C/2026/5587

28.10.2026

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione di un disciplinare ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/5587)

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]).

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA DELL'UNIONE DI UN DISCIPLINARE

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Vinars Târnave»

Numero di riferimento UE – PGI-RO-02007-AM01 — 9.12.2024

1. **Nome del prodotto**

«Vinars Târnave»

2. **Tipo di indicazione geografica**

Indicazione geografica

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☐ Vini

☒ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Romania

5. **Voce del disciplinare e del documento unico cui si riferiscono la o le modifiche**

5.1. Modifica del nome dell'indicazione geografica da «Vinars Târnave» a «Vinars Jidvei» (nel disciplinare e nel documento unico)

5.2. Delimitazione concisa della zona geografica (sezione 5 del disciplinare e sezione 8 del documento unico)

5.3. Norme specifiche in materia di confezionamento ed etichettatura (sezioni 10 e 11 del disciplinare e sezione 9 del documento unico)

6. **Qualifica come modifica dell'Unione**

Il gruppo richiedente S.C. JIDVEI S.R.L. chiede che il disciplinare della bevanda spiritosa «Vinars Târnave» (IG) e il relativo documento unico siano modificati ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 3, lettera a), punto iii), e lettere b) e c), del regolamento (UE) 2024/1143, e precisamente:

— la modifica del nome dell'indicazione geografica da «Vinars Târnave» a «Vinars Jidvei», poiché la modifica del nome di un'indicazione geografica è considerata una modifica dell'Unione;

([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).

— la modifica della delimitazione concisa della zona geografica dovrebbe essere considerata una modifica dell'Unione, poiché potrebbe influire sul modo in cui viene intesa la zona geografica di cui al documento unico e potrebbe quindi avere ripercussioni sul legame tra il prodotto e la zona geografica;

— l'introduzione di requisiti obbligatori in materia di imbottigliamento e la motivazione del requisito che impone di imbottigliare il prodotto nella zona geografica delimitata dovrebbero essere considerate come una modifica dell'Unione, poiché modificano le condizioni alle quali il prodotto può essere immesso sul mercato.

7. **Descrizione e motivi della modifica o delle modifiche**

7.1. *Nome o uso del nome*

Descrizione

In tutto il disciplinare, il nome «Vinars Târnave» è da modificare in «Vinars Jidvei».

Motivazione

Il disciplinare dell'indicazione geografica «Vinars Târnave», n. UE PGI-RO-02007, specifica che:

— La produzione di Vinars avviene nel centro viticolo di Jidvei, come indicato al punto 1.4. «Zona geografica delimitata», punto 1.4.1. «Descrizione della zona geografica delimitata». Il vigneto Târnave si trova nel bacino idrografico di due fiumi, il Târnava Mică e il Târnava Mare, nel distretto di Alba, in Romania, ed è composto da cinque centri viticoli: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni e Zagăr. Il Vinars è prodotto esclusivamente nel centro viticolo di Jidvei, che comprende le seguenti località: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni e Făget.

— Per produrre il Vinars si utilizzano solo uve raccolte nel centro viticolo di Jidvei. Tali uve conferiscono al vino (la materia prima), e di conseguenza al brandy, caratteristiche tipiche e una particolare complessità. Il Vinars è imbottigliato esclusivamente nella località di Jidvei, per preservarne l'aroma, il bouquet caratteristico e l'autenticità, come previsto al punto 1.5. «Metodo di produzione della bevanda spiritosa».

— Il nome «Vinars Târnave» si usa per indicare un distillato di vino ottenuto esclusivamente dalla distillazione del vino o dalla ridistillazione del distillato di vino fino a 86 % vol, prodotto con uve raccolte nel centro viticolo di Jidvei (Fetească regală e Riesling) situato nella zona delimitata.

— [...] Da decenni il «Vinars Târnave» è imbottigliato esclusivamente nel vigneto di Târnave e solo nel comune di Jidvei. L'imbottigliamento avviene esclusivamente alla fonte, per preservarne l'aroma, il bouquet caratteristico e l'autenticità.

Poiché le uve utilizzate per produrre il vino che costituisce la materia prima per la produzione di Vinars provengono esclusivamente dal centro viticolo di Jidvei e il Vinars è imbottigliato esclusivamente nel comune di Jidvei, fattori che si ricollegano chiaramente all'origine geografica, riteniamo che il prodotto finito abbia diritto a recare l'indicazione geografica «Vinars Jidvei».

