Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração da União ao caderno de especificações de uma denominação de origem protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 4, primeiro parágrafo, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2024/3360)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE APROVAÇÃO DA ALTERAÇÃO A NÍVEL DA UNIÃO

«Iaşi»

PDO-RO-A0139-AM03

Data do pedido: 6.3.2023

1. Requerente e interesse legítimo

Associação de Produtores e Transformadores de Uvas de Probota Iași

Por decisão de 21.5.2014, a Associação foi inscrita no Registo das Associações e Fundações do Tribunal Distrital de Iași, por um período indeterminado. Tem por objetivo promover e proteger os interesses económicos, comerciais, profissionais e jurídicos dos seus membros, que são sociedades comerciais e comerciantes individuais produtores e transformadores de uvas.

A sede da Associação situa-se nas instalações da empresa Agroindustrial Ceres SRL, edifício C1, sala 1, município de Bivolari, distrito de Iași.

2. Descrição e fundamentação da alteração

1. Inclusão de novas categorias de vinhos na produção

O caderno de especificações é alterado, passando a incluir as novas categorias de produtos vitivinícolas definidos no anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 – ou seja, vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade aromático e vinho frisante –, obtidos exclusivamente na zona delimitada para a denominação de origem controlada «Iași», em conformidade com a legislação em vigor. Estas categorias podem utilizar a denominação de origem controlada «Iași».

As novas categorias abrangidas pelo pedido de alteração visam explorar o potencial vitícola da zona da DOP e restabelecer o valor acrescentado da reputação da denominação Iași sob a forma de novas categorias de produtos, bem como satisfazer a procura para consumo de vinhos espumantes de qualidade e de vinhos frisantes, relativamente aos quais se observa uma tendência para o aumento do consumo interno nos últimos anos, com especial incidência no potencial das castas autóctones para a produção de vinhos.

Os capítulos I e IV do caderno de especificações e o ponto 3 do documento único são alterados em conformidade.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Apresentação da relação com a área geográfica para as novas categorias de vinhos introduzidas

Uma vez que foi iniciada a produção de novas categorias de vinhos na área delimitada, é necessário complementar o caderno de especificações com pormenores sobre a relação entre a área e as características dos produtos.

A descrição da relação tem de ser indicada para proporcionar uma descrição adequada de todos os tipos de vinhos produzidos sob a DOP Iași, para que o nexo de causalidade seja indicado conforme exigido pela legislação.

Os capítulos II e IV do caderno de especificações e a secção 8 do documento único são alterados em conformidade.

3. Indicação das características analíticas/organoléticas das novas categorias abrangidas pelo pedido de alteração

Incluíram-se no caderno de especificações dados sobre as características analíticas e organoléticas das categorias de vinhos cuja introdução é solicitada – vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade aromático e vinho frisante, a fim de assegurar o cumprimento da legislação aplicável às denominações de origem controladas que requerem a apresentação destes parâmetros para qualquer categoria de produção que utilize a DOP.

O capítulo XI do caderno de especificações e a secção 4 do documento único são alterados em conformidade.

4. Inclusão na rotulagem de indicações específicas para as novas categorias de vinhos abrangidas pelo pedido de alteração

Incluíram-se no caderno de especificações determinadas disposições aplicáveis ao engarrafamento dos vinhos e indicações obrigatórias/facultativas específicas das novas categorias de vinhos introduzidas.

O capítulo XII do caderno de especificações é alterado, não sendo introduzidas alterações no documento único.

5. Referência às indicações de tratamento tecnológico para as novas categorias de vinhos

A inclusão das novas categorias de vinhos no caderno de especificações implica igualmente uma breve descrição de determinadas técnicas de tratamento tecnológico relativas a essas categorias de vinho – vinhos espumantes de qualidade, vinhos espumantes de qualidade aromáticos e vinhos frisantes, a fim de fornecer uma indicação dos métodos técnicos específicos da sua produção.

