire decât în alte regiuni viticole din arealul românesc

Plantațiile viticole beneficiază de expoziție predominant sudică, cu excepții sud-vest sau sud-est. Rezultă o varietate distinctă de situații topoclimatice, specifice plaiurilor viticole din acest areal, în aceleaşi condiții de latutidine, longitudine şi soi cultivat. Microclimatul cu influențe mediteraneene aduce în zonă toamne lungi, călduroase şi uscate. Date ecoclimatice: temperatura medie anuală 11,2 ^{o}C, suma precipitațiilor anuale 644 mm, suma temperaturilor active 3.291 ^{o}C, suma orelor de insolație 1.490 şi suma precipitațiilor active 365 mm. Umiditatea relativă a aerului este de circa 75 %, media pe 10 ani. Aptitudinea oenoclimatică a regiunii viticole (indicele termoheliohidric cuprins între 4.600 – 5.100) în care se încadrează arealul delimitat pentru D.O.C. ”MINIŞ” cu 4.666, este pregnant favorabilă pentru producerea vinurilor roşii de înaltă calitate. Pantele abrupte, terasate pentru cultivarea viței de vie fragmentează şi frânează forța vânturilor şi curenților reci. Pe timp calm, prin încălzirea versanților, se asigură o circulație domoală a aerului, favorabilă desfăşurării proceselor fiziologice ale plantelor şi acumulărilor calitative în boabele de struguri. Pantele previn stagnarea excesului de apă, înlesnind încălzirea solului şi prevenind instalarea putregaiului cenuşiu al strugurilor. Cantitatea de pigmenți antocianici la soiul Cadarcă este cu 60 % mai mare pe pantă, decât pe amplasamentul de la baza pantei. Conținutul de antociani poate ajunge la 1.647 mg/kg struguri, la Cabernet Sauvignon. Sporul de zaharuri este mai mare cu 11 % pe pantă si cu 8 % pe platou sau terasă, decât pe amplasamentele joase. De asemenea, se înregistrează variații ale acidității totale, care este mai scăzută pe pante, datorită scăderii proporției de acid malic din struguri. Vinurile obținute pe solurile scheletice, feruginoase, au o culoare roşie strălucitoare, cu reflexe rubiniu-închis şi sunt foarte generoase, expresive. Factorul uman aduce tradiția recoltării pe ales sau în mai multe treceri, cu precădere la soiurile care se pretează la culesul târziu sau la înnobilarea boabelor.

Existența viticulturii în zona Aradului este atestată de către Episcopul Gerard, în lucrarea sa „Deliberatio”. Regina Gizella a Ungariei a dăruit cu încuviințarea regelui, în anul 1038, opt vii situate pe dealul Macra (azi Mocrea), cu tot atâția vieri. Într-o danie a regelui Bella al II-lea, din 1177 (reconfirmată în 1202), către prepozitura Arad, sunt menționați 317 iobagi, din care 164 erau viticultori. În 1562 dijma (zeciulala, a zecea parte din recoltă) s-a ridicat la 141 mii litri, iar suprafețele cultivate depășeau 700 hectare. Localitatea Miniș apare prima dată pe o hartă viticolă în anul 1212.

Pentru concursul internațional de vinuri de la Londra, din 1864, au fost selectate vinuri din 11 localități, predominând vinurile de Miniș şi Măderat, unele datând din 1785. La expoziția mondială pentru viticultură de la Viena, în 1873, mai multe probe de vin au primit medalii de onoare. În anul următor, la Londra, un vin aromat de Păuliș a obținut premiul I. În 1885, producătorul Anton Țăranu din Ineu a obținut cu soiul Bacator, Marele Premiu de la Budapesta. În 1744 a fost preparat prima dată Cadarcă, mai întâi la Miniș, apoi la Ghioroc, Păuliș şi Cuvin.

Primele exporturi au fost făcute de către contele Anton Grossalkovich, în 1745, către Cehia, apoi la Buccari şi Fiume. Baronul Dietrich de la Pâncota a exportat în deceniul al patrulea al secolului al XIX-lea, 4.000 vedre de vin la Viena. În anul 1851 existau 800 iugăre cu vie la Măderat şi Mâsca, peste 1090 la Păuliş şi peste 2000 la Pâncota.

