C/2024/5686

24.9.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, primo comma, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2024/5686)

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 europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«Jidvei»

PDO-RO-02854

Data di presentazione della domanda: 5.7.2022

1. **Nome o nomi da registrare**

Jidvei

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

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

4.1. *Vini bianchi*

I vini bianchi fermi sono equilibrati, minerali e con un'acidità ben integrata che conferisce loro un carattere fresco e fruttato; presentano un colore dal giallo verdolino al giallo dorato al giallo aranciato/ambrato. Sono eleganti e fini, con una gradevole rotondità, aromi floreali e un sapore fruttato.

Presentano aromi di fiori di vite, fiori di sambuco, acacia, favo da miele, mele, pere, albicocche, pesche e cotogne fresche, aromi di agrumi di limone, limetta e pompelmo, aromi vegetali di peperoni dolci, ortiche, asparagi, erba, uva spina, e aromi speziati e aromatici di basilico, timo, rosmarino e rosa. Con l'invecchiamento i vini sviluppano aromi di frutta matura, stramatura e candita, confettura di frutta e miele, e diventano grassi e corposi.

Vino di ghiaccio: gli aromi e il sapore sono tendenzialmente mielati, freschi e costanti, di confettura di rosa e frutta esotica dolce; il colore varia dal giallo dorato all'ambra brillante, o al rosa con un riflesso cristallino (se ottenuto per macerazione da Traminer roz) con note di melone, mango, albicocche, frutta candita, fiori di rosa e rosa canina e un retrogusto caratteristico e persistente.

([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).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	11
Acidità totale minima	3,5 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)	200

4.2. *Vini rosati*

I vini fermi rosati sono freschi, vellutati, con elevata acidità, rosa o rosa salmone. I vini sono sapidi e rinfrescanti, dal forte carattere fruttato (frutti di bosco, fragole di bosco, more di rovo, mirtilli, frutti rossi, ciliegie dolci, amarene, fragole, lamponi) e floreale (fiori di ciliegio, note di fragole di bosco, petali di rosa), con note speziate.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	11,00
Acidità totale minima	3,5 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)	200

4.3. *Vini rossi*

I vini rossi fermi hanno un colore brillante, che va dal rosso scuro al rosso granato, al rosso ciliegia o al rosso mattone, con aromi di frutti di bosco, prugne, more di rovo, ribes, mirtilli, ciliegie dolci, amarene, lamponi, mandorle, con note di erbe aromatiche, spezie, caffè, vaniglia e cioccolato; hanno gusto intenso, retrogusto persistente e struttura equilibrata.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	11,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

4.4. *Vini spumanti di qualità*

I vini spumanti di qualità sono freschi e fruttati, con un'acidità tipica del terroir Jidvei e una mineralità distintiva, aromi di fermentazione amplificati da un'effervescenza fine e persistente (minerali e fruttati). I vini bianchi sono di colore giallo paglierino o verdolino, mentre quelli rosati hanno sfumature rosa salmone.

All'olfatto presentano note specifiche e intense di estratto di lievito, a seconda del numero di mesi trascorsi a contatto con le fecce (impasto, pane, crosta di pane, brioche, pasticceria, biscotti e mandorla), che si evolvono verso note di pasticceria, biscotti e mandorle nei vini che hanno trascorso un periodo prolungato a contatto con le fecce.

Gusto fine e fruttato, con aromi di agrumi, pompelmo, limetta e frutta (mele verdi, pere e cotogne), equilibrato, con un sapore e un aroma che ricordano l'estratto di lievito, e penetrante, grazie alla presenza di anidride carbonica. Con un'elevata acidità compensata dal livello di zuccheri residui e dalla consistenza cremosa, questi vini hanno una corposità ben definita e diventano vellutati e arrotondati con il passare del tempo.

Sovrapressione a 20°C: non inferiore a 3,5 bar.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	10,00
Acidità totale minima	3,5 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

4.5. *Vini spumanti di qualità*

I vini spumanti di qualità sono freschi, con un'acidità tipica del terroir Jidvei e una mineralità distintiva, nonché aromi di fermentazione amplificati da un'effervescenza fine e persistente (minerali e fruttati). Hanno sfumature rosso rubino.

All'olfatto presentano soprattutto intense note di frutti rossi (ciliegie e fragole), con fini sentori di dolci e brioche, a seconda del tempo trascorso su fecce fini. L'acidità è leggermente superiore, ma compensata dal livello di zuccheri residui e dalla consistenza cremosa. Gli aromi sono completati da note di fragole, morbidi lamponi e ciliegie.

