C/2026/5587

28.10.2026

Publication d'une demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union du cahier des charges conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/5587)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION À L'ÉCHELLE DE L'UNION DU CAHIER DES CHARGES

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Vinars Târnave»

Numéro de référence UE: PGI-RO-02007-AM01 — 9.12.2024

1. **Dénomination du produit**

«Vinars Târnave»

2. **Type d'indication géographique**

Indication géographique

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☐ Vins

☒ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Roumanie

5. **Rubrique du cahier des charges et du document unique concernée par la ou les modification(s)**

5.1. Modification de la dénomination de l'indication géographique «Vinars Târnave» en «Vinars Jidvei» dans l'ensemble du cahier des charges et du document unique

5.2. Définition de l'aire géographique (point 5 du cahier des charges et point 8 du document unique)

5.3. Règles spécifiques applicables au conditionnement et à l'étiquetage (points 10 et 11 du cahier des charges et point 9 du document unique)

6. **Qualification en tant que modification à l'échelle de l'Union**

Le groupement demandeur, S.C. JIDVEI S.R.L., demande que le cahier des charges de la boisson spiritueuse «Vinars Târnave» (IG) et le document unique correspondant soient modifiés conformément à l'article 24, paragraphe 3, points a) iii), b) et c), du règlement (UE) 2024/1143, à savoir que:

— la dénomination de l'indication géographique «Vinars Târnave» soit modifiée en «Vinars Jidvei», étant donné que le changement de dénomination d'une indication géographique est considéré comme une modification à l'échelle de l'Union;

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— la modification de la définition de l'aire géographique soit considérée comme une modification à l'échelle de l'Union, car elle peut avoir une incidence sur la compréhension de l'aire géographique visée dans le document unique et, partant, sur le lien entre le produit et l'aire géographique;

— l'introduction d'exigences obligatoires en matière d'embouteillage et la justification de l'obligation de mettre le produit en bouteille dans l'aire géographique délimitée soient considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles modifient les conditions dans lesquelles le produit peut être mis sur le marché.

7. **Description et motifs de la ou des modifications**

7.1. *Dénomination ou utilisation de la dénomination*

Description

La dénomination «Vinars Târnave» doit être remplacée par «Vinars Jidvei» dans l'ensemble du cahier des charges.

Motif

Le cahier des charges de l'indication géographique «Vinars Târnave», nº UE PGI-RO-02007, précise ce qui suit:

— La production du Vinars Târnave a lieu sur le domaine viticole de Jidvei, conformément au point 1.4. «Aire géographique délimitée», sous-point 1.4.1. «Description de l'aire géographique délimitée». Le vignoble de Târnave se situe dans le bassin hydrographique de deux rivières, la Târnava Mică et la Târnava Mare, dans le comté d'Alba, en Roumanie, et se compose de cinq domaines viticoles: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni et Zagăr. Le Vinars Târnave est produit uniquement sur le domaine viticole de Jidvei, qui comprend les localités suivantes: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni et Făget.

— Seuls les raisins récoltés sur le domaine viticole de Jidvei sont utilisés pour produire le Vinars Târnave. Ces raisins confèrent au vin (la matière première), puis au brandy, une identité et une complexité particulières. Le Vinars Târnave est mis en bouteille exclusivement dans la localité de Jidvei, afin de préserver son arôme, son bouquet particulier et son authenticité, conformément au point 1.5. «Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse».

— La dénomination Vinars Târnave est utilisée pour l'eau-de-vie de vin obtenue exclusivement par distillation de vin ou redistillation de distillat de vin jusqu'à 86 % vol., à partir de raisins récoltés sur le domaine viticole de Jidvei (Fetească regală et Riesling) situé dans l'aire délimitée.

— [...] Depuis des décennies, le Vinars Târnave est mis en bouteille uniquement dans le vignoble de Târnave et sur le territoire de la commune de Jidvei. La mise en bouteille s'effectue exclusivement sur place afin de préserver l'arôme, le bouquet particulier et l'authenticité du Vinars Târnave.

Comme les raisins servant à élaborer le vin qui constitue la matière première destinée à l'élaboration du Vinars Târnave sont récoltés exclusivement sur le domaine viticole de Jidvei et que le Vinars Târnave est mis en bouteille exclusivement sur le territoire de la commune de Jidvei — autant d'éléments qui sont clairement liés à l'origine géographique — nous considérons que le produit fini a le droit de porter l'indication géographique «Vinars Jidvei».