O capítulo X do caderno de especificações foi alterado, não tendo sido introduzidas alterações no documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Iaşi

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

6. Vinho espumante de qualidade aromático

8. Vinho frisante

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Características analíticas e organoléticas dos vinhos brancos/rosados

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos brancos são amarelo-palha ou amarelo intenso, amarelo com matizes esverdeados, amarelo vivo ou amarelo-limão; os vinhos rosados apresentam notas que vão do cor-de-rosa à cor de casca de cebola. No nariz, apresentam aromas intensos a citrinos verdes e flores de sabugueiro, pétalas de rosa, flores de manjericão, tília, acácia, toranja, aromas subtis a flores do campo; com ligeiro envelhecimento, apresentam também notas de feno acabado de ceifar e mel. Na boca, os vinhos brancos são untuosos, tornando-se, ao envelhecer, ligeiramente etéricos, com aromas a maçã verde, toranja, pêssego, mel, erva acabada de cortar e apresentando grande frescura quando jovens, com um caráter floral e acidez por vezes moderada, frutados, com um final mineral agradável e notas cítricas e herbáceas que lhes conferem vivacidade.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	25
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	250

2. Características analíticas e organoléticas – vinhos tintos

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos tintos são de cor vermelha-acastanhada, vermelho-púrpura intenso, vermelho profundo a vermelho vivo ou vermelho rubi, com um aroma específico de cereja preta amarga e ginja, verdadeiras notas florais de ameixa seca não fumada, aroma a frutos vermelhos maduros do bosque (groselha, airelas, amoras, mirtilos), uma nota subtil de baunilha no envelhecimento e um buquê floral que lembra frutas frescas e uvas na fase inicial de maturação. Na boca são aveludados, sem demasiada adstringência, equilibrados, consistentes, longos, herbáceos, com taninos adstringentes que se equilibram ao longo do tempo.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	25
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	200

3. Características analíticas e organoléticas – vinhos espumantes de qualidade

DESCRIÇÃO CONCISA

Os vinhos espumantes de qualidade revelam fineza, frescura, aromas de fermentação com notas de frutos de polpa branca e pera, amplificados por bolhas finas e persistentes. Cor: amarelo-esverdeado ou verde-amarelado, no caso dos vinhos brancos, alcançando tonalidades rubi nos vinhos rosados ou tintos. Nariz: fresco e frutado a maçãs verdes, toranja, pêssego, aromas de mel, características florais da flor de manjericão, rosa. Boca: características sensoriais frutadas e equilibradas que evocam levedura aromatizada, acre devido à presença de dióxido de carbono, com um sabor específico. Libertação de dióxido de carbono: efervescência abundante e persistente, com pequenas bolhas a toda a altura do copo.

Apresenta, a uma temperatura de 20 °C, uma sobrepressão de, pelo menos, 3,5 bar de dióxido de carbono em solução.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,50
Acidez total mínima	5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	185

4. Vinhos espumantes de qualidade aromáticos

DESCRIÇÃO CONCISA

Vinhos espumantes de qualidade aromático: amarelo-palha com reflexos esverdeados ou rosa com reflexos púrpura. O aroma específico é fino e intenso, com notas de citrinos, flores de laranjeira, manjericão e pétalas de rosa. Bom equilíbrio entre a acidez e o teor de açúcares e notas discretas, mas saborosas, de extrato de levedura; apresentam espuma abundante e bolhas finas e persistentes. O aroma específico retém os aromas terpénicos das uvas, aos quais se adicionam os compostos aromáticos voláteis produzidos durante a fermentação alcoólica. Os aromas florais mencionados encontram-se igualmente no sabor, juntamente com aromas a toranja, pêssego, limão e morangos, bem como ligeiras notas de extrato de levedura, massa, pão crusta e pastelaria. O vinho é delicado, fresco e elegante, muito atraente graças aos aromas florais intensos, longos e persistentes.

Apresenta, a uma temperatura de 20 °C, uma sobrepressão de, pelo menos, 3,5 bar de dióxido de carbono em solução.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	6,00
Acidez total mínima	5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	185

5. Características analíticas e organoléticas – vinhos frisantes

DESCRIÇÃO CONCISA

Aspeto visual: com efervescência fina; cor: amarelo-esverdeado, amarelo-palha, limão ou dourada, rosa vivo ou rosa-pálido, framboesa ou salmão. Nariz: fresco, com aromas intensos de flores brancas, jasmim, acácia, laranja, flores de tília, bagas de sabugueiro e rosas, frutos frescos ou maduros, maçãs, peras, pêssegos, damascos, morangos, framboesas, cerejas e citrinos, nomeadamente toranja, limão ou lima.

Boca: mantém os aromas olfativos, apoiados pela acidez, sobretudo floral, enquanto os frutos evoluem no grau de maturação consoante o momento da colheita, nomeadamente frutos amarelos (maçãs, pêssegos, damascos, marmelos); muita frescura devido à efervescência e persistência média. As bolhas são pouco intensas, mas suficientemente presentes para um vinho equilibrado.

