

DOCUMENTUL UNIC

Prezentul document unic descrie principalele elemente ale caietului de sarcini,
cu titlu informativ

I. DENUMIREA DE ORIGINE SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

Tigheci

II. SOLICITANT

Asociația Obștească Asociația Vitivinicolă cu Denumire de Origine Protejată „Tigheci”, MD

Str. Mitropolit Petru Movilă nr.23/2,
MD-2004, Chișinău, Republica Moldova

III. CLASA/PRODUSUL

33- vinuri din struguri proaspeți albe, roze și roșii; vinuri albe cu macerare; vinuri spumante, vinuri spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat; vinuri licoroase; vinuri din struguri stafidiți; vinuri din struguri supracoptți / înghețați.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.3. Caracteristicile organoleptice și fizio-chimice ale produselor.

4.3.1. Caracteristicile organoleptice ale vinurilor cu DOP „Tigheci”:

Vinurile albe sunt fine și vioaie, buchetul este complex și elegant cu note de fructe proaspete, gustul savuros și echilibrat.

Vinurile albe cu macerare posedă culoare aurie, care prin maturare devine chihlimbarie de intensitate variabilă cu un buchet complex, gust plin și post gust îndelungat.

Vinurile roze sunt de culoare roz-pal cu reflexe ale culorii de zmeură și petalelor de măceș, buchetul este marcat de arome de fructe proaspete pe un fondal mineral, gust moale, fructuos, proaspăt și răcoros.

Vinurile roșii se caracterizează printr-o bună structură și atractivitate, culori de intensitate înaltă de la roșu-rodie la roșu vișiniu, arome fructuoase și condimentate.

Vinurile spumante, vinurile spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat se caracterizează prin culoarea galben-pai, roz-pal și roșie-rubinie în dependență de soiul folosit în asamblaje. Buchet extrem de fructuos și floral (floarea viței-de-vie), gust rond, amplu și distinct - vinurile se disting prin efervescență caracteristică, spumare abundentă și perle îndelungate.

Vinurile licoroase, vinurile din struguri stafidiți, vinurile din struguri supracoptți / înghețați posedă culoare aurie, care prin maturare devine chihlimbarie de intensitate variabilă (în cazul vinurilor albe) și rubinie-rodie pentru vinurile roșii. Buchetul bogat și complex, cu note florale și de fructe stafidite, în primii ani de învechire, care cu creșterea termenului de maturare se completează cu nuanțe de caramelă, nuci prăjite, ciocolată și condimente dulci, gust onctuos, ușor arzător, corpolent și armonios.

Vinurile cu DOP „Tigheci” nu trebuie să prezinte defecte organoleptice.