Per i consumatori, la modifica del nome da «Vinars Târnave» a «Vinars Jidvei» rafforzerà la reputazione del Vinars. Jidvei è un marchio che nel corso degli anni è ormai diventato ben noto ai consumatori.

In linea con una tradizione che dura da oltre 20 anni, il Vinars è prodotto esclusivamente con uve raccolte nel centro viticolo di Jidvei e imbottigliato esclusivamente nel comune di Jidvei. Cambiare il nome in «Vinars Jidvei» contribuirà a potenziare le infrastrutture locali e lo sviluppo rurale, promuovendo un settore agricolo intelligente, resiliente e diversificato e rafforzando il tessuto socio-economico delle zone rurali nel centro viticolo di Jidvei.

Il centro viticolo di Jidvei si trova in un luogo naturalmente molto adatto alla coltivazione della vite, con villaggi sparsi tra le colline ricoperte di vigneti, chiese fortificate di epoche passate, castelli medievali e monumenti storici, ma anche spazi dedicati alla degustazione dove è possibile scoprire sia la storia del Vinars, di cui ogni goccia racchiude il tesoro spirituale del luogo da cui proviene, sia quella dei luoghi che conservano ancora un po' della pace dei secoli passati.

Lo stemma dell'antico castello di Bethlen-Haller, inciso sulle bottiglie di «Vinars Jidvei», illustra il legame tra la storia e le origini di questo luogo. Il castello, segnato dal tempo ma ancora imponente, è stato costruito in stile rinascimentale francese del XVII secolo (1615-1624), e nelle sue cantine è custodito il tesoro più prezioso della regione. Il castello di Bethlen-Haller è un luogo in cui la storia incontra il presente, e l'autenticità e le origini del villaggio si fondono con l'eleganza aristocratica dei secoli passati, dando vita a un'esperienza enoturistica davvero suggestiva.

7.2. *Delimitazione concisa della zona geografica*

Descrizione

Nella sezione «Delimitazione concisa della zona geografica» è necessario modificare il testo seguente:

«Il vigneto Târnave si trova nel bacino idrografico di due fiumi, il Târnava Mică e il Târnava Mare, nel distretto di Alba, in Romania, ed è composto da cinque centri viticoli: Blaj, Jidvei, Mediaș, Târnăveni e Zagăr. Il Vinars è prodotto esclusivamente nel centro viticolo di Jidvei, che comprende le seguenti località: Jidvei, Șona, Cetatea de Baltă, Sânmiclăuș, Bălcaciu, Sântămărie, Tătârlaua, Crăciunelu de Sus, Tăuni e Făget.»

Il testo deve essere sostituito da:

"Il centro viticolo di Jidvei fa parte del vigneto Târnave, situato nel bacino idrografico di due fiumi, la Târnava Mică e la Târnava Mare, nel distretto di Alba, in Romania. Il vigneto Târnave comprende sette centri viticoli (Blaj, Jidvei, Sighișoara, Mediaș Sibiu, Târnăveni, Zagăr e Valea Nirajului), mentre la zona geografica del centro viticolo di Jidvei, dove si produce il «Vinars Jidvei», comprende le seguenti località situate nel 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.

Motivazione

Lo scopo della modifica è definire con precisione la zona geografica in questione, ossia il centro viticolo di Jidvei, a seguito dell'aggiornamento nazionale della delimitazione delle zone viticole e della classificazione delle località in regioni viticole, vigneti e centri viticoli (decreto n. 84/2023 del Ministero dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale).

7.3. *Norme specifiche in materia di confezionamento ed etichettatura*

Alla sezione «Norme specifiche in materia di etichettatura», il testo:

«Il "Vinars Târnave" è imbottigliato in bottiglie da 700 ml. Le bottiglie sono incolori, leggermente coniche e riportano una marcatura tipica, che le distingue da qualsiasi altra bottiglia in commercio in Romania. Sulla parte anteriore della bottiglia è apposta un'etichetta che riporta le informazioni sul prodotto, la capacità e la gradazione alcolica, mentre sul retro è apposta un'altra etichetta con le informazioni sul periodo di invecchiamento in botti di legno e sul distillato di vino ottenuto.»

è modificato e suddiviso in due sottosezioni: «Norme specifiche in materia di confezionamento» e «Norme specifiche in materia di etichettatura».