Pivnița de la Mocrea datează din 1636. Contele Anton Grossalkovich a construit o pivniță cu capacitatea de până la 4.000 hectolitri în anul 1879, la Miniș. Pivnița avea 47 m lungime, lățime 9,8 m şi înălțime 5,3 m, iar bolta era construită din cărămidă, În anul 1881 s-a înființat la Miniş Şcoala de viticultură cu durata cursurilor de trei ani.

Muzeul Viei şi Vinului, situat în incinta Stațiunii de Cercetare-Dezvoltare Vitivinicolă Miniş din comuna Ghioroc, județul Arad, aparține de Complexul Muzeal Arad. Muzeul a fost înființat în anul 1988. Aici se prezintă unelte, instalații, documente şi fotografii privind istoricul viticulturii în Podgoria Miniş-Măderat.

Factorii climatici care au influențat în decursul timpului calitatea şi specificitatea vinurilor de Miniş: seceta din anii 1862, 1863, 1865, 1873, 1879, 1883, 1884, 1888, 1891, 1895, 1898, 1902, 1906, 1907-1908, 1917-1918, 1923-1924, 1927-1928, 1934-1935, 1945-1950, 1982-1983, 1985-1986, 1987-1988, 1992-1993, 1999-2002, 2005, 2009, 2011; căldurile foarte mari din anii 1851, 1879, 1905, 1906, 2009; atac de putregai nobil: 1872, 1879, 1882, 1895, 1906, 2005, 2011.

Vinurile obținute în acest areal sunt foarte extractive, media depăşind 25 g/l la toate soiurile , cele roşii necesitând o perioadă mai mare de maturare şi învechire decât în alte regiuni viticole din arealul românesc.

Vinurile roşii prezintă aciditate mai ridicată decât în alte podgorii românești. Cele mai acide vinuri roşii sunt cele obținute din Cadarcă şi Burgund mare. Cu toate acestea, aciditatea totală este echilibrată şi se desăvârşeşte în timpul fermentației malolactice.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. ”MINIŞ”

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “MINIŞ”, cuprinde următoarele localități situate în județul ARAD:

- Oraşul Lipova, localitatea Radna;
- Comuna Păuliş, satele: Barațca, Păuliş;

- Comuna Ghioroc, satele: Miniş, Ghioroc, Cuvin;
- Comuna Covăsânț, satul Covăsânț;
- Comuna Şiria, satele: Şiria, Galşa, Mâsca;
- Comuna Târnova, satele Târnova, Drauț;
- Oraşul Ineu, satul Mocrea;
- Oraşul Pâncota, localitatea Pâncota şi satul Măderat;
- Comuna Şilindia, satele Şilindia, Satu Mic, Luguzău.

2. Denumirea de origine controlată "MINIŞ" poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: BARAȚCA, PĂULIŞ, DEALU DAICONI, DEALU CURȚII, DEALU LUNG, DEALU SOARELUI, MINIŞ, GHIOROC, CUVIN, FAȚA CRUCII,COVĂSÂNȚ, ŞIRIA, GALŞA, DEALUL CIREŞILOR, DEALUL ZĂNOAGA, DEALUL DOMNESC, MÂSCA, MĂDERAT, PÂNCOTA, DEALUL BOCRITA, ŞILINDIA.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor D.O.C. "MINIŞ" sunt următoarele:

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Traminer roz, Sauvignon, Pinot gris, Furmint, Fetească regală, Riesling italian, Riesling de Rhin, Mustoasă de Măderat, Chardonnay, Tămâioasă românească, Sortiment alb (care provine în diferite asamblări, din soiurile albe menționate);
- soiuri roşii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Cadarcă, Burgund mare, Syrah, Novac, Sortiment roşu (care provine în diferite asamblări, din soiurile roşii menționate).

