C/2024/3360

24.5.2024

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, primo comma, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2024/3360)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA DELL'UNIONE

«Iaşi»

PDO-RO-A0139-AM03

Data di presentazione della domanda: 6.3.2023

1. Richiedente e interesse legittimo

Associazione Probota Iași dei produttori e trasformatori di uve

Con decisione del 21.5.2014 l'associazione è stata iscritta nel registro delle associazioni e delle fondazioni del tribunale distrettuale di Iași, per un periodo indeterminato. Il suo scopo è quello di promuovere e tutelare gli interessi economici, commerciali, professionali e giuridici dei suoi membri, che sono società commerciali e imprenditori individuali impegnati nella produzione e nella trasformazione di uve.

La sede dell'Associazione è ospitata nei locali della società Agroindustrial Ceres SRL, edificio C1, sala 1, comune di Bivolari, contea di Iași.

2. Descrizione e motivi della modifica

1. Inserimento nella produzione di nuove categorie di vino

Il disciplinare è modificato per inserirvi nuove categorie di prodotti vitivinicoli definite nell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013, vale a dire vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico e vino frizzante, ottenuti esclusivamente nella zona delimitata della denominazione di origine controllata Iași conformemente alla normativa in vigore. Queste categorie possono utilizzare la denominazione di origine controllata Iași.

Le nuove categorie richieste mirano a sfruttare il potenziale viticolo della zona della DOP e a restituire un valore aggiunto alla reputazione della denominazione Iași sotto forma di nuove categorie di prodotti; intendono inoltre soddisfare la domanda di consumo di vini spumanti di qualità e di vini frizzanti, alla luce della tendenza all'aumento del consumo interno osservata negli ultimi anni, con particolare attenzione per il potenziale di produzione vinicola delle varietà autoctone.

Sono stati modificati i capitoli I e IV del disciplinare di produzione e il punto 3 del documento unico.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Presentazione del legame con la zona geografica per le nuove categorie di vino introdotte

Poiché nella zona delimitata sono state introdotte nella produzione nuove categorie di vino, è necessario integrare il disciplinare inserendo dettagli sul legame tra la zona e le caratteristiche dei prodotti.

Occorre indicare la descrizione del legame al fine di fornire una descrizione appropriata per tutti i tipi di vini prodotti con la DOP Iași, in modo da indicare il legame causale come richiesto dalla normativa.

Sono stati modificati i capitoli II e IV del disciplinare di produzione e il punto 8 del documento unico.

3. Indicazione delle caratteristiche analitiche/organolettiche delle nuove categorie di vino richieste

Il disciplinare è stato integrato con informazioni sulle caratteristiche analitiche e organolettiche delle categorie di vino di cui si richiede l'introduzione (vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico e vino frizzante) al fine di garantire il rispetto della normativa applicabile alle denominazioni di origine controllata, che richiede la comunicazione di tali parametri per ogni categoria di produzione che utilizza la DOP.

Sono stati modificati il capitolo XI del disciplinare e il punto 4 del documento unico.

4. Inserimento nell'etichettatura di indicazioni specifiche per le nuove categorie di vino richieste

Il disciplinare è stato integrato con alcune disposizioni relative all'imbottigliamento dei vini e con indicazioni obbligatorie/facoltative specifiche per le nuove categorie di vino introdotte.

È stato modificato il capitolo XII del disciplinare, mentre è rimasto invariato il documento unico.

5. Indicazione delle istruzioni di trasformazione tecnologica per le nuove categorie di vino

L'inserimento delle nuove categorie di vino nel disciplinare di produzione comporta anche una breve descrizione di alcune tecniche di trasformazione tecnologica relative a tali categorie di vino (vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini frizzanti) al fine di fornire un'indicazione dei metodi tecnici specifici della loro produzione.