Gusto fine e fruttato (ribes rosso, melograno, mirtilli rossi) con aromi di agrumi, equilibrato e penetrante, grazie alla presenza di anidride carbonica. I vini hanno una corposità ben definita e diventano vellutati e arrotondati con il passare del tempo.

Sovrapressione a 20°C: non inferiore a 3,5 bar.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	10,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

4.6. *Vini spumanti di qualità del tipo aromatico*

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico sono ricchi ed espressivi, con note fruttate (albicocche, uva matura) e floreali (rosa, gelsomino, acacia, e talvolta floreali-speziate). I colori variano dal giallo brillante con sfumature verdoline al giallo dorato, e persino al rosa per il Traminer roz. Hanno bollicine fini e persistenti.

Sovrapressione a 20°C: non inferiore a 3,0 bar.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	6,00
Acidità totale minima	3,5 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

4.7. *Vini frizzanti*

I vini frizzanti sono estrattivi, con buona acidità ed effervescenza fine. Sono di colore bianco verdolino, giallo verdolino, giallo dorato o rosa pallido salmone (rosa), rosso brillante nel caso di vini rossi, con aromi floreali (rosa, fiore di sambuco, ortica) o fruttati (mirtillo, albicocca, mela verde, lampone). La spuma è abbondante e fine, con un'effervescenza persistente e con bollicine fino all'estremità superiore del bicchiere.

Sovrapressione a 20°C: min 1,0 bar e max 2,5 bar.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	7,00
Acidità totale minima	3,5 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

4.8. *Vini liquorosi*

Il vino liquoroso bianco ha un colore dorato o addirittura ambrato, un aroma di miele e un gusto rotondo e fine, mentre la varietà rossa presenta tonalità rosso mattone, con un gusto sottile di ribes e mirtilli e un carattere vigoroso. La varietà rosata ha un colore rosa intenso ed è molto fresca, fruttata, vellutata e grassa. I vini rossi hanno sfumature rosso porpora. Presentano aromi floreali di rosa e gelsomino e aromi di frutta ben matura, talvolta di frutta candita e confetture, con note ossidative di miele e favo da miele, mandorle e noci.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	22,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	15,00
Acidità totale minima	3,5 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)	150

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

—

b. *Rese massime*

1. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (con un superamento non superiore al 20 % nelle annate favorevoli)

   14 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (con un superamento non superiore al 20 % nelle annate favorevoli)

   14 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (con un superamento non superiore al 20 % nelle annate favorevoli)

   16 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Vino di ghiaccio (con un superamento non superiore al 20 % nelle annate favorevoli)

   6 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Traminer roz, Chardonnay, Pinot gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel (con un superamento non superiore al 20 % nelle annate favorevoli)

   105 ettolitri per ettaro

6. Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Merlot (con un superamento non superiore al 20 % nelle annate favorevoli)

   105 ettolitri per ettaro

7. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian (con un superamento non superiore al 20 % nelle annate favorevoli)

   120 ettolitri per ettaro

8. Vino di ghiaccio (con un superamento non superiore al 20 % nelle annate favorevoli)

   18 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Distretto di Alba:

— Comune di Jidvei — villaggi di Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa e Veseuș;

— Comune di Cetatea de Baltă — villaggi di Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus e Tătârlaua;

— Comune di Șona — villaggi di Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului e Alecuș;

— Comune di Valea Lungă - villaggi di Tăuni e Făget.

7. **Varietà di uve da vino**

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Pasarearesca alba, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, 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, Grau 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 roz Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

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

8.1. *Informazioni sulla zona geografica*

La superficie vitata di Jidvei è situata a un'altitudine compresa tra 250 e 500 metri su pendii esposti a sud-ovest, dove il calore solare si estende per lunghi periodi nei mesi estivi e le correnti atmosferiche contribuiscono alla qualità delle uve. Le condizioni pedoclimatiche della zona delimitata di Jidvei, caratterizzate da altitudini più elevate, con escursioni termiche tra giorno e notte, radiazione solare e nebbie tardive, incidono positivamente sulle caratteristiche delle uve, esaltando le qualità specifiche delle varietà. Il clima continentale temperato, con estati sufficientemente calde, inverni freddi e umidi e autunni lunghi e miti, in cui le valli della zona sono spesso avvolte nella nebbia, contribuisce allo sviluppo sorprendente di aromi fruttati/speziati, all'acidità e alla possibilità di accumulare oltre 220 g/kg di zuccheri. I suoli bruni eumezobasici, i tipici suoli bruni argillosi illuviali e i suoli luvici a tessitura media, ricoperti da uno strato fertile di humus, conferiscono una qualità supplementare.