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (q/ha)

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.:

- maxim 80 q/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Traminer roz, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Furmint, Tămâioasă românească, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră;
- maxim 100 q/ha la soiurile: Cadarcă, Merlot, Riesling italian, Riesling de Rhin, Burgund mare, Syrah, Novac;
- maxim 120 q/ha la soiurile: Fetească regală, Mustoasă de Măderat;

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.:

- maxim 70 q/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Traminer roz, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Tămâioasă românească, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră;
- maxim 80 q/ha la soiurile: Cadarcă, Merlot;

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B.:

- maxim 70 q/ha la soiul Cadarcă, Traminer roz şi Pinot gris.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională:

- *pentru C.M.D. – cules la maturitate deplină*

- maxim 52 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Traminer roz, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Tămâioasă românească, Furmint, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră;
- maxim 65 hl/ha la soiurile: Cadarcă, Merlot, Riesling italian, Riesling de Rhin, Burgund mare, Syrah, Novac;

- maxim 78 hl/ha la soiurile: Fetească regală, Mustoasă de Măderat;
  - *pentru C.T. – cules târziu*
- maxim 46 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Traminer roz, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Tămâioasă românească, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră;
- maxim 52 hl/ha la soiurile: Cadarcă, Merlot;
  - *pentru C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor*
- maxim 46 hl/ha la soiul Cadarcă, Traminer roz şi Pinot gris.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu D.O.C. ”MINIŞ” trebuie să fie sănătoşi, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduşi cât mai urgent în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:
- 187 g/l la soiurile Fetească regală, Riesling italian, Riesling de Rhin, Mustoasă de Măderat, Sortiment alb, Burgund mare, Cadarcă, Novac, Sortiment roşu, la categoria de calitate C.M.D.
- 204 g/l la soiurile: Muscat Ottonel, Traminer roz, Sauvignon, Pinot gris, Tămâioasă românească, Furmint, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, la categoria de calitate C.M.D.
- 220 g/l la soiurile albe şi 213 g/l la soiurile roşii, la categoria de calitate C.T.
- 230 g/l, la soiurile Cadarcă, Traminer roz şi Pinot gris, la categoria de calitate C.I.B.

VIII. CARACTERISTICI ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.
- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;
- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%,
- densitatea plantatiei : minim 3000 plante / ha,
- irigarea: admisă numai în anii secetoşi cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrăşăminte organice o dată la 4-5 ani, precum şi prin administrarea de îngrăşăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha).
În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.
În plantațiile din arealul D.O.C. ”MINIŞ”, producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- şi hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

În acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea şi repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare şi a zonelor de întoarcere.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. ”MINIŞ” se încadrează în zona viticolă C I.

Tăria alcoolică naturală minimă este 11% vol. alc.
Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone.
Strugurii provin în proporție de 100% din arealul delimitat.
Practicile şi tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.
a) Utilizarea bucăților din lemn de stejar
Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea vinurilor şi pentru a transmite vinului anumiți constituenți care provin din lemnul de stejar. Bucățile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile *Quercus*.
Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de aşa natură încât cel puțin 95 % din greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri).
b) Îmbogățirea se face conform legislației în vigoare.
c) Îndulcirea vinurilor este autorizată numai în stadiul de producție.
d) Cupajarea se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiția ca acestea să corespundă normelor pentru categoria în care se află.
e) Acidificare şi dezacidificare
Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație şi vinul pot face obiectul unei acidificări sau al unei dezacidificări.
Acidificarea mustului de struguri, mustului de struguri parțial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentație se poate face doar până la limita maximă de1,5 g/l, exprimată în acid tartric sau 20 miliechivalenți pe litru, iar acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenți pe litru.
Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți pe litru.
Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parțiale.
Acidificarea şi dezacidificarea aceluiaşi produs se exclud reciproc.
f) Procedurile privind acidificarea şi dezacidificarea se fac în conformitate cu legislația în vigoare.
g) Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :
- bioxid de carbon utilizat pentru vin cu D.O.C. ”MINIŞ”, să nu depăşească 2 g/l în vinul astfel tratat
- acidul citric utilizat pentru vin cu D.O.C. ”MINIŞ”, să nu depăşească 1 g/l în vinul astfel tratat
- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. ”MINIŞ”, să nu depăşească 100 mg/l

X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. ”MINIŞ”

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se doreşte a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii. Soiul Cadarcă, pentru producerea vinului D.O.C.-C.I.B. se recoltează fracționat, lăsând pe butuc numai ciorchinii care vor ajunge la maturitatea tehnologică proiectată la sfârşitul lunii octombrie.