È stato modificato il capitolo X del disciplinare, mentre è rimasto invariato il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi da registrare**

Iaşi

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

8. Vino frizzante

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Caratteristiche analitiche e organolettiche – vini bianchi/rosati

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi sono giallo paglierino o giallo intenso, giallo con riflessi verdognoli, giallo brillante o giallo limone, e i vini rosati hanno note che vanno dal rosa al colore della buccia di cipolla. Hanno aromi intensi di agrumi verdi e fiori di sambuco, petali di rosa, fiori di basilico, tiglio, acacia, pompelmo, sottili aromi di fiori di campo, e quando sono leggermente invecchiati, anche note di fieno appena tagliato e miele. In termini di gusto, i vini bianchi sono untuosi, con l'invecchiamento il gusto diventa leggermente etereo, con aromi di mela verde, pompelmo, pesca, miele, erba appena tagliata, con grande freschezza se giovani, con un carattere floreale e talvolta una moderata acidità, fruttato, con un piacevole retrogusto minerale, note agrumate ed erbacee che gli conferiscono vivacità.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

2. Caratteristiche analitiche e organolettiche – vini rossi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi sono rosso-marrone, rosso porpora intenso, rosso intenso fino al rosso vivo o rosso rubino, con un profumo specifico di ciliegie nere amare e amarene, con vere note floreali di prugne secche non affumicate, aroma di frutti di bosco rossi maturi (ribes rossi, mirtilli rossi, more, mirtilli), con un delicato sapore di vaniglia quando invecchiano e un bouquet floreale che ricorda la frutta fresca e l'uva all'invaiatura. Il gusto è vellutato, senza eccessiva astringenza, equilibrato, consistente, lungo, erbaceo, con tannini astringenti che si equilibrano nel tempo.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

3. Caratteristiche analitiche e organolettiche – vini spumanti di qualità

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini spumanti di qualità sono caratterizzati da finezza, freschezza e aromi di fermentazione con note di frutta a polpa bianca, pere, amplificate da bollicine fini e persistenti. Colore - giallo verdognolo o giallo-verde per i vini bianchi, con tonalità rubino nei vini rosati o rossi. Odore - fresco e fruttato: mele verdi, pompelmo, pesca, aromi di miele, caratteristiche floreali di fiore di basilico, rosa. Gusto - fruttato, equilibrato, caratteristiche sensoriali che ricordano il lievito aromatizzato, pungente per la presenza di anidride carbonica, con sapore specifico. Rilascio di anidride carbonica: spuma abbondante, bollicine fini e persistenti, piccole per tutta l'altezza del calice.

Alla temperatura di 20 °C presenta una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,50
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

4. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini spumanti di qualità del tipo aromatico - giallo paglierino con tonalità verdognole, oppure rosa con tonalità violacee. L'aroma specifico è fine e intenso, con note di agrumi, fiori di arancio, basilico e petali di rosa. Mantengono l'equilibrio tra acidità e tenore di zucchero, presentano note discrete ma sapide di estratto di lievito e spuma abbondante con bollicine fini e persistenti. L'aroma specifico mantiene gli aromi terpenici delle uve, ai quali si aggiungono i composti aromatici volatili prodotti durante la fermentazione alcolica. Gli aromi floreali menzionati si riscontrano anche nel gusto, insieme al pompelmo, alla pesca, al limone e alle fragole, oltre a lievi note di estratto di lievito, impasto, crosta di pane e pasticceria. Il vino è delicato, fresco ed elegante, molto allettante grazie agli aromi floreali intensi, lunghi e persistenti.

Alla temperatura di 20 °C presenta una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6,00
Acidità totale minima	5,00 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

5. Caratteristiche analitiche e organolettiche – vini frizzanti

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto visivo: con effervescenza fine, giallo verdolino, giallo paglierino, limone o dorato, rosa brillante o colore di rosa canina, lampone o salmone. Odore - fresco, con aromi intensi di fiori bianchi, gelsomino, acacia, arancio, fiori di tiglio, sambuco e rose, frutta fresca o matura, mele, pere, pesche, albicocche, fragole, lamponi, ciliegie e agrumi, in particolare pompelmo, limone o limetta.

Gusto - mantiene gli aromi olfattivi sostenuti dall'acidità, soprattutto quelli floreali; il gusto di frutta si evolve seguendo il grado di maturazione a seconda del momento della vendemmia, verso la frutta gialla (mele, pesche, albicocche, cotogne) con una notevole freschezza dovuta all'effervescenza e alla media persistenza. La spuma è di bassa intensità, ma è sufficiente per un vino equilibrato.

Alla temperatura di 20 °C presenta una sovrappressione non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,00
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	235

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche enologiche

Pratica colturale

Vendemmia verde - riduzione del numero di grappoli all'invaiatura quando la produzione potenziale supera i limiti massimi consentiti dal disciplinare di produzione.