Apresenta, a uma temperatura de 20 °C, uma sobrepressão de, pelo menos, 1 bar e, no máximo, 2,5 bar de dióxido de carbono em solução.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,00
Acidez total mínima	5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	235

5. **Práticas enológicas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas enológicas

Método de cultivo

Colheita em verde: limita-se o número de cachos por planta na fase do pintor, quando o potencial de produção excede os limites máximos autorizados pelas especificações.

A irrigação só é autorizada nos anos de seca, sob reserva de notificação ao ONVPV (Instituto Romeno da Vinha e do Vinho) e por recurso a práticas razoáveis de rega (400 – 600 m3/ha), quando a capacidade utilizável de água do solo diminui para 50 % a uma profundidade de 0-100 cm.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas muscat-ottonel, sauvignon, pinot-gris, chardonnay, traminer-roz e golia, colhidas em plena maturação (CPM)

   14 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Castas cabernet-sauvignon e pinot-noir, colhidas em plena maturação (CPM)

   14 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Castas riesling-italian, riesling-de-rhin, fetească-albă, şarba e tămâioasă-românească, colhidas em plena maturação (CPM)

   15 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Castas merlot, arcaș e fetească-neagră, colhidas em plena maturação (CPM)

   15 000 quilogramas de uvas por hectare

5. Castas fetească-regală, aligoté, busuioacă-de-bohotin e băbească-neagră, colhidas em plena maturação (CPM)

   16 000 quilogramas de uvas por hectare

6. Castas muscat-ottonel, sauvignon, pinot-gris, chardonnay, traminer-roz e golia, colhidas em plena maturação (CPM)

   105 hectolitros por hectare

7. Castas cabernet-sauvignon e pinot-noir, colhidas em plena maturação (CPM)

   105 hectolitros por hectare

8. Castas riesling-de-rhin, riesling-italian, fetească-albă, șarba e tămâioasă- românească, colhidas em plena maturação (CPM)

   112,50 hectolitros por hectare

9. Castas merlot, arcaș e fetească-neagră, colhidas em plena maturação (CPM)

   112,50 hectolitros por hectare

10. Castas fetească-regală, aligoté, busuioacă-de-bohotin e băbească-neagră, colhidas em plena maturação (CPM)

    120 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Distrito de Iași

Subdenominação de origem COPOU:

Cidade de Iași, distrito de Copou;

Município de Aroneanu, aldeias de Aroneanu, Șorogari, Aldei e Dorobanț;

Município de Rediu, aldeias de Rediu, Breazu, Tăutești e Horlești;

Município de Movileni, aldeias de Movileni, Potângeni e Iepureni.

Subdenominação de origem BUCIUM:

Cidade de Iași, distrito de Bucium;

Município de Tomești, aldeias de Tomești, Goruni, Chicerea e Vlădiceni;

Município de Bârnova, aldeias de Pietrăria, Cercu, Vișan e Păun;

Município de Ciurea, aldeias de Ciurea e Hlincea.

Subdenominação URICANI:

Município de Miroslava, aldeias de Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni e Cornești;

Município de Horlești, aldeias de Horlești e Bogdănești;

Município de Valea Lupului, aldeia de Valea Lupului;

Município de Lețcani, aldeia de Lețcani;

Município de Dumești, aldeia de Dumești;

Cidade de Podu Iloaiei.

Subdenominação PROBOTA:

Comuna de Probota, aldeias de Probota e Perieni;

Comuna deȚigănași, aldeias de Țigănași, Cârniceni, Stejării e Mihail Kogălniceanu;

Comuna de Bivolari, aldeias de Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești e Tabăra;

Comuna de Andrieșeni, aldeias de Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele e Spineni;

Comuna de Trifești, aldeia de Trifești;

Comuna de Roșcani, aldeias de Roșcani e Rădeni.

7. **Castas de uvas de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Pormenores da área geográfica*

A vinha está localizada a nordeste do planalto da Moldávia, na zona de contacto entre a planície montanhosa da Moldávia e o planalto central da Moldávia, delimitada pela cordilheira de Iași. O clima é temperado continental com influências extremas, devido à localização na charneira entre o clima continental moderado do planalto da Moldávia e o clima continental extremo da planície da Moldávia.

A área inclui vinhas localizadas nas zonas montanhosas da Moldávia (S-E) e na cordilheira de transição para o planalto da Moldávia meridional (Colina de Repedea), fronteiras ao Prut (setor Tomești-Bohotin). Existem vários centros vitícolas na área, como Copou-Șorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna e Tomești, e, a norte/nordeste, a cerca de 40 km da cidade de Iași, outros dois centros com condições favoráveis à cultura da vinha, com castas para vinhos de qualidade, como a *probota* e a *plugari*.

