C/2024/5686

24.9.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 v odvětví vína

(C/2024/5686)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Jidvei“

PDO-RO-02854

Datum podání žádosti: 5.7.2022

1. **Název, který má být zapsán**

Jidvei

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Jakostní šumivé víno
6. Jakostní aromatické šumivé víno
8. Perlivé víno

4. **Popis vín**

4.1 *Bílá vína*

Tichá bílá vína jsou vyvážená, minerální, s dobře propojenou kyselostí, která jim dodává svěžest a ovocnost, a mají zelenožlutou, zlatožlutou až oranžovo-jantarovou barvu. Jsou elegantní a jemná, s příjemně ovocnou zakulacenou chutí a květinovou vůní.

Vyznačují se vůní vinných květů, květu černého bezu, akátu, medové plástve, čerstvých jablek, hrušek, meruněk, broskví a kdoulí, citrusovou vůní citronu, limetky a grapefruitu, rostlinnou vůní sladké papriky, kopřiv, chřestu, trávy, angreštu a kořeněnou a aromatickou vůní bazalky, tymiánu, rozmarýnu a růže. V průběhu zrání se vůně mění na zralé, přezrálé a kandované ovoce, ovocný džem a med a vína se stávají krémovými a plnými.

Ledové víno – je spíše medové, svěží, konzistentní vůně a chuti růžového džemu a sladkého exotického ovoce, zlaté až jasně jantarové barvy nebo růžové s krystalickým leskem (pokud se získává macerací z Tramínu červeného) s tóny melounu, manga, meruněk, kandovaného ovoce, květů růží a šípků a výraznou a dlouhotrvající dochutí.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=cs).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

4.2 *Růžová vína*

Tichá růžová vína jsou svěží, sametová, s vysokou kyselostí, růžové nebo lososově růžové barvy. Vína jsou aromatická a osvěžující, s výrazným ovocným (lesní plody, lesní jahody, ostružiny, borůvky, červené ovoce, třešně, višně, jahody, maliny) a květinovým (třešňový květ, tóny lesních jahod, okvětní lístky růží) charakterem s kořenitými tóny.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

4.3 *Červená vína*

Tichá červená vína mají jasnou barvu od tmavě červené po granátově červenou, třešňově červenou nebo cihlově červenou, s vůní lesního ovoce, švestek, ostružin, rybízu, borůvek, třešní, višní, malin a mandlí, s tóny aromatických bylin, koření, kávy, vanilky a čokolády, s intenzivní chutí, dlouhotrvající dochutí a vyváženou strukturou.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

4.4 *Jakostní šumivá vína*

Jakostní šumivá vína jsou svěží a ovocná, s kyselostí specifickou pro terroir Jidvei a výraznou mineralitou a kvasnou vůní umocněnou jemným, dlouhotrvajícím perlením (minerální, ovocné). Bílá vína mají slámově žlutou nebo zelenožlutou barvu, zatímco růžová mají lososově růžový odstín.

Ve vůni se objevují specifické intenzivní tóny kvasničního extraktu v závislosti na počtu měsíců strávených v kontaktu s kvasničními kaly (těsto, chléb, chlebová kůrka, brioška, pečivo, sušenky a mandle), které se u vín, jež byla v kontaktu s kvasničními kaly delší dobu, vyvíjejí do tónů pečiva, sušenek a mandlí.

Chuť je jemná a ovocná, s vůní citrusových plodů, grapefruitu, limetky a ovoce (zelených jablek, hrušek a kdoulí), vyvážená, vonící po kvasničním extraktu a štiplavá díky přítomnosti oxidu uhličitého. Díky vysoké kyselosti vyvážené množstvím zbytkových cukrů a krémové struktuře mají tato vína dobře vymezené tělo a časem se stávají sametovými a kulatými.

Přetlak při teplotě 20 °C: min. 3,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,00
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

4.5 *Jakostní šumivá vína*

Jakostní šumivá vína jsou svěží, s kyselostí specifickou pro terroir Jidvei a výraznou mineralitou, kvasnou vůní umocněnou jemným, dlouhotrvajícím perlením (minerální, ovocné). Mají rubínově červený odstín.

Intenzivní vůně se skládá především z tónů červeného ovoce (třešně a jahody), s jemnými tóny dortu a briošky, což je dáno dobou strávenou na jemném kalu. Kyselost je mírně vyšší, ale je vyvážena množstvím zbytkových cukrů a krémovou konzistencí. Vůni doplňují jahody a jemné tóny malin a třešní.