Norme specifiche in materia di confezionamento:

«Il "Vinars Jidvei" è imbottigliato in bottiglie di vetro da 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml o 1 000 ml di varie forme, che recano una marcatura specifica (lo stemma del castello di Bethlen-Haller), che le distingue da qualsiasi altra bottiglia presente sul mercato. Le bottiglie presentano un'etichettatura che può essere stampata, punzonata, marcata, incisa o riprodotta sul vetro, oppure apposta sulla confezione o sulla bottiglia del prodotto finito. Essa riporta le informazioni obbligatorie previste dalla normativa in vigore al momento dell'etichettatura»

Motivazione

Il motivo della modifica sta nel fatto che potrebbe portare all'introduzione di nuovi obblighi, con conseguente attuazione di procedure commerciali restrittive.

Inoltre è stata aggiunta la motivazione relativa all'obbligo di imbottigliare il prodotto all'interno della zona geografica. Per garantire la qualità del prodotto, occorre evitare il trasporto alla rinfusa, mentre le operazioni tecnologiche di diluizione, miscelazione e omogeneizzazione effettuate nella zona geografica delimitata contribuiscono a preservarne la qualità e l'uniformità, oltre a mantenere costante il profilo sensoriale caratteristico.

8. **Informazioni supplementari**

8.1. *La presente domanda di approvazione di una modifica dell'Unione contiene una o più modifiche ordinarie indissolubilmente legate alla modifica dell'Unione*

Sì ☐ No ☒

8.2. *La presente domanda di approvazione di modifica dell'Unione fa seguito all'impossibilità di concludere, in uno o più Stati membri, la fase nazionale della procedura di domanda di modifica ordinaria di un disciplinare per un'indicazione geografica transfrontaliera, di cui all'articolo 5, paragrafo 10, secondo comma, del regolamento delegato (UE) 2025/27*

Sì ☐ No ☒

DOCUMENTO UNICO

Indicazioni geografiche delle bevande spiritose

1. **Nome o nomi**

«Vinars Jidvei»

2. **Tipo di indicazione geografica**

Indicazione geografica

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Romania

4. **Classificazione della bevanda spiritosa in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

22 – BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2208 – Alcole etilico non denaturato con titolo alcolometrico volumico inferiore a 80 % vol; acquaviti, liquori ed altre bevande contenenti alcole di distillazione

5. **Categoria o categorie elencate all'allegato I del regolamento (UE) 2019/787 cui appartiene la bevanda spiritosa**

Acquavite di vino

6. **Metodo di produzione**

Il nome «Vinars Jidvei» indica il brandy ottenuto esclusivamente dalla distillazione del vino o dalla ridistillazione del distillato di vino fino a 86 % vol, prodotto con uve raccolte nel centro viticolo di Jidvei (Fetească regală e Riesling) situato nella zona delimitata. L'uva è raccolta a piena maturazione, a partire da settembre, quando la concentrazione zuccherina è compresa tra 145 e 200 g/l e l'acidità elevata, compresa tra 5 e 7 g/l di H_2SO_4. Dopo la raccolta l'uva arriva alla cantina il prima possibile (entro un'ora dalla raccolta) per evitare l'ossidazione e la degradazione dei composti aromatici.

La fase successiva è la diraspatura (rimozione dei raspi), senza rompere o schiacciare i vinaccioli. Le vinacce vengono pressate subito dopo la diraspatura o dopo un breve periodo di macerazione (fino a otto ore). Il mosto ottenuto viene lasciato decantare brevemente per circa 8 ore, per poi essere spostato nei serbatoi di fermentazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inossidabile dotati di sistemi di controllo della temperatura.

Una volta terminata la fase di fermentazione lenta, i serbatoi sono riempiti e il vino è «protetto» con al massimo 15 mg/l di SO_2. Il vino è poi tenuto fino alla vinificazione sulle fecce a temperature inferiori ai 15 °C. La distillazione dovrebbe avvenire il prima possibile e comunque non oltre il 15 giugno dell'anno successivo. Il vino è distillato per ottenere un distillato di alta qualità con un sapore e un aroma tipici.

Il distillato, con titolo alcolometrico compreso tra 30 % e 64 % vol, viene ridistillato. Il successo di questa operazione molto delicata dipende dall'abilità del distillatore.

Le teste del distillato presentano un titolo alcolometrico compreso tra 84 % e 96 % vol e vengono separate. Esse rappresentano una percentuale compresa tra 0,6 % e 1,8 % del volume del primo distillato. La testa ha un aspetto lattiginoso e un odore sgradevole. Il distillato vero e proprio (il cuore) è di qualità migliore, con titolo alcolometrico compreso tra 70 % e 86 % vol, e viene successivamente invecchiato in botti di rovere.