Pour les consommateurs, le changement de dénomination de «Vinars Târnave» en «Vinars Jidvei» renforcera la réputation du Vinars. Jidvei est une marque déjà bien connue des consommateurs.

Conformément à une tradition vieille de plus de vingt ans, le Vinars Târnave est produit exclusivement à partir de raisins récoltés sur le domaine viticole de Jidvei et mis en bouteille uniquement sur le territoire de la commune de Jidvei. Le changement de dénomination en «Vinars Jidvei» contribuera à stimuler les infrastructures locales et à encourager le développement rural en soutenant un secteur agricole intelligent, résilient et diversifié et en renforçant le tissu socio-économique des zones rurales situées au sein du domaine viticole de Jidvei.

Le domaine viticole de Jidvei est situé dans une région naturellement très favorable à la culture de la vigne, parsemée de villages perdus au milieu de collines recouvertes de vignobles, d'églises fortifiées édifiées en des temps révolus, de châteaux médiévaux et d'autres monuments chargés d'histoire. On y trouve également des lieux de dégustation où les gens viennent découvrir à la fois l'histoire du Vinars Târnave, dont chaque goutte renferme précieusement toute la richesse spirituelle de son lieu d'origine, mais aussi celle de ces localités qui préservent encore un peu de la quiétude d'un passé multiséculaire.

L'emblème de l'antique château de Bethlen-Haller, gravé sur les bouteilles de «Vinars Jidvei», illustre ce lien entre l'histoire et l'origine du lieu. Le château, toujours aussi imposant malgré les stigmates du temps, a été construit dans le style de la Renaissance française du 17e siècle (1615-1624). Il abrite dans ses caves le trésor le plus précieux de la région. C'est un lieu où l'histoire rencontre le présent, où l'authenticité du village se conjugue à l'élégance aristocratique des siècles passés pour offrir aux touristes une expérience œnologique inoubliable.

7.2. *Définition de l'aire géographique*

Description

Dans la partie «Définition de l'aire géographique», il y a lieu de modifier le texte suivant:

«Le vignoble de Târnave est situé dans le bassin hydrographique de deux rivières, la Târnava Mică et la Târnava Mare, dans le comté d'Alba, en Roumanie, et se compose de cinq domaines viticoles: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni et Zagăr. Le Vinars Târnave est produit uniquement sur le domaine viticole de Jidvei, qui comprend les localités suivantes: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni et Făget.».

Ce texte doit être remplacé par le texte suivant:

«Le domaine viticole de Jidvei fait partie du vignoble de Târnave, situé dans le bassin hydrographique de deux rivières, la Târnava Mică et la Târnava Mare, dans le comté d'Alba, en Roumanie. Le vignoble de Târnave comprend sept domaines viticoles (Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș Sibiu, Târnăveni, Zagăr et Valea Nirajului). L'aire géographique du domaine viticole de Jidvei, où le "Vinars Jidvei" est produit, englobe les localités suivantes, situées dans le comté d'Alba:

la commune de Jidvei — villages de Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa et Veseuș;

la commune de Cetatea de Baltă — villages de Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus et Tătârlaua;

la commune de Șona — villages de Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului et Alecuș;

la commune de Valea Lungă — villages de Tăuni et Făget.».

Motif

La modification a pour but de définir avec précision l'aire géographique concernée, à savoir le domaine viticole de Jidvei, à la suite de la mise à jour à l'échelle nationale de la désignation des zones viticoles et du classement des localités en régions viticoles, vignobles et domaines viticoles (arrêté no 84/2023 du ministère de l'Agriculture et du Développement rural).

7.3. *Règles spécifiques applicables au conditionnement et à l'étiquetage*

Dans la partie «Règles spécifiques applicables à l'étiquetage», le texte suivant:

«Le "Vinars Târnave" est mis en bouteille dans des bouteilles de 700 ml. Les bouteilles sont incolores, légèrement coniques et portent un marquage spécifique qui les distingue de toutes les autres bouteilles commercialisées en Roumanie. Des étiquettes apposées sur la face avant des bouteilles comportent des informations relatives au produit, à la capacité et au titre alcoométrique. Des étiquettes arrière sont également apposées pour indiquer la période de vieillissement en fûts en bois et fournir des informations sur le distillat de vin obtenu.»

est modifié et divisé en deux sous-parties, «Règles spécifiques applicables à l'emballage» et «Règles spécifiques applicables à l'étiquetage».