Transportul strugurilor trebuie să se facă în vasele în care s-au colectat în timpul recoltării, pentru a evita scurgerea mustului ravac.
Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.
Desciorchinatul parţial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face şi *zdrobirea parţială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului şi componentelor din pulpă şi pieliţă utile în timpul fermentaţiei, fără a determina strivirea sau fărâmiţarea ciorchinilor şi seminţelor.
Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitaţională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, şnecul trebuie să aibă diametru mare şi turaţie mică.
Presarea boştinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinaţi obţinerii de vinuri cu D.O.C. ”MINIŞ”.
Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului, pentru a facilita deburbarea prin sedimentare-decantare. Se va asigura un conţunut de până la 50 mg/l dioxid de sulf total.
Asamblarea se face numai între mustul ravac şi cel de la presarea I.
Deburbarea uşoară este necesară şi recomandată.
Bentonizarea mustului limpezit se face după transvazarea lui în vasele de fermentare sau în prima parte a fermentaţiei alcoolice. Doza utilizată va fi cuprinsă între 40-80 g/l.
Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populaţie viabilă de levuri specializate.
Supravegherea şi conducerea fermentaţiei se va realiza prin controlul permanent al temperaturii, pentru a o menţine sub 20 ^{o}C, la vinurile albe şi sub 25 ^{o}C la vinurile roşii. La vinurile aromate şi cu arome subtile se va conduce fermentaţia în jurul temperaturii de 17 ^{o}C. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentaţie alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea proiectată. Vinurile roşii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentaţiei alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roşii este obligatorie.
Operaţiunile de depozitare, îngrijire şi condiţionare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul şi stocarea la temperaturi mai mari de 14 ^{o}C.
Maturarea vinului se va face în decurs de 6-12 luni, în funcţie de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcţia de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Maturarea la baric este obligatorie pentru vinurile roşii cu D.O.C. ”MINIŞ”. Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roşii.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU D.O.C. ”MINIŞ” LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. ”MINIŞ”, trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie :
- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % în volume
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 5,5 g/l la soiurile albe şi minim 4,5 g/l la soiurile roşii
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
* 18 miliechivalenti pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe şi roze;
* 20 miliechivalenti pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roşii.
- *extract sec nereducător*: minim 17 g/l la vinurile albe şi roze D.O.C.-C.M.D. şi minim 19 g/l la vinurile roşii D.O.C.-C.M.D.
- *dioxid de sulf total*, maxim :
* 150 mg/l pentru vinuri roşii seci;

* 200 mg/l pentru vinuri albe şi roze seci;
* 200 mg/l pentru vinuri roşii, al căror conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
* 250 mg/l pentru vinuri albe şi roze, al căror conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
- *dioxid de sulf liber* : 10-60 mg/l, în funcţie de tipul de vin, astfel :
    - la vinurile roşii seci, 10-20 mg/l
    - la vinurile albe şi roze seci, 20-30 mg/l
    - la vinurile cu rest de zahăr, 50-60 mg/l

Cantităţi prea mari de dioxid de sulf liber, în vinurile roşii, împiedică fermentaţia malolactică. Vinurile cu D.O.C. ”MINIŞ”, au nevoie de o fermentaţie malolactică lentă şi îndestulătoare.
- *sulfaţii*, exprimaţi în sulfat de potasiu, maximum 1 g/l, cu următoarele excepţii:
    * maxim 1,5 g/l pentru vinurile cu învechire de cel puţin 2 ani în vase,si pentru vinurile indulcite
    * maxim 2 g/l pentru vinurile obţinute prin adaos de must concentrat şi pentru vinurile naturale dulci;
- *sodiul*, maximum 60 mg/l, limită care poate fi depăşită pentru vinurile obţinute din plantaţii amplasate pe soluri sărături oase;
- *diglucozidul malvidinei*, maximum 15 mg/l pentru vinurile roşii obţinute din struguri proveniţi din soiuri nobile.