L'acquavite di vino Jidvei non è aromatizzata. Il caramello è utilizzato per regolare il colore.

Non vi è alcuna aggiunta di alcole, ai sensi dell'allegato I, punto 4, lettera c), del regolamento (UE) 2019/787.

Maturazione o invecchiamento

Il brandy è sottoposto ad analisi per verificarne le proprietà organolettiche e analitiche e viene diluito con acqua demineralizzata fino a raggiungere un titolo alcolometrico tra 60 % e 65 % vol. L'invecchiamento (maturazione) avviene in botti di rovere con una capacità massima di 600 l, a temperature inferiori a 18 °C e con un'umidità relativa compresa tra 75 % e 92 %. Al termine del processo di maturazione, il brandy è sottoposto ad analisi per verificarne le proprietà organolettiche e chimiche.

Preparazione del Vinars per l'imbottigliamento

Il titolo alcolometrico è regolato in base al tipo di Vinars che si intende produrre, mediante diluizione con acqua demineralizzata. Il caramello è utilizzato esclusivamente per correggere il colore. Il Vinars è conservato in serbatoi di acciaio inossidabile per un periodo da uno a sei mesi prima dell'imbottigliamento, per permettere l'assemblaggio e la stabilizzazione.

7. **Descrizione delle caratteristiche della bevanda spiritosa**

7.1. *Caratteristiche fisico-chimiche del vino utilizzato come materia prima*

Il vino utilizzato come materia prima per la distillazione presenta le caratteristiche riportate nella tabella qui sotto.

Parametro	Unità di misura	Valore
Titolo alcolometrico	% vol	8,5 - 12
Acidità totale	g/l $C_4H_6O_6$	min 6,5
Acidità volatile	g/l CH_3COOH	max 1
Anidride solforosa libera	mg/l	max 65
Zuccheri riduttori	g/l	3

7.2. *Caratteristiche organolettiche della bevanda spiritosa «Vinars Jidvei»*

Aspetto: cristallino, senza sedimenti né particelle in sospensione.

Colore: giallo-dorato chiaro con riflessi ambrati.

Odore: complesso, con piacevoli sentori di vaniglia e un bouquet tipico che si sviluppa durante l'invecchiamento in botti di rovere (Jidvei), ricco di composti volatili tipici del distillato.

Sapore: fine, armonioso e tipico dei distillati invecchiati.

7.3. *Caratteristiche fisico-chimiche della bevanda spiritosa «Vinars Jidvei»*

Tenore di sostanze volatili pari o superiore a 125 g/hl di alcole a 100 % vol

Tenore massimo di metanolo: 200 g/hl di alcole a 100 % vol

Titolo alcolometrico volumico minimo dell'acquavite di vino pari a 37,5 % vol

Sostanza secca a 100 °C (g/l): 0,400

Alcoli superiori (mg/100 ml di alcole assoluto): massimo 300

Esteri (mg/100 ml di alcole assoluto): massimo 500

Aldeidi (mg/100 ml di alcole assoluto): massimo 60

Acidità totale (mg/100 ml di alcole assoluto): massimo 350

Furfurolo: (mg/100 ml di alcole assoluto): massimo 2

7.4. *Caratteristiche specifiche del prodotto rispetto ad altre bevande spiritose della stessa categoria*

Rispetto a bevande spiritose simili, il «Vinars Jidvei» è più fine e più untuoso, con una composizione aromatica ben equilibrata tra alcoli, esteri, aldeidi ed è maturato in botti di rovere. Il vino, la materia prima, è prodotto esclusivamente con le uve dei vigneti del centro viticolo di Jidvei. Nel distillato giovane predominano gli aromi floreali e fruttati tipici delle varietà Fetească regală e Riesling.

8. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica del «Vinars Jidvei» comprende le seguenti località situate nel distretto di Alba, che costituiscono il centro viticolo di Jidvei:

— 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.

9. Norme specifiche in materia di confezionamento ed etichettatura della bevanda spiritosa cui si riferisce il nome registrato

9.1. *Norme specifiche in materia di confezionamento*

Il «Vinars Jidvei» è imbottigliato in bottiglie di vetro da 50 ml, 100 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml o 1 000 ml di varie forme, che recano marcature tipiche (lo stemma del castello di Bethlen-Haller), che le distinguono da qualsiasi altra bottiglia presente sul mercato.