L'irrigazione è consentita, applicando standard ragionevoli (400-600 m3/ha), soltanto negli anni di siccità, previa notifica all'Ufficio nazionale della vite e dei prodotti vitivinicoli (Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole, ONVPV), quando il contenuto di acqua nel suolo a una profondità di 0-100 cm scende fino al 50 % dell'intervallo di umidità attiva.

5.2. *Rese massime*

1. vendemmiato a piena maturazione (CMD), Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   14 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. vendemmiato a piena maturazione (CMD), Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   14 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. vendemmiato a piena maturazione (CMD), Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   15 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. vendemmiato a piena maturazione (CMD), Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   15 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. vendemmiato a piena maturazione (CMD), Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

   16 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. vendemmiato a piena maturazione (CMD), Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   105 ettolitri per ettaro

7. vendemmiato a piena maturazione (CMD), Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   105 ettolitri per ettaro

8. vendemmiato a piena maturazione (CMD), Riesling de Rhin, Riesling Italian, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   112,50 ettolitri per ettaro

9. vendemmiato a piena maturazione (CMD), Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   112,50 ettolitri per ettaro

10. vendemmiato a piena maturazione (CMD), Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

    120 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Distretto di Iași:

Sottodenominazione d'origine COPOU

Città di Iași, distretto di Copou;

Comune di Aroneanu, villaggi di Aroneanu, Șorogari, Aldei e Dorobanț;

Comune di Rediu, villaggi di Rediu, Breazu, Tăutești e Horlești;

Comune di Movileni, villaggi di Movileni, Potângeni e Iepureni.

Sottodenominazione d'origine BUCIUM

Città di Iași, distretto di Bucium;

Comune di Tomești, villaggi di Tomești, Goruni, Chicerea e Vlădiceni;

Comune di Bârnova, villaggi di Pietrăria, Cercu, Vișan e Păun;

Comune di Ciurea, villaggi di Ciurea e Hlincea.

Sottodenominazione URICANI

Comune di Miroslava, villaggi di Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni e Cornești;

Comune di Horlești, villaggi di Horlești e Bogdănești;

Comune di Valea Lupului, villaggio di Valea Lupului;

Comune di Lețcani, villaggio di Lețcani;

Comune di Dumești, villaggio di Dumești;

Città di Podu Iloaiei.

Sottodenominazione PROBOTA

Comune di Probota, villaggi di Probota e Perieni;

Comune di Țigănași, villaggi di Țigănași, Cârniceni, Stejării e Mihail Kogălniceanu;

Comune di Bivolari, villaggi di Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești e Tabăra;

Comune di Andrieșeni, villaggi di Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele e Spineni;

Comune di Trifești, villaggio di Trifești;

Comune di Roșcani, villaggi di Roșcani e Rădeni.

7. **Varietà di uve da vino**

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Arcaș N

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovii, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Golia B

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G - Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klăvner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Șarba B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Informazioni sulla zona geografica*

Il vigneto si trova nella parte nord-est dell'altopiano moldavo, nella zona in cui la pianura collinare moldava incontra l'Altopiano moldavo centrale, delimitato dalla cresta di Iași. Il clima è continentale temperato con forti variazioni dovute alla posizione nel punto di confluenza tra il clima continentale moderato dell'altopiano moldavo e il clima continentale estremo della pianura moldava.

La zona comprende i vigneti situati nelle zone collinari della Moldova (S-E) e sulla dorsale di transizione verso l'altopiano moldavo meridionale (collina Repedea) di fronte al Prut (settore Tomești - Bohotin). Nella zona si trovano diversi centri viticoli quali Copou-Șorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna e Tomești, e nel nord/nord-est, a circa 40 km dalla città di Iasi, altri due centri con condizioni favorevoli alla coltivazione della vite, con varietà per vini di qualità come Probota e Plugari.

I vigneti si trovano anche nei bacini delle valli scavate nello spazio tra la cresta di Iași e il bordo nord e nord-est dell'altopiano della Moldova centrale, dove grandi vigneti proseguono anche lungo gli interfluvi secondari collinari che delimitano i bacini fluviali.