Chuť je jemná a ovocná (červený rybíz, granátové jablko, brusinky) s vůní citrusových plodů, vyvážená a štiplavá díky přítomnosti oxidu uhličitého. Vína mají dobře vymezené tělo a časem se stávají sametovými a kulatými.

Přetlak při teplotě 20 °C: min. 3,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,00
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

4.6 *Jakostní aromatická šumivá vína*

Jakostní aromatická šumivá vína jsou bohatá a výrazná, s ovocnými (meruňky, zralé hrozny) a květinovými tóny (růže, jasmín, akát, někdy květinově kořeněná). Mají barvu od jasně žluté se zelenavými odstíny až po zlatožlutou a dokonce růžovou barvu Tramínu červeného. Mají jemné, dlouhotrvající bublinky.

Přetlak při teplotě 20 °C: min. 3,0 baru.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6,00
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

4.7 *Perlivá vína*

Perlivá vína jsou extraktivní, s dobrou kyselostí a jemnou perlivostí. Jsou zelenavě bílá, zelenožlutá, zlatožlutá nebo světle lososově růžová (růžová), v případě červených vín jasně červená, s květinovou (růže, černý bez, kopřivy) nebo ovocnou (borůvky, meruňky, zelená jablka, maliny) vůní. Perlivost je bohatá a jemná, s dlouhotrvajícím šuměním s malými bublinkami až po vrchol sklenice.

Přetlak při teplotě 20 °C: min. 1,0 bar a max. 2,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7,00
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	235

4.8 *Likérová vína*

Bílé likérové víno má zlatavou až jantarovou barvu, vůni medu a zakulacenou, jemnou chuť, zatímco červená odrůda má cihlově červené tóny, jemnou chuť rybízu a borůvek a energický charakter. Růžová odrůda má sytě růžovou barvu a je velmi svěží, ovocná, sametová a jemná. Červená vína mají purpurově červené odstíny. Vyznačují se květinovou vůní růží a jasmínu, dobře vyzrálého ovoce, někdy kandovaného ovoce a džemů, s oxidačními tóny medu a medové plástve, mandlí a vlašských ořechů.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	22,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

—

b. *Maximální výnosy*

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (v příznivých letech s přebytkem max. 20 %)

14 000 kg hroznů na hektar

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (v příznivých letech s přebytkem max. 20 %)

14 000 kg hroznů na hektar

3. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (v příznivých letech s přebytkem max. 20 %)

16 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Ledové víno (v příznivých letech s přebytkem max. 20 %)

6 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (v příznivých letech s přebytkem max. 20 %)

105 hektolitrů na hektar

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (v příznivých letech s přebytkem max. 20 %)

105 hektolitrů na hektar

7. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (v příznivých letech s přebytkem max. 20 %)

120 hektolitrů na hektar

8. Ledové víno (v příznivých letech s přebytkem max. 20 %)

18 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Župa Alba:

— Obec Jidvei – vesnice Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa a Veseuș;

— Obec Cetatea de Baltă – vesnice Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus a Tătârlaua;

— Obec Șona – vesnice Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului a Alecuș;

— Obec Valea Lungă – vesnice Tăuni a Făget.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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

Iordană B – Iordovană, Iordan

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Neuburger B – Neuburg

Petit Manseng – Mansengou, Manseng 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

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Podrobné údaje o zeměpisné oblasti*

Viniční oblast Jidvei se nachází v nadmořské výšce 250 až 500 metrů na svazích s jihozápadní expozicí, kde po dlouhá období během letních měsíců panuje teplo a atmosférické proudy přispívají ke kvalitě hroznů. Půdní a klimatické podmínky vymezené oblasti Jidvei, která se vyznačuje vyšší nadmořskou výškou, teplotními rozdíly mezi dnem a nocí, slunečním zářením a pozdními mlhami, mají příznivý vliv na vlastnosti hroznů, neboť zvýrazňují specifické vlastnosti odrůd. Mírné kontinentální klima s dostatečně teplými léty, chladnými a vlhkými zimami a dlouhými a mírnými podzimy, kdy jsou údolí v oblasti často zahalena mlhou, přispívá k překvapivému rozvoji ovocných a kořenitých vůní, kyselosti a možnosti nahromadit více než 220 g/kg cukrů. Hnědé eubazické až mezobazické půdy, typické hnědé iluviální hlinité půdy a luvizemě se střední strukturou, pokryté úrodnou vrstvou humusu, poskytují mimořádnou kvalitu.