4.3.2. Caracteristicile fizico-chimice ale vinurilor cu DOP „Tigheci”:

Parametrii fizico-chimici	Condiții de admisibilitate pentru:					
	Vin alb și roze	Vin roșu	Vin spumant, vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat (alb, roze și roșu)	Vin licoros	Vin din struguri stafidiți	Vin din struguri supracopti (înghețați și/sau botritizați)
Concentrația alcoolică naturală, % vol.	min. 10,5/	min. 12,5	-	min.12,0	min. 16,0	min. 15,0
Concentrația alcoolică dobândită, % vol.	min. 4,5	min. 4,5	-	15,0-22,0	min. 9,0	-
Concentrația alcoolică totală, % vol.:	min. 10,5	min. 12,5	-	min. 17,5	min. 16,0	min. 15,0
Concentrația alcoolică dobândită (pentru vin din struguri supracopti), % vol.	-	-	-	-	-	min. 12,0
Concentrația alcoolică dobândită, (pentru vin din struguri înghețați și/sau botritizați), % vol.	-	-	-	-	-	min. 5,5
Concentrația alcoolică dobândită, inclusiv alcoolul conținut în licoarea de expediție, eventual adăugată (pentru vin spumant), % vol.	-	-	min. 9,5	-	-	-
Concentrația alcoolică totală (după fermentare), %vol.	-	-	min. 10,0	-	-	-
Concentrația alcoolică dobândită, inclusiv alcoolul conținut în licoarea de expediție, eventual adăugată (pentru vin spumant de calitate), % vol.	-	-	min. 10,0	-	-	-
Concentrația alcoolică dobândită (in cazul vinului spumant de calitate de tip aromat), % vol.	-	-	min. 6,0	-	-	-
Concentrația alcoolică totală (vin materie primă pentru vin spumant), % vol.	-	-	min. 9,0	-	-	-
Concentrația alcoolică totală (vin materie primă pentru vin spumant de calitate), % vol.	-	-	min. 9,5	-	-	-
Concentrația în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric, g/dm ³ :						
- vin alb și roze;	min. 5,0	-	min. 5,0	min. 5,0	min. 5,0	min. 5,0
- vin roșu	-	min. 4,0	min. 5,0	min. 4,0	min. 4,0	min. 4,0
Concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic, g/dm ³ :						
- vin alb și roze;	max. 1,0	-	max. 0,7	max. 1,0	max. 1,5	max. 1,5
- vin roșu	-	max. 1,1	max. 0,9	max. 1,1	max. 1,6	max. 1,6
Parametrii fizico-chimici trebuie să fie în conformitate cu cerințele, normele tehnice și valorile stabilite în HG 356/2015.						

4.3.3. Vinurile cu DOP „Tigheci” trebuie să fie comercializate îmbuteliate, limpezi, să nu conțină sediment și particule străine. Pentru vinurile care au fost învechite la sticlă se admite prezenta unui sediment natural pe pereții și fundul buteliei.

V. DESCRIEREA MATERILOR PRIME

5.1. Soiurile de struguri din care sunt produse vinurile cu DOP „Tigheci”.

Vinurile cu DOP „Tigheci” sunt produse din soiurile sau ansamblul soiurilor de

struguri clasate în „Registrul Soiurilor de Plante al Republicii Moldova” ca struguri pentru vin și/sau în Catalogul comun al soiurilor de viță-de-vie al Uniunii Europene (*The Common Catalogue of Varieties of Vine*) și care sunt indicate în lista următoare:

Soiuri pentru producerea vinurilor:

- *Cu bobul alb:* Albarino A, Aligote A, Alb de Onițcani A, Chardonnay A, Fetească Albă A, Fetească Regală A, Floricica A, Muscat Ottonel A, Pinot Gris S, Riesling de Rhin A, Riton A, Sauvignon A, Traminer rosé A, Viorica A;

- *Cu bobul negru:* Ancelotta N, Cabernet Sauvignon N, Carmenere N, Copceac N, Feteasca Neagră N, Malbec N, Merlot N, Novac N, Pinot Noir N, Rară Neagră N, Saperavi N, Syrah N, Tempranilo N.

5.2. Cerințele față de calitatea strugurilor la recoltare.

Concentrația în masă a zahărului în struguri și concentrația alcoolică naturală trebuie să corespundă caracteristicilor redată în tabelul de mai jos:

Tipul de produs	Concentrația în masă a zahărului în struguri, g/dm ³ , minimum	Concentrația alcoolică naturală, % vol., minimum
Vinuri albe și roze	175	10,5
Vinuri roșii	210	12,5
Vin materie primă pentru producerea vinurilor spumante	150	9,0
Vinuri licoroase	200	12,0
Vinuri din struguri stafidiți	272	16,0
Vinuri din struguri supracopți / înghețați	250	15,0

5.3. Producția maximă de struguri la hectar.

Producția maximă de struguri la hectar este stabilită de 13,0 t/ha pentru producerea vinurilor albe și roze, 10,0 /ha pentru producerea vinurilor roșii, 13,0 t/ha pentru producerea vinurilor spumante, vinuri spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat, 10,0 t/ha pentru producerea vinurilor licoroase și 8,0 t/ha pentru producerea vinurilor din struguri supracopți / înghețați și stafidiți.