8.2. *Fattore umano*

Nella tecnologia della viticoltura le operazioni/i lavori verdi (sistemi di potatura a guyot singolo/guyot doppio/cordone singolo, selezione di una forma di allevamento della vite semi alto ed eliminazione dei tralci dal tronco) hanno lo scopo di assicurare la qualità dei vini. Le operazioni e i lavori verdi vengono effettuati per raggiungere un equilibrio tra la massa fogliare e il carico di frutti, così da consentire un elevato accumulo di zucchero nei vini e il mantenimento di un alto livello di acidità (la minore superficie fogliare riduce la combustione degli acidi in presenza di calore e luce).

Il momento ottimale per la raccolta è determinato in base alla varietà e alla maturazione degli acini d'uva, con l'obiettivo di raggiungere un equilibrio tra acidità, zuccheri e aromi.

I mosti vengono chiarificati per flottazione, che permette di chiarificare e stabilizzare continuamente grandi quantità di mosto, visto che la riduzione del contenuto di solidi e composti fenolici è uno degli obiettivi principali per ottenere la qualità finale del mosto.

Al mosto fresco vengono aggiunti lieviti selezionati prima dell'inizio della fermentazione alcolica e vengono applicati attivatori di fermentazione che attivano e regolano la fermentazione alcolica e la rifermentazione.

Mediante l'impiego di diversi enzimi, è possibile estrarre rapidamente le sostanze pigmentate e i tannini nel caso dei vini rossi e, nel caso delle uve aromatiche, migliorare l'estrazione degli aromi, che permangono nei vini che vengono prodotti. Gli enzimi aggiunti alla miscela vinaccia-mosto di Fetească neagră o Cabernet Sauvignon scompongono la pectina e i composti di cellulosa delle pareti cellulari, migliorando così l'estrazione delle sostanze pigmentate.

Gli enzimi aggiunti alla miscela vinaccia-mosto di Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin e Traminer roz scompongono la pectina e i composti di cellulosa delle pareti cellulari, migliorando così l'estrazione delle sostanze aromatiche. Si ricorre all'uso di enzimi anche per liberare sostanze aromatiche nel caso di vini ottenuti da uve surmature o che presentano muffe.

8.3. *Dettagli del prodotto*

Vini bianchi e rosati – con un'ampia gamma di colori che vanno dal giallo paglierino e dal giallo intenso al giallo con riflessi verdognoli o giallo limone, e vini rosati con note di rosa salmone dalle tonalità chiare, colore di rosa canina, buccia di cipolla, aromi intensi di agrumi verdi e di fiori di sambuco, petali di rosa, fiori di litchi, basilico, pompelmo, frutti della passione, limetta, talvolta sottili aromi floreali di fiori di campo, sentori di miele e fieno appena falciato se invecchiati.

Il sapore è untuoso, con aromi di mele verdi, pompelmo, pesca, miele, erba appena tagliata con grande freschezza quando i vini sono giovani, lieve acidità, fruttato, note minerali, retrogusto gradevole, note agrumate ed erbacee che esprimono vivacità. Una maturazione moderata preserva la freschezza della varietà.

I vini rossi presentano un odore specifico di ciliegie nere amare e amarene, prugne secche non affumicate, frutti di bosco rossi e neri maturi (ribes rosso, mirtilli rossi, more, mirtilli) e sapore sottile di vaniglia con l'invecchiamento. Presentano note di rosso vivo, rosso rubino intenso e prevalentemente rosso rubino, con un sapore vellutato, leggermente astringente, con tannini astringenti maturi e ben equilibrati; sono corposi e rotondi e hanno in particolare aromi specifici di frutti di bosco maturi (ribes, more, mirtilli).

Il gusto è vellutato, senza astringenza esagerata, equilibrato, con tannini giovani e un retrogusto erbaceo persistente e consistente, con rotondità e aromi specifici di frutti di bosco rossi maturi (ribes, more, mirtilli).

I vini spumanti di qualità presentano acidità, freschezza, aromi di fermentazione con note di frutta a polpa bianca, pere, amplificate da bollicine fini e persistenti, con un tenore alcolico inferiore. Colore - giallo verdognolo o giallo-verde per i vini bianchi, con tonalità rubino nei vini rosati o rossi. L'acidità naturale raggiunge 7-9 g/l di acido tartarico ed è ancora più elevata in caso di vendemmia precoce. I lieviti presentano requisiti nutrizionali specifici per la fermentazione secondaria.