b) Caracteristicile organoleptice ale vinurilor:

1. Muscat Ottonel:
* *Aspect*: limpede, cu luciu
* *Culoare*: galben-pai sau galben intens, în funcţie de calitatea strugurilor la recoltare
* *Miros*: nuanţe florale, delicate, aroma tipică de muscat, care evoluează prin învechire de scurtă durată într-un buchet suav de miere, foarte complex, fin şi delicat.
* *Gust*: tipic de muscat, fin, delicat, plin, armonios, cu o plăcută rotunjime şi nuanţă de catifelare. Este deficitar în aciditate, fiind necesară corectarea ei.

2. Traminer roz:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: verde-gălbui, strălucitor
* *Miros*: aroma petalelor de trandafir, proaspătă, plăcută, particulară
* *Gust*: fin, cu caşeu specific de fân proaspăt cosit, armonios, acumulând calităţi deosebite prin învechire la sticlă

3. Sauvignon:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-pal cu reflexe verzui, strălucitoare
* *Miros*: aroma intensă de floare de viţă de vie, care este înlocuită în timpul învechirii de scurtă durată cu un buchet foarte complex, care îi accentuează tipicitatea.
* *Gust*: fructuos, plăcut acid, cu multă prospeţime, armonios, prin învechire gustul aminteşte de pepenele galben, echilibrat, amplu, lung.

4. Pinot gris:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: alb-verzui, cu reflexe uşor gălbui, dacă strugurii se recoltează la supramaturare
* *Miros*: aroma primară plăcută, de mere văratice proaspăt tăiate, uşor rustic
* *Gust*: suplu, gustos, cu nuanţă de coajă de pâine de secară, după o uşoară învechire aduce a mere uscate şi flori de salcâm, uşor amărui în post-gust, particular

5. Furmint:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: alb-verzui, cu reflexe galben pal, fără urme de oxidare

* *Miros*: aroma primară plăcută, de fructe exotice
* *Gust*: plăcut, impunător, asemănător cu un fruct exotic suculent, cu finalitate netă, captivantă, original.

6. Fetească regală:
* *Aspect*: limpede
* *Culoare*: galben-verzui, la maturitatea de consum poate ajunge la galben-auriu.
* *Miros*: aromă de măr de vară acrişor şi flori de câmp, discretă, uşor învechit aduce a fân cosit şi miere
* *Gust*: savuros, particular, bine conturat, corpolent, prin învechire uşor eterat, echilibrat, odihnitor

7. Riesling varietal (Riesling de Rhin, Riesling italian):
* *Aspect*: limpede
* *Culoare*: alb-verzui, strălucitor
* *Miros*: nu are aromă primară specifică, la maturare are note minerale, de piatră
* *Gust*: savuros, fructuos, cu multă prospețime, cu aciditate plăcută, curat şi sobru

8. Mustoasă de Măderat:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-verzuie, aproape de lămâia necoaptă, maturat la sticlă devine galben-pal, dar nu îşi pierde tenta verzuie specifică
* *Miros*: măr verde crud, proaspăt, cu note de floare de viță de vie
* *Gust*: proaspăt şi răcoros, vioi datorită acidității ridicate şi totodată « de cursă lungă », se bea tânăr, fără să necesite neapărat învechire

9. Chardonnay:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-auriu
* *Miros*: aromă de flori de salcâm discretă, cu nuanțe de fân cosit, uşor învechit capătă iz de unt proaspăt şi miere
* *Gust*: plăcut, floral, echilibrat şi omogen, cu aciditate moale, catifelată.

10. Tămâioasă românească:
* *Aspect*: limpede, cu luciu
* *Culoare*: galben - galben intens, în funcție de calitatea strugurilor la recoltare
* *Miros*: nuanțe florale, delicate, aroma tipică, fin şi delicat.
* *Gust*: tipic tămâios, plin, armonios, cu o plăcută nuanță de catifelare.