Il clima è tipicamente continentale, con una temperatura media annua di 9,7°C. Il coefficiente di soleggiamento effettivo è pari a 8,9-9,0, e più dei due terzi delle ore di soleggiamento (1 426 ore) si registrano durante il periodo vegetativo della vite; le precipitazioni annue ammontano a 617 mm (in media), di cui 459 mm durante il periodo vegetativo. Indicatori ecologici sintetici: indice eliotermico reale IHr = 1,75, coefficiente idrotermico (HTC), indice bioclimatico viticolturale Ibcv = 6,32 e indice di attitudine enologica (IAOe) = 4 359. Tali fattori garantiscono condizioni naturali per le varietà di vite con un periodo vegetativo medio (170-175 giorni).

La zona delimitata di Jidvei è attraversata da una catena di colline con un orientamento generale a sud-ovest. Il terreno è molto disomogeneo e presenta una morfologia assai varia. Il percorso da Lunca Târnava Mici (250-270 m) alla zona collinare (300-460 m) corre lungo terreni leggermente ondulati coperti da paludi sabbiose e argille marnose.

Il tipo di suolo dominante è la terra bruna. Sulle marne, dove le acque sotterranee si trovano a una profondità di 3-5 m, si sono formati suoli di chernozem nero con tessitura franco-argillosa e un elevato contenuto di humus. I terreni colluviali carbonatici sono presenti alla base dei pendii e in marmitte glaciali. Anche i vertisol sono diffusi, mentre gli psamosol sono molto limitati.

8.2. *Dettagli del prodotto*

I vini bianchi fermi sono equilibrati, con un'acidità ben integrata che conferisce loro un carattere fresco e fruttato. I colori variano dal giallo verdolino, giallo paglierino e giallo dorato all'ambrato o all'arancione se macerati con la vinaccia. All'olfatto presentano aromi floreali (fiori di vite, fiore di sambuco, acacia e favo da miele); fruttati (mele, pere, albicocche, pesche, cotogne); di agrumi (limone, limetta, pompelmo); vegetali (peperoni dolci, ortica, foglie di pomodoro, asparagi, erba, uva spina), speziati e aromatici (basilico, timo, rosmarino, rosa).

Con l'invecchiamento i vini sviluppano aromi di frutta matura, stramatura e candita, confettura di frutta e miele, e diventano grassi e corposi.

I vini rosati sono freschi e complessi, con squisiti aromi di frutti di bosco, fragole di bosco, more di rovo, mirtilli, ciliegie, amarene, fragole, lamponi, petali di rosa, spezie e piante aromatiche. Si distinguono per il loro colore, che va dal rosa al rosa salmone.

I vini rossi sono discreti, con sfumature seducenti che variano dal rosso rubino al rosso porpora fino al rosso mattone. Sono caratterizzati da aromi di frutti rossi e neri, prugne, more di rovo, ribes nero, mirtilli, ciliegie, amarene, lamponi, mandorle, erbe aromatiche e spezie, vaniglia e cioccolato, con un retrogusto lungo e persistente, ma con acidità e mineralità specifiche della zona e una struttura ben definita ed equilibrata.

Vino di ghiaccio: gli aromi e il sapore sono tendenzialmente mielati, freschi e costanti, di confettura di rosa e frutta esotica dolce; il colore varia dal giallo dorato all'ambra brillante o al rosa con un riflesso cristallino (se ottenuto per macerazione da Traminer roz) con note di melone, mango, albicocche, frutta candita, fiori di rosa e rosa canina e un retrogusto caratteristico e persistente.

I vini spumanti di qualità presentano un'effervescenza fine, intensa e persistente; riflettono l'equilibrio tra l'acidità tipica del terroir del vigneto Jidvei da un lato, e la mineralità e il carattere fruttato inconfondibili dall'altro. All'olfatto si distinguono per note specifiche e intense di estratto di lievito, a seconda del numero di mesi trascorsi a contatto con le fecce. I vini che hanno trascorso nove mesi sulle fecce esprimono note di impasto, pane, crosta di pane e brioche, che si evolvono verso note di pasticceria, biscotti e mandorle nei vini che hanno trascorso un periodo prolungato di tre anni a contatto con le fecce. In bocca mantengono la freschezza degli aromi di agrumi, pompelmo, limetta, mela verde, pere e cotogne, ma anche note sottili di erbe aromatiche essiccate. L'elevata acidità è compensata dal livello di zuccheri residui e dalla consistenza cremosa. Hanno una struttura elegante e una corposità ben definita e diventano vellutati e arrotondati con il passare del tempo.