Podnebí je typicky kontinentální s průměrnou roční teplotou 9,7 °C. Skutečný koeficient slunečního svitu je 8,9–9,0 a během vegetačního období vinné révy jsou zaznamenány více než dvě třetiny slunečních hodin (1 426 hodin); průměrný roční úhrn srážek činí 617 mm, z toho 459 mm během vegetačního období. Syntetické ekologické ukazatele: skutečný heliotermický index IHr = 1,75, hydrotermický koeficient (HTC), vinohradnický bioklimatický index Ibcv = 6,32 a index enologické způsobilosti (IAOe) = 4 359. Tyto faktory zajišťují přirozené podmínky pro odrůdy révy se středně dlouhou vegetační dobou (170–175 dní).

Vymezená oblast Jidvei se vyznačuje řetězcem kopců s celkovou jihozápadní orientací. Terén je velmi nerovný a pokrývá všechny tvary zemského povrchu. Trasa z Lunca Târnava Mici (250–270 m n. m.) do pahorkatiny (300–460 m n. m.) vede mírně zvlněným terénem pokrytým písčitými bažinami se slínito-jílovitou půdou.

Převládajícím půdním typem je hnědozem. Na slínech, kde je podzemní voda v hloubce 3–5 m, se vytvořily černozemě s jílovitohlinitou strukturou a vysokým obsahem humusu. Na úpatí svahů a v kotlinách se vyskytují karbonátové koluviální půdy. Rovněž jsou rozšířené vertisoly, zatímco psamosoly jsou velmi omezené.

8.2 *Údaje o produktu*

Tichá bílá vína jsou vyvážená, s dobře propojenou kyselostí, která jim dodává svěžest a ovocnost. Jejich barva se pohybuje od zelenožluté přes slámově žlutou a zlatožlutou až po jantarovou nebo oranžovou, pokud byla macerována s matolinou. Objevuje se vůně květinová (květy vinné révy, květ černého bezu, akát, medová plástev); ovocná (jablka, hrušky, meruňky, broskve, kdoule); citrusová (citron, limetka, grapefruit); rostlinná (sladká paprika, kopřivy, rajčatový list, chřest, tráva, angrešt), kořeněná a aromatická (bazalka, tymián, rozmarýn, růže).

V průběhu zrání se vůně vína mění na zralé, přezrálé a kandované ovoce, ovocný džem a med a vína se stávají krémovými a plnými.

Růžová vína jsou svěží a komplexní, s vytříbenou vůní lesního ovoce, lesních jahod, ostružin, borůvek, třešní, višní, jahod, malin, okvětních lístků růží, koření a aromatických rostlin. Vynikají svou barvou od růžové po lososově růžovou.

Červená vína jsou nenápadná, s lákavými odstíny od rubínově červené s fialovým nádechem až po cihlově červenou. Vyznačují se vůní červeného a černého ovoce, švestek, ostružin, černého rybízu, borůvek, třešní, višní, malin, mandlí, aromatických bylin a koření, vanilky a čokolády, s dlouhotrvající dochutí, avšak s kyselostí a mineralitou typickou pro tuto oblast a s dobře definovanou a vyváženou strukturou.

Ledové víno – je spíše medové, svěží, konzistentní vůně a chuti růžového džemu a sladkého exotického ovoce, zlaté až jasně jantarové barvy nebo růžové s krystalickým leskem (pokud se získává macerací z Tramínu červeného) s tóny melounu, manga, meruněk, kandovaného ovoce, květů růží a šípků a výraznou a dlouhotrvající dochutí.

Jakostní šumivá vína mají jemnou, intenzivní a dlouhotrvající perlivost a odrážejí rovnováhu mezi kyselostí specifickou pro terroir vinice Jidvei a nezaměnitelnou mineralitou a ovocností. Ve vůni se objevují specifické intenzivní tóny kvasničního extraktu v závislosti na počtu měsíců strávených v kontaktu s kvasničními kaly. Vína, která byla na kvasničných kalech devět měsíců, vykazují tóny těsta, chleba, chlebové kůrky a briošky, které se u vín, jež byla v kontaktu s kvasničními kaly delší dobu (tři roky), vyvíjejí do tónů pečiva, sušenek a mandlí. V ústech si zachovávají svěží vůni citrusových plodů, grapefruitu, limetky, zeleného jablka, hrušky a kdoule, ale také jemné tóny sušených bylin. Vysoká kyselost je vyvážena množstvím zbytkových cukrů a krémovou konzistencí. Mají elegantní strukturu a dobře definované tělo a časem se stávají sametovými a kulatými.