Règles spécifiques applicables à l'emballage:

«Le "Vinars Jidvei" est mis en bouteille dans des bouteilles en verre de 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml ou 1 000 ml de différentes formes, portant un marquage spécifique (emblème du château de Bethlen-Haller) qui les distingue de toutes les autres bouteilles mises sur le marché. Les bouteilles sont pourvues d'un étiquetage qui peut être imprimé, estampé, marqué, gravé ou reproduit sur le verre, ou qui peut être attaché à l'emballage ou à la bouteille contenant le produit fini. Cet étiquetage comporte les mentions obligatoires imposées par la législation en vigueur au moment de l'étiquetage.».

Motif

La modification est motivée par le fait qu'elle peut conduire à l'établissement de nouvelles obligations, entraînant la mise en place de procédures commerciales restrictives.

En outre, la justification de l'obligation de mettre le produit en bouteille dans l'aire géographique est ajoutée. Afin de préserver la qualité du produit, le transport en vrac doit être évité, tandis que la réalisation des opérations techniques de dilution, d'assemblage et d'homogénéisation dans l'aire géographique délimitée contribue à préserver la qualité et l'homogénéité du produit et à en garantir de manière constante le profil sensoriel caractéristique.

8. **Informations complémentaires**

8.1. *La présente demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union contient une ou plusieurs modifications standard inextricablement liées à la modification à l'échelle de l'Union*

Oui ☐ Non ☒

8.2. *La présente demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union résulte de la non-conclusion, dans un ou plusieurs États membres, de l'étape nationale de la procédure de demande d'une modification standard du cahier des charges d'une indication géographique transfrontalière visée à l'article 5, paragraphe 10, deuxième alinéa, du règlement délégué (UE) 2025/27*

Oui ☐ Non ☒

DOCUMENT UNIQUE

Indications géographiques pour les boissons spiritueuses

1. **Dénomination(s)**

«Vinars Jidvei»

2. **Type d'indication géographique**

Indication géographique

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Roumanie

4. **Classement de la boisson spiritueuse conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2208 — Alcool éthylique non dénaturé d'un titre alcoométrique volumique de moins de 80 % vol; eaux-de-vie, liqueurs et autres boissons spiritueuses

5. **Catégorie(s) visée(s) à l'annexe I du règlement (UE) 2019/787 à laquelle la boisson spiritueuse appartient**

Eau-de-vie de vin

6. **Méthode de production**

La dénomination «Vinars Jidvei» s'applique au brandy obtenu exclusivement par distillation de vin ou redistillation de distillat de vin jusqu'à 86 % vol., à partir de raisins récoltés sur le domaine viticole de Jidvei (Fetească regală et Riesling) situé dans l'aire délimitée. Les raisins sont récoltés à pleine maturité, à partir de septembre, avec une concentration en sucre comprise entre 145 et 200 g/l et une acidité élevée comprise entre 5 et 7 g/l de H_2SO_4. Après la récolte, les raisins sont transportés jusqu'à la cave le plus rapidement possible (dans l'heure qui suit la cueillette) afin d'éviter l'oxydation et la destruction des composés aromatiques.

L'étape suivante consiste à égrapper (séparer les baies de raison de la rafle), tout en évitant de casser les pépins et de les écraser. Le marc est pressé immédiatement après l'égrappage ou après une courte période de macération (jusqu'à huit heures). Le moût obtenu subit une brève décantation, pendant environ huit heures, puis est versé dans les cuves de fermentation. La fermentation alcoolique s'effectue dans des cuves en acier inoxydable équipées de systèmes de contrôle de la température de fermentation.

Une fois achevée la phase de fermentation lente, les cuves sont remplies et le vin est «protégé» grâce à l'adjonction de 15 mg/l de SO_2 au maximum. Jusqu'à la distillation, le vin est conservé sur lies à des températures inférieures à 15 °C. La distillation doit avoir lieu dès que possible et au plus tard le 15 juin de l'année suivante. Le vin est distillé pour obtenir un distillat de haute qualité doté d'un goût et d'arômes spécifiques.

Le distillat affichant un titre alcoométrique de 30 à 64 % vol. est redistillé. Le succès de cette opération très délicate dépend des qualités d'artisan du distillateur.

Les têtes de distillation (la première portion du distillat), qui présentent un titre alcoométrique volumique de 84 à 96 %, sont évacuées. Elles représentent 0,6 à 1,8 % du volume du premier distillat. Les têtes ont un aspect laiteux et une odeur désagréable. Le distillat proprement dit (le cœur) est de la meilleure qualité, avec un titre alcoométrique volumique de 70 à 86 %. Il est vieilli en fûts de chêne.