Odore - fresco e fruttato: mele verdi, pompelmo, pesca, aromi di miele, caratteristiche floreali di fiore di basilico, rosa. Gusto - fruttato, con caratteristiche sensoriali che ricordano l'estratto di lievito, pungente per la presenza di anidride carbonica, con sapore specifico. Rilascio di anidride carbonica - spuma abbondante, bollicine persistenti e piccole per tutta l'altezza del calice.

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico hanno colore giallo paglierino/giallo verdognolo/rosa o porpora, con un intenso aroma specifico che preserva gli aromi terpenici cui si aggiungono composti aromatici volatili derivanti dalla fermentazione alcolica, con aromi di agrumi, fiori d'arancio, basilico, petali di rosa; mantengono l'equilibrio tra acidità e tenore di zucchero, con spuma abbondante e bollicine fini e persistenti. Gusto - mantiene le sue caratteristiche olfattive, aromi di fiori bianchi, rose o frutta a nocciolo, pesche, albicocche, prugne insieme a limone, limetta e pompelmo, che conferiscono al vino una freschezza accentuata anche dall'elevata acidità. La struttura è dolce e cremosa, a causa dell'autolisi del lievito, e il gusto è lungo e persistente.

Vini frizzanti: giallo paglierino, giallo limone o dorato, giallo verdognolo o colore di rosa canina, viola, lampone o salmone. Hanno un'effervescenza fine e meno intensa, con una prima impressione di freschezza vivace, caratteristiche olfattive floreali (in particolare fiori di rosa, sambuco, gelsomino, fiori bianchi) o fiori appena fioriti, ma anche frutti quali mele, pere, pesche, albicocche, prugne, ciliegie fresche o mature a seconda dell'età, con un'acidità elevata e decisa, che conferiscono freschezza. Il gusto, che mantiene le caratteristiche floreali e fruttate cui si aggiungono agrumi come pompelmo o limone, è elegante, ben equilibrato, con struttura leggera e meno complesso di quello dei vini spumanti di qualità.

8.4. *Legame causale*

Nei vigneti, le migliori rese delle viti si ottengono sugli altipiani soleggiati e nei bacini fluviali scavati dagli affluenti, che, nonostante la loro esposizione a nord, sono riparati dalle masse d'aria provenienti da nord o nord-est e dall'effetto Foehn delle masse d'aria meridionali e occidentali che scendono dall'altopiano verso i corsi del Bahlui e del Prut.

I vigneti si trovano anche nei bacini delle valli scavate nello spazio tra la cresta di Iași e il margine settentrionale e nordorientale dell'altopiano della Moldova centrale, dove grandi vigneti si estendono anche lungo gli interfluvi secondari collinari che delimitano i bacini fluviali.

Oltre che nelle colline di Bucium, nelle zone di Pietrărie e Tomești le uve coltivate permettono di ottenere vini pregiati come l'Aligote, il Fetească albă e il Muscat Ottonel. Le varietà di uve prevalentemente autoctone come il Fetească albă, il Fetească regală e il Fetească neagră, e le varietà Aligoté, Muscat Ottonel e Merlot producono vini di notevole freschezza, grazie all'ubicazione dei vigneti a nord del 47° parallelo, dove il calore estivo non è abbastanza intenso per incidere sui sapori primari.

A causa della topografia, estremamente frammentata da torrenti quali il Frasin, il Perieni e il Plopu, lungo i cui pendii si trovano altri singoli vigneti, e della differenza di altitudine tra il livello dei letti del Prut-Jijia e il livello delle cime circostanti (una posizione più meridionale e un'ampia apertura verso i corridoi del Prut-Jijia), i vigneti della Probota centrale presentano un clima più caldo e una luce solare più ricca.

I suoli sono suoli cambici chernozem, suoli grigi, regosol e suoli antropici, tra i quali predominano i suoli cambici chernozem che conferiscono ai vini un'elevata acidità.

I fattori climatici evidenziano grandi contrasti tra le stagioni, con inverni rigidi e relativamente secchi, estati calde, torride e spesso secche, primavere con temperature e precipitazioni moderate e autunni miti e prevalentemente sereni. L'elevato irraggiamento solare totale, che varia a seconda dell'esposizione dei pendii, e l'equilibrio termico complessivo nella stagione vegetativa, nonché le condizioni di maturazione delle uve nei periodi V e VI, favoriscono la produzione di vini di qualità e si riflettono nella tipica freschezza, nelle note floreali (rosa, fiori di sambuco, gelsomino, fiori bianchi) e nell'equilibrio dei tannini.