5.4. Producția maximă de struguri la hectar.

Tipul de produs	Recolta maxima de producere (t/ha)	Randamentul maximal (dal/t)
Vinuri liniștite albe și roze	13,0	65
Vinuri liniștite roșii	10,0	60
Vinuri efervescente	13,0	65
Vinuri licoroase	10,0	60
Vinuri din struguri stafidiți	8,0	50
Vinuri din struguri supracopți / înghețați	8,0	50

Volumul indicat pentru calculul randamentului (dal/t) se refer la cantitatea de vin obținut după înlăturarea drojdiilor și altor burbe. Drojdiile, burba și altele nu pot să depășească 10 hl/ha din randamentul de producere a vinurilor.

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

Vinurile cu DOP „Tigheci” sunt produse conform metodelor tradiționale, permise în vinificație. Încăperile pentru vinificare, maturare și depozitare trebuie să fie folosite numai în scopuri de producere a vinurilor.

6.1. Recoltarea strugurilor: strugurii sunt recoltați manual (sau/și mecanizat) la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin, care se dorește a fi obținut, în funcție de concentrația în masă a zaharurilor, acizilor organici, substanțelor polifenolice din struguri la recoltare, determinați prin monitorizarea coacerii.

6.2. Transportarea strugurilor: transportarea strugurilor la prelucrare se face în stare sanitară bună și în condiții care permit păstrarea potențialului lor calitativ. Transportarea se efectuează cu unități auto sau alte tipuri de transport în lădițe din lemn sau bene de oțel inoxidabil (sau de metal protejat cu materiale inerte). Înălțimea stratului de struguri în bena de transport trebuie să fie de cel mult 70 cm. Intervalul de timp de la recoltarea până la prelucrarea strugurilor nu trebuie să depășească patru ore.

6.3. Desciorchinarea / Zdrobirea: Desciorchinarea este obligatorie pentru vinurile roze și roșii. Procesarea are loc prin evitarea operațiunilor mecanice brutale de zdrobire și fărâmițare ale ciorchinelor și semințelor, folosind utilaj tehnologic corespunzător.

6.4. Scurgerea mustului ravac: se face pe cale gravitațională și cu ajutorul preselor pneumatice. Utilizarea utilajului modern performant este recomandată.

6.5. Presarea boștinei: la producerea vinurilor materie primă pentru vinuri albe și efervescente, presarea strugurilor întregi este recomandată.

6.6. Sulfitarea: se va face la necesitate, iar concentrația în masă a dioxidului de sulf total nu trebuie să depășească valorile maxime admise conform Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole, aprobat prin HG nr.356/2015.

6.7. Limpezirea mustului alb și roze este necesară și obligatorie. Această cerință implică clarificarea mustului imediat după desciorchinare și presare, fiind garanția calității fermentației controlate a mustului.

6.8. Supravegherea și conducerea fermentației: se va realiza prin controlul cotidian al temperaturii mustului.

Agentii economici trebuie să posede capacități adecvate, care să permită fermentarea mustului la temperatură controlată.

6.9. Fermentarea malolactică este obligatorie pentru vinurile roșii.

6.10. Maturarea vinului se va face în butoaie din lemn sau rezervoare de inox cu doagă din lemn. Maturarea la sticlă după îmbuteliere este obligatorie pentru vinurile roșii.

6.11. Condiționarea / Ambalarea: Dopurile utilizate trebuie să fie din materiale inofensive și să asigure păstrarea calității vinului în timp. Se interzice utilizarea capsulelor sau foliilor cu conținut de plumb la ambalarea produselor vitivinicole. Mijloacele de măsurare utilizate trebuie să fie legalizate și supuse verificării metrologice, conform prevederilor Legii metrologiei nr.19/2016.