L'eau-de-vie de vin de Jidvei n'est pas aromatisée. On utilise du caramel pour modifier la couleur.

Il n'y a pas d'adjonction d'alcool au sens de l'annexe I, point 4), c), du règlement (UE) 2019/787.

Maturation ou vieillissement

Le brandy est soumis à un test de ses propriétés organoleptiques et analytiques et dilué à 60 à 65 % vol. d'alcool à l'aide d'eau déminéralisée. Le vieillissement (maturation) s'effectue en fûts de chêne d'une capacité maximale de 600 litres, à des températures inférieures à 18 °C, et à une humidité relative de 75 à 92 %. Les propriétés organoleptiques et chimiques du brandy sont testées à la fin du processus de maturation.

Préparation de l'eau-de-vie de vin pour la mise en bouteille

Le titre alcoométrique est ajusté en fonction du type d'eau-de-vie de vin à produire, par dilution avec de l'eau déminéralisée. Le caramel n'est utilisé que pour corriger la couleur. L'eau-de-vie de vin est stockée dans des cuves en acier inoxydable, un à six mois avant la mise en bouteille, à des fins de mélange et de stabilisation.

7. **Description des caractéristiques de la boisson spiritueuse**

7.1. *Caractéristiques physiques et chimiques du vin utilisé comme matière première*

Le vin utilisé comme matière première pour la distillation présente les qualités suivantes:

Paramètre	Unité de mesure	Valeur
Titre alcoométrique	% vol.	8,5 - 12
Acidité totale	g/l $C_4H_6O_6$	min. 6,5
Acidité volatile	g/l CH_3COOH	max. 1
Anhydride sulfureux libre	mg/l	max. 65
Sucres réducteurs	g/l	3

7.2. *Caractéristiques organoleptiques de l'eau-de-vie de vin «Vinars Jidvei»*

Aspect: cristallin, sans sédiments ni particules en suspension.

Robe: couleur jaune doré clair avec des nuances ambrées.

Nez: complexe, avec des notes agréables de vanille et un bouquet typique, acquis lors du vieillissement en fûts de chêne (Jidvei), riche en composés volatils spécifiques au distillat.

Bouche: fine, harmonieuse et typique des distillats vieillis.

7.3. *Caractéristiques physiques et chimiques de l'eau-de-vie de vin «Vinars Jidvei»*

Teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol

Teneur maximale en méthanol: 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol

Titre alcoométrique volumique minimal de 37,5 %

Matière sèche à 100 °Celsius (g/l): 0,400

Alcools supérieurs (mg/100 ml d'acide acétique): au maximum 300

Esters (mg/100 ml d'acide acétique): au maximum 500

Aldéhydes (mg/100 ml d'acide acétique): au maximum 60

Acidité totale (mg/100 ml d'acide acétique): au maximum 350

Furfural (mg/100 ml d'acide acétique): au maximum 2

7.4. *Caractéristiques spécifiques du produit par rapport aux boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie*

Par rapport à des boissons spiritueuses similaires, le «Vinars Jidvei» est plus fin et plus onctueux, avec une composition aromatique bien équilibrée entre les alcools, les esters, les aldéhydes et la maturation en fûts de chêne. Le vin, matière première, est produit uniquement dans les vignobles du domaine viticole de Jidvei. Les saveurs florales et fruitées propres aux cépages Fetească regală et Riesling prédominent dans le distillat jeune.

8. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique du «Vinars Jidvei» comprend les localités suivantes, situées dans le comté d'Alba et formant le domaine viticole de Jidvei:

— commune de Jidvei — villages de Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa et Veseuș;

— commune de Cetatea de Baltă — villages de Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus et Tătârlaua;

— commune de Șona — villages de Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului et Alecuș;

— commune de Valea Lungă — villages de Tăuni et de Făget.

9. **Règles spécifiques applicables au conditionnement et à l'étiquetage de la boisson spiritueuse à laquelle la dénomination fait référence**

9.1. *Règles spécifiques applicables au conditionnement*

Le «Vinars Jidvei» est mis en bouteille dans des bouteilles en verre de 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml ou 1 000 ml de différentes formes, portant un marquage spécifique (emblème du château de Bethlen-Haller) qui les distingue de toutes les autres bouteilles mises sur le marché.