As vinhas situam-se igualmente nas bacias dos vales esculpidos no espaço entre a cordilheira de Iași e o extremo norte e nordeste do planalto central da Moldávia, com vinhas de grande dimensão que também se estendem ao longo dos interflúvios secundários montanhosos que demarcam as bacias dos rios.

8.2. *Fator humano*

Na tecnologia vitivinícola realizam-se operações/trabalhos ecológicos (sistemas de poda Guyot simples/Guyot duplo/ /cordão simples, optando por um método de condução das vinhas a meia altura e pela retirada de rebentos do caule) a fim de assegurar a qualidade dos vinhos. As operações e trabalhos ecológicos resultam num equilíbrio entre a densidade foliar e a carga de frutos, de forma a permitir uma elevada acumulação de açúcares nos vinhos e a manutenção de uma elevada acidez, já que a redução da área foliar reduz a decomposição dos ácidos na presença de calor e luz.

O momento ideal para a vindima é determinado consoante a casta e a maturação dos bagos, com o objetivo de alcançar um equilíbrio entre acidez, açúcares e aromas.

Os mostos são clarificados por flotação, o que permite que grandes quantidades de mosto sejam clarificadas e estabilizadas de forma contínua, pois a redução do teor de sólidos e compostos fenólicos é um dos principais objetivos essenciais para a qualidade final do mosto.

Adicionam-se ao mosto fresco leveduras selecionadas antes do início da fermentação alcoólica e aplicam-se ativadores de fermentação, que ativam e regulam a fermentação e refermentação alcoólicas.

Com o auxílio de enzimas na drenagem-prensagem, as substâncias pigmentadas e os taninos podem ser extraídos rapidamente no caso dos vinhos tintos, podendo ser melhorada a extração dos aromas no caso das uvas aromáticas, os quais são preservados nos vinhos resultantes. As enzimas adicionadas à mistura de bagaço e mosto das castas *fetească-neagră* ou *cabernet-sauvignon* permitem hidrolisar a pectina e os compostos da celulose nas paredes celulares, melhorando assim a extração de substâncias pigmentadas.

As enzimas adicionadas à mistura de bagaço e mosto de *muscat-ottonel*, *busuioacă-de-bohotin* e *traminer-roz* permitem hidrolisar a pectina e os compostos da celulose nas paredes celulares, melhorando assim a extração de substâncias aromáticas. São igualmente utilizadas enzimas para libertar substâncias aromáticas no caso de vinhos obtidos a partir de uvas sobreamadurecidas ou com bolores.

8.3. *Descrição do produto*

Vinhos brancos e rosados: apresentam uma gama de cores variada, desde o amarelo-palha e amarelo intenso ao amarelo com matizes esverdeados ou amarelo-limão; os vinhos rosados, reflexos de salmão com tonalidades claras, rosa-pálido ou folhas de cebola, aromas intensos a citrinos verdes e sabugueiro, pétalas de rosa, flores de líchia, manjericão, toranja, maracujá, lima, e por vezes armas florais subtis a flores do campo e notas de mel, feno acabado de ceifar com o envelhecimento.

Na boca são untuosos, com aromas de maçã verde, toranja, pêssego, mel, erva acabada de cortar, muito frescos quando jovens, com acidez moderada, notas frutadas e minerais, agradável em final de boca e com notas cítricas e herbáceas que lhe conferem vivacidade. A maturação moderada preserva a frescura da casta.

Os vinhos tintos têm um aroma específico de cereja-preta amarga e ginja, ameixas desidratadas não fumadas, frutos silvestres vermelhos e negros maduros (groselhas, airelas, amoras, mirtilos) e, com o envelhecimento, uma nota subtil de baunilha. Apresentam notas de vermelho vivo, vermelho rubi intenso e predominantemente vermelho rubi, com sabor aveludado, ligeiramente adstringente, com taninos adstringentes bem equilibrados, encorpados, redondos e, em particular, aromas específicos a frutos silvestres maduros (groselha, amoras, mirtilos).

Na boca são aveludados, sem adstringência exagerada, equilibrados, com taninos jovens e um final de boca duradouro, consistente e herbáceo, com um caráter redondo e aromas específicos a frutos silvestres vermelhos bem maduros (groselhas, amoras, mirtilos).