11. Cabernet Sauvignon:
* *Aspect*: limpede, translucid
* *Culoare*: roşu-rubiniu intens, întunecat, cu reflexe puternic albăstrui ca vin tânăr, prin învechire devine roşu-cărămiziu
* *Miros*: aromă distinctă de vegetație sălbatică, de iarbă, de ciorchine, în prima fază. Prin învechire aduce a mure, prune coapte, vişine, cafea, în funcție de vârstă
* *Gust*: ca vin tânăr este prea aspru, taninos, dur, chiar neconsumabil, necesitând minimum 2 ani de maturare la vas. Dacă este maturat în baric, capătă nuanțe discrete de vanilie. Evoluează pozitiv în timpul maturării, devenind plăcut catifelat, rotund şi mai moale. Aciditatea mai ridicată comparativ cu alte podgorii, precum şi extractul generos, îi măresc durabilitatea, asigurându-i prospețimea în timp. Calitățile îi sunt puse în valoare după 4 – 5 ani de învechire la sticlă.

12. Merlot:
* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-rubiniu, strălucitor, cu tentă slab albăstruie ca vin tânăr, cu nuanțe teracota, după învechire
* *Miros*: aromă plăcută de fructe de pădure, zmeură proaspătă, se identifică perfect cu cea a strugurelui din care provine; maturat la baric timp de 1 – 2 ani câştigă în complexitatea aromatică, amintind de lemnul de stejar şi vanilie

* *Gust*: astringența este mai temperată ca la Cabernet Sauvignon, catifelarea este specifică acestui soi; amintește de cireșe amare, cacao, ciocolată ; prin învechire pierde puțin din onctuozitate, dar câștigă un buchet atrăgător; corpolent, rotund, lung. Poate fi pus în consum chiar după 6 luni de maturare la vas.

13. Pinot noir:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roșu-vișiniu închis, cu slabe nuanțe albăstrui ca vin tânăr, strălucitor
* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireșe, căpșuni, pe măsura învechirii primește în portofoliu arome de stafide, fân, piper negru, chiar scorțișoară și migdale dulci
* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex și prețios ca o mătase lichidă, de consumat la vârful maturității lui, adică între 5 și 8 ani de la recoltarea strugurilor, când are o notă de vișine supracoapte.

14. Fetească neagră:

* *Aspect*: limpede, translucid
* *Culoare*: roșu-granat, intens, clar, strălucitor
* *Miros*: aromă complexă, originală, cu notă florală autentică, prin învechire miroase a coacăze negre și prune uscate
* *Gust*: bine constituit, plăcut și suficient de corpolent, savuros și atractiv; prin maturare și învechire devine și mai armonios, mai suplu, cu un buchet evident, franc, cu aciditate potrivită.

15. Burgund mare:

* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: roșu-granat, cu nuanțe violacee, intens colorat, pătează paharul de sticlă
* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine, după învechire primește savoare discretă de vanilie
* *Gust*: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate, taninurile astringente fiind bine echilibrate astfel încât ansamblul încântă printr-o plăcuta catifelare.

16. Cadarcă:

* *Aspect*: limpede, slab colorat dacă nu este cules prin mai multe treceri
* *Culoare*: roșu-aprins până la roșu-închis, strălucitor
* *Miros*: aromă particulară de fruct proaspăt, dezvoltă un buchet complex după 2-3 ani. aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine, după învechire primește savoare discretă de vanilie
* *Gust*: extractiv, consistent, corpolent, plin, catifelat, uneori acid, când există condiții de stafidire se obțin vinuri oxidative cu aromă de cuișoare și cu gust ușor astringent. Vinul care va purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B., poate avea gust ușor maderizat, caramelizat, care amintește de vinurile de Tokay.

17. Syrah:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roșu-aprins
* *Miros*: buchet floral, cu arome foarte intense ce duc spre piper, foi de dafin, cu unele note vegetale
* *Gust*: taninos, consistent, plin, cu nuanțe de curmale, smochine și astringență finală

18. Novac:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roșu-rubiniu intens, cu reflexii violacee, la maturitate cărămiziu
* *Miros*: buchet de afine, arome picante de cuișoare, ienupăr și piper negru
* *Gust*: tanin bine integrat, consistent, deși sălbatic, are o aciditate fină

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată ”MINIŞ”, se face în mod obligatoriu, în butelii de sticlă cu capacitati de la 0,25 litri până la 3,0 litri.