Jakostní aromatická šumivá vína jsou svěží, s lákavým buketem a jemnou, dlouhotrvající perlivostí. Mají převážně květinový buket s jemnými tóny jasmínu a akátových květů a jemnými tóny těsta a chleba a dlouhotrvající vůni bílých květů, okvětních lístků růží, meruněk a zralých hroznů.

Barva perlivých vín se pohybuje od zelenavě bílé, zelenožluté nebo slámově žluté u bílých perlivých vín přes růžovou u růžových perlivých vín až po jasně červenou u červených perlivých vín. Chuť je jemná, vyvážená, svěží, s dobře definovanou odrůdovou vůní (ovocnou nebo květinovou v závislosti na odrůdě, ze které je víno vyrobeno). Perlivost je bohatá, s dlouhotrvajícím šuměním s malými bublinkami až po vrchol sklenice.

Likérová vína jsou plná, jemná a sametová s dlouhou dochutí, zlatožlutá až jantarová u bílých likérových vín, sytě růžová u růžových likérových vín a purpurově červená s cihlově červenými odstíny u červených likérových vín. Vyznačují se květinovou vůní růží, jasmínu, dobře vyzrálého a přezrálého ovoce, která přechází do vůně kandovaného ovoce a džemů, s oxidačními tóny, vůně medu a medové plástve, mandlí a vlašských ořechů.

8.3 *Příčinná souvislost mezi oblastí a výrobkem*

Specifické půdní a klimatické podmínky, a zejména začátek podzimu, který přináší mírné teploty, někdy s přetrvávající mlhou, jindy se slunečnými dny, podporují hromadění svěžích ovocných a květinových cukrů a vůní a pečlivě udržují kyselost v mezích harmonické rovnováhy pro kvalitu.

Mírná teplota během zrání hroznů vede k pomalým oxidačním reakcím, které pomáhají cukrům a primárním aromatickým látkám, aby se na konci zrání průběžně hromadily, čímž pomáhají udržovat kyselost na vysoké úrovni. Vysoká kyselost dodává svěžest, která je pro jakostní šumivé víno a perlivé víno Jidvei nezbytná.

Târnava Mică vytváří specifické mikroklima díky tvaru terénu, který zajišťuje oblasti Jidvei dostatek světla pro dozrávání hroznů, zatímco obsah humusu v půdě, který jí dodává tmavou barvu, přispívá ke zvýšení absorpce slunečního záření, což má pozitivní vliv na teplotní režim půdy. Humus má také schopnost přispívat k tvorbě strukturních agregátů, protože jeho cementační schopnost pomáhá vytvářet drobtovitou a zrnitou strukturu půdy. Tím se nepřímo zlepšují provzdušňovací a hydratační vlastnosti půdy, neboť se zvyšuje pórovitost a propustnost pro vodu a vzduch. Kyselé organické sloučeniny z humusu uvolňují do půdy ionty H+, čímž zvyšují kyselost půdy, což má za následek přirozenou kyselost a specifickou mineralitu hroznů a následně moštu a vína, které jsou ideální pro výrobu jakostních šumivých vín, jakostních aromatických šumivých vín a perlivých vín, ale také pro tichá vína, kterým dodávají svěžest a zajišťují jejich potenciál ke zrání.

Vzhledem k tomu, že se nevyskytují žádné extrémně vysoké teploty (vlny horka), v hroznech se udržují organické kyseliny, které umožňují produkci vína s vysokou celkovou kyselostí, nízkým pH a osvěžující chutí. Z geografického hlediska hraje při získávání likérového vína klíčovou roli makroklima v kombinaci s vlastnostmi pěstovaných odrůd. Jižní orientace teras ve spojení s přirozenou úrodností půdy podporuje hromadění cukrů a ovocné vůně (zralé ovoce, přezrálé ovoce měnící se v kandované ovoce a džemy) a květinové vůně (růže, jasmín), které jsou charakteristické pro likérová vína.

8.4 *Lidské faktory*

Vinice se vyznačují specifickými vlastnostmi, pokud jde o rozlohu a způsob rozvržení pozemků a péči o ně. Jsou uspořádány jak na velkých pozemcích s dlouhými řádky, které umožňují mechanizovanou sklizeň a údržbu, tak na terasách a plošinách s jižní expozicí, které jsou vhodné pro produkci hroznů pro prémiová a superprémiová bílá nebo růžová vína, jakož i pro základní vína pro jakostní šumivá vína, jakostní aromatická šumivá vína a perlivá vína. Sklizeň se provádí ručně i mechanizovaně a údržba je částečně mechanizovaná.