Depuis des décennies, le «Vinars Jidvei» est mis en bouteille uniquement sur le domaine viticole de Jidvei. La mise en bouteille s'effectue exclusivement sur place afin de préserver l'arôme, le bouquet spécifique et l'authenticité du «Vinars Jidvei».

Description et motif de la restriction géographique de la mise en bouteille à l'aire d'origine

La restriction de la mise en bouteille du «Vinars Jidvei» à la seule aire de production (le domaine viticole de Jidvei) repose sur des motifs objectifs liés à la qualité, à l'authenticité et à la réputation du produit. Les arguments clés développés ci-après en ce qui concerne la technique, la qualité et la tradition sont invoqués à l'appui de cette restriction.

La mise en bouteille dans l'aire d'origine est une étape essentielle pour préserver le caractère distinctif du «Vinars Jidvei», qui résulte d'un ensemble de facteurs naturels, technologiques et humains spécifiques à l'aire. Les conditions locales, l'expertise technologique et le strict contrôle des processus de production et de conditionnement contribuent à l'obtention d'un produit de qualité constante, présentant un bouquet complexe et un arôme équilibré qui ont gagné en reconnaissance au fil du temps.

Cette pratique traditionnelle, mise en œuvre depuis des décennies, permet non seulement de préserver les propriétés organoleptiques du produit, mais aussi d'en garantir la traçabilité et de protéger l'appellation géographique contre toute utilisation abusive. Cette pratique constante constitue une tradition locale vérifiable et documentée.

Arguments techniques et qualitatifs

Le «Vinars Jidvei» est vieilli et son équilibre aromatique est sensible à l'oxygène, à la lumière, aux variations de température et aux vibrations. Le transport en vrac hors de l'aire d'origine pourrait dégrader les composés aromatiques volatils. La mise en bouteille dans l'aire d'origine réduit ces risques au minimum, tout en préservant le profil sensoriel authentique du produit. L'eau déminéralisée utilisée à Jidvei possède des propriétés qui sont régulièrement contrôlées et testées. L'utilisation d'autres sources pourrait altérer le goût final. Procéder à la mise en bouteille ailleurs entraînerait une perte de contrôle sur cet élément de la composition.

Les différents lots arrivés à maturation sont assemblés sous le contrôle du maître distillateur. Le maintien de ce processus dans l'aire d'origine garantit l'homogénéité des lots et la reproduction fidèle du profil sensoriel.

Arguments relatifs à la traçabilité, à l'authenticité et au contrôle

Garantir la traçabilité complète du produit

La mise en bouteille dans l'aire d'origine permet de retracer sans discontinuité l'ensemble du processus de production, du vin brut au produit fini, garantissant ainsi l'authenticité du produit bénéficiant de l'indication géographique protégée.

Arguments relatifs à l'économie et à l'équité entre les producteurs

La restriction concernant l'origine ne limite pas la concurrence. Elle garantit un traitement équitable entre tous les producteurs situés dans l'aire géographique, lesquels appliquent les mêmes conditions strictes de qualité.

En outre, le maintien de la mise en bouteille dans l'aire d'origine favorise le développement de l'économie locale (emplois, investissements technologiques).

9.2. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage*

Le «Vinars Jidvei» est pourvu d'un étiquetage qui peut être imprimé, estampé, marqué, gravé ou imprimé sur la bouteille en verre, ou qui peut être attaché à l'emballage ou à la bouteille contenant le produit fini. Cet étiquetage comporte les mentions obligatoires imposées par la législation en vigueur au moment de l'étiquetage.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Le climat et les sols de la région sont à l'origine de la qualité du vin (la matière première) utilisé pour la distillation. Les conditions naturelles rencontrées dans l'aire géographique délimitée sont parmi les plus favorables à la culture de la vigne, l'aire se trouvant dans la zone viticole B.

Le climat constitue un facteur écologique essentiel dans l'implantation et le développement du domaine viticole de Jidvei. Il s'agit d'un climat continental tempéré, caractérisé par des étés suffisamment chauds, des hivers rigoureux et humides, ainsi que des automnes longs et généralement clairs avec des masses d'air venant de l'ouest, la chaîne de montagnes des Carpates protégeant la région des courants d'air froid provenant de l'est et du nord-est.