Os vinhos espumantes de qualidade revelam acidez, frescura, aromas de fermentação com notas de frutos de polpa branca e pera, amplificados por bolhas finas e persistentes, com um teor alcoólico mais baixo. Cor: amarelo--esverdeado ou verde-amarelado, no caso dos vinhos brancos, alcançando tonalidades rubi nos vinhos rosados ou tintos. A acidez natural, expressa em ácido tartárico, atinge 7-9 g/l, sendo ainda mais elevada quando a colheita é temporã. As leveduras têm exigências nutricionais específicas para a segunda fermentação.

Nariz: fresco e frutado a maçãs verdes, toranja, pêssego, aromas de mel, características florais da flor de manjericão, rosa. Boca: características sensoriais frutadas que evocam extrato de levedura, acre devido à presença de dióxido de carbono, com um sabor específico. Libertação de dióxido de carbono: espuma abundante e persistente, com pequenas bolhas a toda a altura do copo.

Os vinhos espumantes de qualidade aromáticos são amarelo-palha/amarelo-esverdeado/rosa ou púrpura, com aroma intenso e específico que preserva os aromas terpénicos aos quais se adicionam compostos aromáticos voláteis provenientes da fermentação alcoólica, com aromas de citrinos, flores de laranjeira, manjericão, pétalas de rosa, com um equilíbrio entre a acidez e o teor de açúcares, espuma abundante e bolhas finas persistentes. Na boca, mantém as suas características olfativas, os aromas de flores brancas, rosas ou frutos de caroço, pêssegos, damascos e ameixas, a par de limão, lima e toranja, o que confere ao vinho a sua frescura, que é também apoiada pela sua elevada acidez. A estrutura é suave e cremosa, devido à autólise da levedura, e o sabor é longo e persistente.

Vinhos frisantes: amarelo-palha, amarelo-limão ou dourado, amarelo-esverdeado ou rosa-pálido, violeta, framboesa ou salmão. Apresentam uma efervescência fina e menos intensa, com uma primeira impressão de frescura viva, características olfativas florais (nomeadamente flores de rosas, bagas de sabugueiro, jasmim, flores brancas) ou flores recém-desabrochadas, mas também frutos como maçãs, peras, pêssegos, damascos, ameixas, cerejas frescas ou maduras, dependendo da idade, com uma acidez elevada e franca que lhe confere frescura. Na boca, mantém as suas características florais e frutadas, a que se adicionam citrinos como a toranja ou o limão, sendo elegante e equilibrado, com uma estrutura ligeira e menos complexo do que os vinhos espumantes de qualidade.

8.4. *Fatores determinantes*

Nesta vinha, os maiores rendimentos são obtidos em planaltos ensolarados e bacias fluviais esculpidas pelos afluentes, que, apesar da sua exposição a norte, são abrigados graças a massas de ar vindas de norte ou nordeste e ao efeito de sotavento provocado pelas massas de ar vindas de sul e oeste que descem do alto planalto até aos vales do Bahlui e do Prut.

As vinhas situam-se igualmente nas bacias dos vales esculpidos no espaço entre a cordilheira de Iași e o extremo norte e nordeste do planalto central da Moldávia, com vinhas de grande dimensão que também se estendem ao longo dos interflúvios secundários montanhosos que demarcam as bacias dos rios.

Longe das colinas de Bucium, Pietrărie e Tomești produziram frutos para vinhos finos como «Aligote», «Feteasca albă» e «Muscat Ottonel». As castas predominantemente autóctones, como a *feteasca-albă*, *feteasca-regală* e *feteasca-neagră*, e as castas *aligoté*, *muscat-ottonel* e *merlot* produzem vinhos com uma frescura notável, que se deve à localização das vinhas a norte do paralelo 47, onde o calor do verão não é suficientemente elevado para afetar os sabores primários.

Devido à topografia, que é altamente fragmentada por rios como o Frasin, o Perieni e o Plopu, ao longo de cujas encostas existem outras vinhas isoladas, bem como à diferença de altitude entre o nível dos leitos dos rios Prut-Jijia e o nível dos cumes circundantes (uma posição mais ao sul e abrindo amplamente para os vales dos rios Prut-Jijia), as vinhas do centro de Probota gozam de um clima mais quente e de uma luz solar mais intensa.

Os solos são terras negras câmbicas, solos cinzentos, regossolos e solos antrópicos, sendo predominantes as terras negras câmbicas, as quais conferem aos vinhos uma elevada acidez.