Zachování místní tradice pěstování a výroby vína a používání inovativních technologií na vinicích a v procesu výroby vína je kvalitativním cílem označení původu.

Výběr a šlechtění odrůd révy za účelem dosažení vynikající kvality vín, výběr podnože a pěstované odrůdy, hustota výsadby, řez a regulace produkce, používání hnojiv, údržba půdy a fytosanitární ošetření, to vše ovlivňuje kvalitu získaných hroznů, aby se zachovala specifičnost vín s tímto označením.

Kvalita vín je ovlivněna jakostí odrůd révy, kvalitou hnědé lesní půdy a podmínkami prostředí – kontinentální klima typické pro náhorní plošinu, mírné teploty na podzim, žádné prudké teplotní výkyvy, mlha ráno a slunce odpoledne, velké teplotní rozdíly mezi dnem a nocí, což vše podporuje pomalé zrání a obecný a intenzivní aromatický profil s koncentrací cukrů a aromatických látek, jakož i vyváženou kyselost. Nejdůležitějším faktorem jsou však vinaři, kteří rozhodují o způsobu provádění řezu před začátkem vegetačního cyklu, aby se regulovala budoucí produkce hroznů, a o způsobu provádění zeleného řezu a regulaci produkce v období zrání, jakož i o způsobu ošetření.

V oblasti se nachází jediné vinařství, které díky své poloze a konstrukci obsahuje kvalitní zařízení a stroje, kádě a kvasné/skladovací nádrže, v nichž vinaři používají moderní a inovativní technologie. Vinařství je postaveno podle gravitační konstrukce s propojenými káděmi, což umožňuje vinařům zasahovat do procesu výroby vína co nejméně a pouze v nezbytných případech.

Design a provoz vinařství byly navrženy s ohledem na potřebu udržitelného rozvoje a s cílem zajistit, aby specifické výrobní metody umožnily vyniknout terroir a odrůdovému charakteru, zejména v případě původních odrůd, jako je Fetească regală, Fetească albă a rozmanitá aromatická škála ostatních odrůd na vinici.

V této zeměpisné oblasti se nachází také první soukromý vinařský ústav v Rumunsku, který má největší kapacitu ručně naroubovaných vinic (5 milionů kusů) z domácích i mezinárodních odrůd určených k výrobě jakostních vín. Jidvei používá sadební materiál vypěstovaný v soukromém vinařském institutu, který zajišťuje: pravost – místo původu odrůd a klonů určených k množení; zdravotní nezávadnost – řízky prosté přenosných virů a mykoplazmy; kvalitu – sladění se zavedenými technickými normami s pozitivním dopadem na kvalitu a množství produkce.

9. **Další základní podmínky**

Výrobní ustanovení

Právní rámec:

V právních předpisech EU

Druh další podmínky:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Vinné hrozny, z nichž se získávají vína s označením původu Jidvei, mohou být zpracovány v příslušné vymezené oblasti nebo v sousedních oblastech v rámci téže územní správní jednotky nebo v jejím okolí.

Vína získaná z výrobního procesu ve vymezené oblasti s označením původu Jidvei mohou být v rámci procesu stáčení upravována a stáčena v jednotkách ve vymezené oblasti, na kterou se vztahuje toto označení, nebo v sousedních oblastech, v jednotkách existujících ve stejné územně správní jednotce nebo v jednotkách existujících v územně správních jednotkách, které s ní sousedí.

Vína mohou být upravována a stáčena mimo sousedství vymezené oblasti, pokud jsou během procesu dodržena pravidla výroby stanovená ve specifikaci v souladu s výrobou definovanou v případě kontrolovaného označení původu.

Pokud zpracování hroznů, úprava a stáčení vinařských produktů probíhá mimo vymezenou oblast s označením původu, musí to výrobce oznámit ONVPV (Národnímu úřadu pro révu a víno) nejméně 24 hodin před zahájením technologického procesu uvedeného v oznámení, pokud vinařská střediska a/nebo stáčírny nepatří stejnému hospodářskému subjektu a nenacházejí se ve správní územní jednotce, v níž se nachází oblast s označením původu, nebo v sousedních okresech (tento subjekt by měl vlastnit nebo provozovat vinice, vinařská střediska a stáčírny).

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_vin_doc_jidvei_modif_cf_notificarii_com_din_31.10.2023_according_note_to_com_no_track_changes.pdf