Da decenni il «Vinars Jidvei» è imbottigliato esclusivamente nel centro viticolo di Jidvei. L'imbottigliamento avviene esclusivamente alla fonte, per preservarne l'aroma, il bouquet caratteristico e l'autenticità.

Descrizione e motivazione della restrizione geografica in materia di imbottigliamento nella zona di origine

La restrizione che prevede l'imbottigliamento del «Vinars Jidvei» esclusivamente nella zona di produzione (nel centro viticolo di Jidvei) si basa su motivi oggettivi legati alla qualità, all'autenticità e alla reputazione del prodotto. Tale restrizione si fonda su motivi obiettivi relativi alla tecnica, alla qualità e alla tradizione.

L'imbottigliamento nella zona di origine costituisce una fase fondamentale per preservare il carattere tipico del «Vinars Jidvei», che deriva da una serie di fattori naturali, tecnologici e umani specifici della zona. Le condizioni locali, la competenza tecnica e i processi di produzione e confezionamento rigorosamente controllati consentono di ottenere un prodotto di qualità costante, dal bouquet complesso e dall'aroma equilibrato, che sono riconosciuti da lungo tempo.

Questa pratica tradizionale, in uso da decenni, non solo consente di preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto ma garantisce anche la tracciabilità e tutela del nome dell'indicazione geografica da qualsiasi usurpazione. Questa pratica costante rappresenta una tradizione locale verificabile e documentata.

Argomentazioni tecniche e qualitative

Il «Vinars Jidvei» è un prodotto invecchiato e il suo equilibrio aromatico è sensibile all'ossigeno, alla luce, alle variazioni di temperatura e alle vibrazioni. Il trasporto alla rinfusa al di fuori della zona di origine potrebbe degradare i composti aromatici volatili. L'imbottigliamento nella zona di origine riduce al minimo tali rischi, preservando l'autentico profilo sensoriale. L'acqua demineralizzata utilizzata a Jidvei presenta caratteristiche che sono regolarmente controllate e testate. L'uso di altre fonti potrebbe alterare il gusto finale. L'imbottigliamento altrove comporterebbe la perdita del controllo su questo aspetto della produzione.

I vari lotti arrivati a maturazione sono miscelati sotto la supervisione del mastro distillatore. Il mantenimento di questo processo nella zona di origine garantisce l'omogeneità dei lotti e la fedele riproduzione del profilo sensoriale.

Argomentazioni relative alla tracciabilità, all'autenticità e al controllo

Garantire la piena tracciabilità del prodotto

L'imbottigliamento nella zona di origine consente di tracciare continuamente l'intero processo produttivo, dal vino utilizzato come materia prima al prodotto finito, in modo da garantire l'autenticità del prodotto a indicazione geografica protetta.

Argomentazioni relative agli aspetti economici e all'equità tra i produttori

La restrizione relativa all'origine non limita la concorrenza ma garantisce un trattamento equo tra i produttori della zona dell'IG, che applicano le stesse rigorose condizioni di qualità.

Mantenere l'imbottigliamento nella zona di origine favorisce inoltre lo sviluppo economico locale (posti di lavoro, investimenti in tecnologia).

9.2. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

L'etichettatura del «Vinars Jidvei» può essere stampata, punzonata, marcata, incisa o riprodotta sul vetro, oppure apposta sulla confezione o sulla bottiglia del prodotto finito. Essa riporta le informazioni obbligatorie previste dalla normativa in vigore al momento dell'etichettatura.

10. **Legame con la zona geografica**

Il clima e il suolo della regione determinano la qualità del vino (la materia prima) utilizzato per la distillazione. Le condizioni naturali presenti nella zona geografica delimitata sono tra le più favorevoli alla coltivazione della vite, dato che l'area rientra nella zona viticola B.

Il clima, fattore ecologico fondamentale per la formazione e lo sviluppo del centro viticolo di Jidvei, è continentale temperato. Le estati sono abbastanza calde, gli inverni rigidi e umidi e gli autunni lunghi e perlopiù sereni, influenzati da masse d'aria provenienti da ovest e dalla presenza della catena dei Carpazi, che protegge la regione dalle correnti d'aria fredda provenienti da nord-est e da est.