La température de l'air est le principal facteur qui limite la culture de la vigne. C'est elle qui déclenche les phases de croissance de la vigne et détermine en partie la quantité et la qualité de la production. L'apparition de journées de brouillard à la fin de l'été est spécifique à cette zone; ces conditions climatiques se maintiennent pendant près d'un tiers de l'automne (septembre et octobre), ce qui se traduit par une maturation lente des raisins et la préservation d'arômes et de niveaux d'acidité constamment élevés, qui améliorent la qualité du vin produit. Pendant la période de maturation des raisins, les températures journalières moyennes avoisinent les 22 °C et les températures nocturnes moyennes les 12 °C.

Ces deux facteurs entraînent une augmentation constante de la teneur en sucre des raisins et une diminution de l'acidité, qui reste relativement constante à un niveau légèrement élevé (environ 8-9 g/l d'acide tartrique). Le milieu oxydoréducteur favorise l'amélioration constante de la qualité des composés d'arômes libres et liés, qui atteignent des niveaux élevés à la fin de la période de maturation.

Le paysage est typiquement collinaire, avec un relief accidenté. Les vignobles sont généralement plantés sur les versants sud, sud-est ou sud-ouest des coteaux, ainsi que dans les vallées nichées au cœur des collines, où se concentrent la chaleur et la lumière qui protègent les vignes du vent et du brouillard à l'autonome ainsi qu'à la fin du printemps.

Le domaine viticole de Jidvei possède une grande variété de types et de sous-types de sols: brun eumésobasique, argile alluviale brune, régosols carbonatés, colluvions et anthroposols. Les colluviosols carbonatés sont présents au pied des versants et dans les microdépressions. Les vertisols sont également répandus, tandis que les psamosols sont très limités.

Les précipitations sont comprises entre 500 et 700 mm, dont au moins 250 à 300 mm en période de végétation, avec un pic de mai à juillet/août (favorable aux phases phénologiques végétatives) et des niveaux minimaux stables en automne (favorables à la maturation et à l'accumulation de sucre et d'arômes).

La situation géographique et le relief vallonné confèrent à la région des avantages biologiques et pédoclimatiques qui favorisent la culture de la vigne.

La Fetească regală est le principal cépage utilisé comme matière première.

Le domaine viticole de Jidvei est situé sur le haut plateau des rivières Târnava Mică et Târnava Mare et se trouve dans la zone viticole B. Les conditions climatiques qui prévalent durant la période de maturation des raisins favorisent une accumulation importante d'arômes associés à des niveaux d'acidité élevés, qui confèrent au vin (la matière première), puis au brandy, leur composition et leur identité.

Le «Vinars Jidvei» dépend des conditions climatiques en cours pendant la période de maturation des raisins (ces conditions ne se retrouvent que dans cette zone), de la structure et de la composition du vin, des cépages utilisés, de la composition et de la nature du chêne, des paramètres appliqués pendant le vieillissement (température et humidité) et de la méthode de distillation (savoir-faire du distillateur). La teneur élevée en acides (qui varie entre 7,5 et 10,7 g/l d'acide tartrique) permet la conservation naturelle du vin pendant les mois d'hiver. Il s'agit d'un paramètre important lors de la distillation, qui se traduit par des concentrations élevées d'arômes.

La Fetească regală est un cépage autochtone qui provient de l'extérieur du vignoble de Târnave. Avant l'apparition du phylloxéra, le cépage s'appelait Fetească de Ardeal. Il s'agit d'un croisement naturel entre les cépages Grasă et Fetească albă. Le greffage a été effectué pour la première fois dans le vignoble de Târnave et a donné naissance au cépage Fetească regală.

La matière première utilisée pour la fabrication des fûts en bois provient des forêts de la commune de Jidvei. Depuis plus de 300 ans, les habitants fabriquent les fûts utilisés pour le vieillissement du distillat de vin à partir de bois provenant des mêmes forêts. Les arbres sont sélectionnés avant d'être abattus. Les merrains de chêne sont séchés pendant 40 mois dans des locaux protégés de la lumière du soleil. Une fois les fûts construits, le bois est brûlé au-dessus d'un feu de bois. L'origine du bois et la méthode de séchage, de construction et de brûlage sont autant de facteurs qui confèrent ultérieurement au brandy sa couleur, son volume, son bouquet, caractérisé par d'agréables notes de vanille, une onctuosité et des arômes riches, libérés lors de l'estérification et de l'éthérification.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

https://madr.ro/docs/ind-alimentara/2025/caiete-de-sarcini-2025/caiet-de-sarcini-Vinars-Jidvei-17.11.2025.pdf