Os fatores climáticos revelam grandes contrastes entre as estações, com invernos rigorosos e relativamente secos, verões quentes, tórridos e muitas vezes secos, primaveras com temperaturas e precipitação moderadas e outonos amenos e com céus predominantemente limpos. A elevada radiação solar global, que varia consoante a exposição das encostas, e o equilíbrio térmico geral no período vegetativo, bem como as condições de maturação das uvas nos períodos V e VI, favorecem a produção de vinhos de qualidade e refletem-se na frescura típica, nas notas florais (rosa, sabugueiro, jasmim, flores brancas) e no equilíbrio dos taninos.

As características do substrato litológico (depósitos de loesse Plistocénico, fácies margo-argilosos, arenoso), os sedimentos de depósitos litológicos predominantemente argilosos, os solos representativos de terras negras câmbicas, os solos cinzentos, regossolos e solos antrópicos conferem aos vinhos diversas características, como a elevada acidez, que é um fator importante para os vinhos espumantes de qualidade.

Os vinhos tranquilos brancos e rosados apresentam uma acidez elevada graças à exposição das plantações e à composição do solo, com aromas intensos de frutos frescos, que, sob a influência do calor mais elevado de determinados anos, se podem transformar em aromas a frutos bem maduros. Para as castas não aromáticas: notas de maçãs, peras, pêssegos, damascos, cerejas, morangos, framboesas, ameixas, com notas florais; para as castas aromáticas: rosas, morangos, flores brancas, incenso, especiarias. Os vinhos tintos são influenciados pelo solo (em especial as terras negras câmbicas), pelo clima e pela exposição setentrional, resultando em vinhos com elevada acidez, baixos taninos e muito frutados (sobretudo a citrinos), por vezes com um rubi brilhante e cristalino e uma acidez mais elevada, com uma distinta nota de baunilha.

No caso dos vinhos espumantes de qualidade, as terras negras câmbicas elevam o potencial de acidez dos vinhos para um nível ótimo para a frescura dos aromas, nomeadamente frutados, e a exposição e orientação dos vales soalheiros às massas de ar de N/NE, associadas ao efeito de sotavento das massas de ar do sul/oeste do Corredor do Bahlui e do Prut, permitem promover o isolamento das vinhas (boa exposição solar durante a época vegetativa). A acidez média da área com um clima continental temperado confere aos vinhos amarelo-palha uma cor ligeiramente esverdeada a um matiz dourado-pálido ou rubi/rosa-claro.

O caráter típico da região deve-se à orientação dos vales e à localização da vinha a norte do paralelo 45, onde os verões não são demasiado quentes, conferindo aos vinhos espumantes de qualidade aromáticos um potencial frutado nos aromas primários; os vinhos apresentam notas olfativas exóticas de pomelos rosa e laranja, também presentes na boca, juntamente com vestígios finos de manjericão e sabugueiro. As notas frutadas evidenciam-se por uma acidez moderada e equilibrada e por um final de boca prolongado. Os vinhos apresentam clareza e transparência distintivas, com uma cor rosa-clara, rosa-cebola ou rosa-pálido, possivelmente até reflexos de violeta, amarelo-palha ou tendência para esverdeados ou dourados.

As terras negras câmbicas aumentam ligeiramente o potencial de acidez que determina a frescura dos aromas frutados, com um equilíbrio entre o nível de acidez e o teor de açúcares.

Os vinhos frisantes evoluem bem nas terras negras câmbicas da região, com uma acidez marcada baixa a média, os vinhos apresentam notas frutadas específicas frescas, vigorosas e frias, com predominância de aromas a frutos brancos, amarelos e vermelhos no caso dos rosados, com um sabor frequentemente marcado por citrinos frescos, com aromas florais (rosa, sabugueiro) e, na maior parte dos casos, frutados, mas também com notas finas de manteiga fresca, uma sensação de arrefecimento, uma doçura finamente percetível e álcool equilibrado.

9. **Outras condições essenciais (embalagem, rotulagem, outros requisitos)**

Condições de rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A rotulagem deve indicar o tipo de vinho, de acordo com seu teor de açúcar: seco, meio-seco, meio-doce, doce.

Se na rotulagem constar o nome da vinha individual ou subdenominação de origem (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA), consoante o caso, os vinhos devem provir exclusivamente da origem indicada.

Em função da decisão dos produtores, uma das seguintes designações de vinha única pode ser adicionada à denominação de origem protegida «Iași»: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI e COASTA MORII.

Hiperligação para o caderno de especificações

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