Le caratteristiche del substrato litologico (depositi di loess risalenti al pleistocene, facies argilloso-marnosa, sabbioso), i sedimenti provenienti da depositi litologici prevalentemente argillosi, i terreni rappresentativi del tipo cambico chernozem, i suoli grigi, i regosol e i suoli antropici conferiscono ai vini una serie di caratteristiche quali l'elevata acidità, che è un fattore importante per i vini spumanti di qualità.

I vini fermi bianchi e rosati presentano un'elevata acidità grazie all'esposizione delle piantagioni e alla composizione del suolo, con aromi pronunciati di frutta fresca che, sotto l'influenza del clima più caldo di alcune annate, possono trasformarsi in aromi di frutta ben matura. Per le varietà non aromatiche: note di mele, pere, pesche, albicocche, ciliegie, fragole, lamponi, prugne, con note floreali; per le varietà aromatiche: rose, fragole, fiori bianchi, incenso, spezie. I vini rossi subiscono l'influenza del suolo (in particolare del cambico chernozem), del clima e dell'esposizione a settentrione; ne risultano vini con un'elevata acidità, basso tenore di tannini e un deciso fruttato (in particolare agrumi); presentano talvolta un rosso rubino brillante e lucente e un'acidità più elevata, con una distinta impronta di vaniglia.

Per i vini spumanti di qualità il suolo cambico chernozem porta il potenziale di acidità dei vini a un livello ottimale per la freschezza degli aromi, in particolare gli aromi fruttati; l'esposizione e l'orientamento delle valli soleggiate alle masse d'aria provenienti da nord/nord-est e l'effetto Foehn delle masse d'aria meridionali/occidentali provenienti dal corridoio del Bahlui e del Prut favoriscono il soleggiamento delle viti (buon irraggiamento solare durante la stagione vegetativa). L'acidità media della zona con clima continentale temperato conferisce ai vini di colore giallo paglierino un riflesso leggermente verdognolo o dorato pallido oppure rosa chiaro/rubino.

Il carattere tipico della regione è dovuto all'orientamento delle valli e all'ubicazione dei vigneti a nord del 45° parallelo, dove le estati non sono troppo calde; ciò conferisce ai vini spumanti di qualità del tipo aromatico un potenziale fruttato sugli aromi primari; i vini presentano note olfattive esotiche di pompelmo rosa e arancia, che sono percepibili anche nel gusto accanto a sottili tracce di basilico e di fiori di sambuco. Le note fruttate sono esaltate dall'acidità moderata ed equilibrata e dal prolungato retrogusto. I vini presentano una spiccata chiarezza e trasparenza con colore rosa chiaro, rosa buccia di cipolla o rosa canina, e in qualche caso note viola, giallo paglierino o tendenti al verdognolo oppure al dorato.

Il suolo cambico chernozem accentua leggermente la potenziale acidità che determina la freschezza degli aromi fruttati, con un equilibrio tra il livello di acidità e il tenore di zucchero.

I vini frizzanti evolvono bene sul terreno cambico chernozem della zona, con acidità da bassa a media; presentano specifiche note fruttate fresche, vigorose e gradevoli, con predominanza di aromi di frutti bianchi, gialli e rossi nel caso dei rosati, con un sapore spesso marcato di agrumi freschi, aromi floreali (rosa, sambuco) e più spesso fruttati, ma anche con sottili tracce di burro fresco, sensazione di freschezza, dolcezza finemente percettibile e alcool equilibrato.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Condizioni per l'etichettatura

Quadro di riferimento giuridico

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'etichettatura deve indicare il tipo di vino in base al suo tenore di zucchero: secco, semi-secco, semi-dolce, dolce.

Se l'etichetta riporta il nome del singolo vigneto o la sottodenominazione d'origine (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA), a seconda dei casi, i vini devono provenire esclusivamente dalla fonte indicata.

A seconda delle preferenze dei produttori, alla denominazione d'origine protetta «Iași» può essere aggiunta una delle seguenti denominazioni monovitigno: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_iasi_modif_cf_cererii_2445_18.10.2017_cf_notif_com_05.12.2023_no_track_changes.pdf