La temperatura dell'aria è il fattore principale che limita la coltivazione della vite, in quanto determina l'avvio delle diverse fasi del ciclo vegetativo e incide in parte sulla quantità e sulla qualità della produzione. Il verificarsi di giornate di nebbia a fine estate è tipica di questa zona; queste condizioni meteorologiche, che si protraggono per quasi un terzo dell'autunno (settembre e ottobre), consentono una maturazione lenta delle uve e la conservazione degli aromi e di livelli di acidità costantemente elevati, il che migliora la qualità del vino ottenuto. Durante il periodo di maturazione le temperature medie diurne si attestano inoltre sui 22 °C e quelle notturne sui 12 °C.

Questi due fattori determinano un aumento costante del tenore di zuccheri delle uve a fronte di una riduzione di acidità, che rimane abbastanza costantemente a un livello leggermente superiore (circa 8–9 g/l di acido tartarico). L'ambiente ossido-riduttivo delle uve favorisce l'aumento progressivo dei composti aromatici liberi e legati, presenti in misura elevata alla fine del periodo di maturazione.

Il rilievo del paesaggio, tipicamente collinare, è accidentato. I vigneti sono solitamente situati sui pendii esposti a sud, sud-est o sud-ovest e nelle valli calde e luminose tra le colline, dove le viti sono al riparo dal vento e dalle nebbie autunnali e di fine primavera.

Il centro viticolo di Jidvei presenta un'ampia varietà di tipi e sottotipi di suoli: suoli bruni eumesobasici, bruni argillosi alluvionali, regosol carbonatici, colluviali e antropici. I suoli colluviali carbonatici sono presenti ai piedi dei pendii e nelle microdepressioni. Anche i vertisol sono diffusi, mentre gli psamosol sono molto limitati.

Le precipitazioni sono comprese tra 500 e 700 mm, di cui almeno 250-300 mm cadono nel periodo vegetativo, con un picco tra maggio e luglio/agosto (favorevole alle fasi fenologiche vegetative) e livelli minimi costanti in autunno (ottimi per la maturazione e per l'accumulo di zuccheri e aromi).

La posizione geografica, unita al rilievo collinare, conferisce alla regione vantaggi biologici e pedoclimatici favorevoli alla coltivazione della vite.

La Fetească regală è la varietà di uva prevalentemente utilizzata come materia prima.

Il centro viticolo di Jidvei si trova sull'altopiano dei fiumi Târnava Mică e Târnava Mare e fa parte della zona viticola B. Le condizioni climatiche durante il periodo di maturazione dell'uva favoriscono un accumulo notevole di aromi accompagnati da livelli elevati di acidità, che contribuiscono a determinare la composizione e le caratteristiche tipiche del vino (la materia prima) e, successivamente, del brandy.

Il «Vinars Jidvei» è influenzato dalle varietà di uva, dalle condizioni climatiche durante il periodo di maturazione dell'uva (che si riscontrano solo in questa zona), dalla struttura e dalla composizione del vino, dalle varietà di uva utilizzate, dalla composizione e dalla natura del rovere, dai parametri applicati durante l'invecchiamento (temperatura e umidità) e dal metodo di distillazione (la competenza del distillatore). Il livello elevato di acidi (che varia tra 7,5 e 10,7 g/l di acido tartarico) permette al vino di conservarsi naturalmente durante i mesi invernali. Si tratta di un parametro importante durante la distillazione e permette di ottenere concentrazioni elevate di aromi.

La varietà di uva Fetească regală è autoctona e ha avuto origine al di fuori del zona vitivinicola di Târnave. Prima della comparsa della fillossera, questa varietà era nota come Fetească de Ardeal ed è un incrocio naturale tra le varietà Grasă e Fetească albă. L'innesto è stato effettuato per la prima volta nella zona vitivinicola di Târnave e ha dato origine alla varietà denominata Fetească regală.

La materia prima usata per realizzare le botti di legno proviene dalle foreste del comune di Jidvei. Da oltre 300 anni le botti utilizzate per la maturazione del distillato di vino sono realizzate dalla gente del posto con il legno proveniente dalle stesse foreste. Gli alberi vengono selezionati e abbattuti. Le doghe di rovere vengono fatte essiccare per 40 mesi in locali al riparo dalla luce del sole. Una volta costruite le botti, il legno viene tostato su un fuoco di legna. L'origine del legno e il metodo di essiccazione, costruzione e tostatura sono fattori che conferiscono al brandy il colore, il corpo, un bouquet con piacevoli sentori di vaniglia, la morbidezza e gli aromi intensi che si formano durante l'esterificazione e l'eterificazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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