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico sono freschi con un bouquet seducente e un'effervescenza fine e persistente. Hanno un bouquet prevalentemente floreale, con note delicate di gelsomino, fiori di acacia e tenui sentori di impasto e pane, aromi persistenti di fiori bianchi, petali di rosa, albicocche e uve mature.

I vini frizzanti presentano un colore che va dal bianco verdolino, giallo verdolino o giallo paglierino per i vini frizzanti bianchi, al rosa per i vini frizzanti rosati e al rosso brillante per i vini frizzanti rossi. Gusto fine, equilibrato e fresco, con aromi varietali ben definiti (fruttati o floreali a seconda della varietà dell'uva da cui si ottiene il vino). La spuma è abbondante, con un'effervescenza persistente e con bollicine fino all'estremità superiore del bicchiere.

I vini liquorosi sono corposi, grassi e vellutati con un lungo retrogusto; il colore varia dal giallo dorato all'ambrato nei vini liquorosi bianchi, è rosa intenso nei vini liquorosi rosati e rosso violaceo con tonalità rosse mattonate nei vini liquorosi rossi. Presentano aromi floreali, di rose, gelsomino e frutta ben matura e stramatura, che si evolvono in frutta candita e confetture con note ossidative, di miele e favo da miele, mandorle e noci.

8.3. *Interazione causale fra la zona geografica e il prodotto*

Le particolari condizioni pedoclimatiche, e soprattutto l'inizio dell'autunno - che determina temperature moderate, talvolta con nebbia persistente e altre volte con giornate soleggiate - favoriscono l'accumulo di zuccheri e freschi aromi fruttati e floreali e mantengono l'acidità entro i precisi limiti di un equilibrio di qualità armonioso.

La temperatura moderata durante il periodo di maturazione delle uve determina reazioni di ossidazione lente, che aiutano gli zuccheri e gli aromi primari ad accumularsi costantemente fino a raggiungere livelli elevati entro la fine del periodo di maturazione e contribuiscono a mantenere l'acidità a livelli elevati. L'elevata acidità conferisce la freschezza essenziale per il vino frizzante e per il vino spumante di qualità Jidvei.

Il Târnava Mică crea un microclima specifico, grazie a una morfologia che consente alla zona di Jidvei di ricevere una quantità di luce sufficiente per maturare le uve, mentre il contenuto di humus del suolo, che gli conferisce un colore scuro, contribuisce ad aumentare l'assorbimento della radiazione solare, con effetti positivi per il modello di temperatura del suolo. L'humus può contribuire anche alla formazione di aggregati strutturali, in quanto la sua capacità di cementazione contribuisce a formare la struttura glomerulare e granulare del terreno. Ciò migliora indirettamente le proprietà di aerazione e idratazione del suolo, aumentando la porosità e la permeabilità all'acqua e all'aria. I composti organici acidi dell'humus liberano gli ioni H+ nel suolo, aumentando così l'acidità del suolo, determinando l'acidità naturale e la mineralità specifica successivamente presenti nelle uve e poi nel mosto e nel vino, ideali per la produzione di vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini frizzanti, ma anche per i vini fermi, conferendo freschezza e garantendo il loro potenziale di invecchiamento.

L'assenza di temperature estremamente elevate (ondate di caldo) aiuta a mantenere gli acidi organici nelle uve, consentendo di produrre un vino con un'acidità totale elevata, un pH basso e un gusto rinfrescante. Dal punto di vista geografico il macroclima unito alle qualità delle varietà coltivate svolge un ruolo fondamentale nell'ottenimento del vino liquoroso. L'orientamento meridionale delle terrazze unito alla fertilità naturale dei terreni favorisce l'accumulo di zuccheri e gli aromi fruttati (frutta matura e frutta stramatura che si evolvono in frutta candita e confetture) e floreali (rosa, gelsomino) che definiscono i vini liquorosi.

8.4. *Fattore umano*

I vigneti presentano caratteristiche specifiche in termini di dimensioni, di assetto e di cura degli appezzamenti. Essi sono organizzati sia in appezzamenti di grandi dimensioni, con lunghe file che consentono la vendemmia meccanizzata e i lavori di manutenzione, sia su terrazze e piattaforme con esposizione a sud, favorevoli alla produzione di uve per i vini bianchi o rosati premium e superpremium, nonché per i vini di base per i vini spumanti di qualità, i vini spumanti di qualità del tipo aromatico e i vini frizzanti. La vendemmia è sia manuale che meccanizzata, e i lavori di manutenzione sono parzialmente meccanizzati.