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare şi etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată ”MINIŞ”, este obligatorie folosirea etichetei principale si a contraetichetei (sau eticheta secundară).

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”MINIŞ”, se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- **a)** vin cu denumire de origine controlată însoțită de mențiunea tradițională, în funcție de stadiul maturării strugurilor la recoltare : C.M.D. – cules la maturitatea deplină ; C.T. – cules târziu sau C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor;
- **b)** denumirea de origine controlata ”MINIŞ”;
- **c)** tăria alcoolică dobândită, în volume;
- **d)** produs în România;
- **e)** indicarea îmbuteliatorului/producătorului ;
- **f)** volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- **g)** data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcare, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.
- **h)** numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)
- **i)** mențiunea “conține sulfiți”.

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”MINIŞ”, pot fi folosite următoarele **indicații facultative:**

- **a)** anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- **b)** denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% soiul respectiv
- **c)** tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce**;**
- **d)** alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare ;
- **e)** mențiuni referitoare la anumite metode de producție ;
- **f)** marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- **g)** denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din plaiul respectiv ;
- **h)** numele persoanei (persoanelor) fizice şi denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- **i)** se pot înscrie pe contraetichetă şi alte mențiuni care se referă la:
  - istoria vinului sau a firmei producătoare;
  - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules şi de elaborare a vinurilor ;
  - recomandări privind consumarea vinului: temperatură, asociere cu mâncăruri şi altele asemenea;
  - unele mențiuni suplimentare privind însuşirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.
- **j)** codul de bare al produsului.

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului şi mențiunea « conține sulfiți » Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturaşi sau buline.

5. Indicaţiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citeţe şi vizibile. Termenii folosiţi în etichetare trebuie să fie înţeleşi de consumatori.

XIII. MENŢIUNI TRADIŢIONALE

Menţiunile tradiţionale: ***C.M.D. – cules la maturitatea deplină*** şi ***C.T. – cules târziu si C.I.B.- cules la înnobilarea boabelor,*** date de conţinutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”MINIŞ”. Aceste menţiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: ***D.O.C. – C.M.D.***, ***DO.C.– C.T***. sau ***D.O.C.- C.I.B.***

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”MINIŞ”, maturate minim 6 luni în vase de stejar şi învechite în sticla timp de cel puţin 6 luni, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională ***Rezervă***.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”MINIŞ” maturate minim un an în vase de stejar şi învechit în sticlă timp de cel puţin 4 ani, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională ***Vin de vinotecă***.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ ”MINIŞ”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condiţiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată ”MINIŞ”, sau dacă pierd aceste condiţii, ele vor fi declasate în alte categorii pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V.

1.Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabileşte de către O.N.V.P.V. dacă:
a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;
b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

2. În faza de producţie, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu D.O.C. în alte categorii.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Controlul anual al respectării specificaţiilor produselor vitivinicole cu denumirea de origine controlată ”MINIŞ” se face de către autoritatea competenta, respectiv **Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole (**O.N.V.P.V.)

Autoritatea desemnată pentru controlul şi gestiunea denumirii de origine controlată ”MINIŞ” este Inspectoratul Teritorial al O.N.V.P.V
Adresa Inspectorat Teritorial: ARAD, Str. Barbu Lăutaru, Nr. 47, Bl 31, SC. A, Ap. 1, Cod poştal 310078, Tel. 0040 257 254 400, e-mail: banat@onvpv.ro
Autorizarea plantaţiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obţinute în denumirea de origine controlată ”MINIŞ” şi declasarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză şi care să conţină cel puţin următorii parametrii:

- tăria alcoolică totală şi dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor, aşa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menţionat la lit. a) şi lit. b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată ”MINIŞ”; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. şi reprezentanţi ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:
-eşantionare şi
-control sistematic în toate fazele de producţie**.**
În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V verifică:

- instalaţiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condiţiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producţie, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă şi care a fost adus la cunoştinţa operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificaţiilor produsului

Orice solicitant îndreptăţit conform legislaţiei în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată ”MINIŞ”, în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.