Preservare la tradizione locale della viticoltura e della vinificazione e utilizzare tecnologie innovative nei vigneti e nel processo di produzione del vino è l'obiettivo di qualità della denominazione di origine.

La selezione e il miglioramento delle varietà di viti per ottenere una qualità superiore di vino, la scelta del portainnesto e della varietà coltivata, la densità di impianto, la potatura e la regolamentazione della produzione, l'applicazione di fertilizzanti, la manutenzione del suolo e l'applicazione di trattamenti fitosanitari incidono sulla qualità delle uve ottenute per preservare la specificità dei vini in questa denominazione.

La qualità dei vini è influenzata dalla qualità delle varietà di viti, dalla qualità del suolo bruno forestale e dalle condizioni ambientali, con un clima continentale tipico dell'altopiano, temperature moderate in autunno, assenza di sbalzi di temperatura improvvisi, nebbia al mattino e sole nel pomeriggio, forti escursioni termiche tra giorno e notte, che favoriscono una maturazione lenta e un profilo aromatico ampio e intenso, con concentrazioni di zuccheri e aromi, nonché un equilibrio di acidità. Il fattore più importante è rappresentato però dai viticoltori, che decidono le modalità di potatura prima dell'inizio del ciclo vegetativo per regolare la futura produzione di uve, le modalità di potatura verde e la regolamentazione della produzione durante il periodo di maturazione, nonché i trattamenti da applicare.

Nella zona si trova un'unica cantina che, grazie alla sua ubicazione e al modo in cui è strutturata, dispone di attrezzature e macchinari di qualità, tini e serbatoi di fermentazione/stoccaggio, in cui i vinificatori applicano tecnologie moderne e innovative. La cantina è costruita secondo un sistema a gravità con tini interconnessi, che consente ai vinificatori di intervenire il meno possibile e solo se necessario nel processo di vinificazione.

La progettazione e il funzionamento della cantina sono stati concepiti per rispondere alla necessità di uno sviluppo sostenibile e per garantire che i metodi di produzione specifici esaltino il terroir e il carattere varietale, in particolare nel caso delle varietà autoctone, come Fetească regală e Fetească albă, e della variegata gamma aromatica delle altre varietà nel vigneto.

La zona geografica ospita inoltre il primo istituto viticolo privato in Romania, che vanta la maggiore capacità annua di viti innestate (5 milioni di pezzi) di varietà autoctone e internazionali, destinate alla produzione di vini di qualità. Jidvei utilizza materiale di moltiplicazione prodotto nell'istituto viticolo privato, garantendo: autenticità - provenienza da varietà e cloni destinati alla propagazione; salute - talee prive di virus e mycoplasma trasmissibili; qualità - allineamento alle norme tecniche stabilite, con effetti positivi sulla qualità e sulla quantità della produzione.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Disposizioni relative alla produzione

Quadro giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le uve da vino da cui si ottengono i vini con denominazione di origine Jidvei possono essere trasformate nella corrispondente zona delimitata o in zone limitrofe, all'interno della stessa unità amministrativo-territoriale o nelle sue vicinanze.

I vini ottenuti dal processo di produzione nella zona delimitata con denominazione di origine Jidvei possono essere condizionati nell'ambito del processo di imbottigliamento e imbottigliati in unità nella zona delimitata della denominazione o in zone limitrofe, in unità esistenti nella stessa unità amministrativo-territoriale o in quelle esistenti nelle unità amministrative territoriali ad essa adiacenti.

I vini possono essere condizionati e imbottigliati al di fuori delle aree limitrofe alla zona delimitata, a condizione che durante il processo siano rispettate le norme di produzione stabilite nel disciplinare, conformemente alla produzione quale definita nel caso di una denominazione di origine controllata.

Se la trasformazione delle uve, il condizionamento e l'imbottigliamento dei prodotti vitivinicoli avvengono al di fuori della zona delimitata della denominazione di origine, il produttore deve darne notifica all'Ufficio nazionale della vite e dei prodotti vitivinicoli (Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole, ONVPV) almeno 24 ore prima dell'inizio del processo tecnologico indicato nella notifica, tranne il caso in cui i centri di vinificazione e/o gli impianti di imbottigliamento appartengano allo stesso operatore economico e siano situati nell'unità amministrativa territoriale in cui è situata la zona della denominazione di origine o in contee limitrofe (tale operatore deve possedere o gestire i vigneti, i centri di vinificazione e gli impianti di imbottigliamento).

Link al disciplinare del prodotto

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