6.12. Păstrarea vinurilor îmbuteliate și a vinurilor materie primă se efectuează în încăperi curate și aerisite în condiții ce corespund actelor normative aferente ce reglementează acest domeniu.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

Aria geografică pentru producerea vinurilor cu DOP „Tigheci” este amplasată în partea de sud-vest a Republicii Moldova, centrul vitivinicol Tigheci din regiunea vitivinicolă „Sud”, în cadrul Regiunii Geografice Delimitate „Valul lui Traian” și cuprinde localitățile din raioanele administrativ-teritoriale Leova și Cantemir, după cum urmează:

raionul Leova: or. Leova, largara; satele Băiuș, Beștemac, Borogani, Bulgărica, Cazangic, Ceadâr, Cîmpul Drept, Cîzlar, Cneazevca, Cociulia Nouă, Colibabovca, Covurlui, Cupcui, Cuporani, Filipeni, Frumușica, Hănăsenii Noi, Hîrtop, Meșeni, Nicolaevca, Orac, Pitești, Romanovca, Sărata Nouă, Sărata-Răzeși, Sărățeni, Sărățica Nouă, Sărățica Veche, Seliște, Sîrma, Tigheci, Tochile-Răducani, Tomai, Tomaiul Nou, Troian, Troița, Victoria, Vozneseni;

raionul Cantemir: or. Cantemir, satele Acui, Alexandrovca, Antonești, Baimaclia, Bobocica, Cania, Capaclia, Chioselia, Cîietu, Ciobalaccia, Cîrpești, Cișla, Cociulia, Constantinești, Coștangalia, Crăciun, Dimitrova, Enichioi, Flocoasa, Floricica, Ghioltosu, Gotești, Hănăseni, Haragîs, Hîrtop, Iepureni, Lărguța, Leca, Lingura, Pleșeni, Plopi, Popovca, Porumbesți, Sadîc, Șamalia, Șofranovca, Stoianovca, Suhat, Taraclia (comuna Plopi), Taraclia (comuna Sadîc), Țărăncuța, Tartaul, Tătărășeni, Țiganca, Țiganca Nouă, Toceni, Țolice, Victorovca, Vîlcele, Vișniovca.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Legătura directă dintre aria geografică și calitățile vinurilor DOP „Tigheci”.

Vinurile DOP „Tigheci” își datorează personalitatea unică combinației de relief, sol, climă și resurse hidrografice ale microzonei, fiecare având un impact direct asupra stilului și calității vinului.

Relief - favorizarea maturării uniforme.

Relieful de coline și platouri cu altitudini de până la 315 m și pante moderate (3°-12°) asigură o bună drenare a apei și o expunere solară optimă, mai ales pe versanții sudici și sud-vestici. Această orientare favorizează acumularea lentă și echilibrată a zaharurilor, păstrând aciditatea naturală a strugurilor și determinând arome mai intense și un echilibru gustativ armonios în vin. Pantele moderate reduc riscul de stagnare a aerului rece, protejând vița de brumele târzii.

Sol - structura și mineralitatea vinurilor.

Cernoziomurile carbonatice și obișnuite, cu textură luto-argiloasă, oferă un echilibru ideal între reținerea apei și drenaj, prevenind atât stresul hidric, cât și excesul de umiditate. Conținutul calcaros conferă vinurilor o mineralitate fină și prospețime, în special la albe și rosé. Bogăția în microelemente susține formarea compușilor aromatici și fenolici, ceea ce se traduce în note expresive de fruct copt și taninuri catifelate.

Climă - maturare lentă și complexitate aromatică.

Climatul temperat-continental, cu veri calde, ierni reci și o sumă de temperaturi active de 3100-3300°C, asigură o perioadă lungă de vegetație (310-320 zile). Zilele însorite și nopțile răcoroase contribuie la maturarea fenolică lentă, păstrarea acidității și dezvoltarea aromelor complexe. Acest regim termic permite obținerea vinurilor albe cu profil floral și fructat intens, iar la roșii taninuri bine coapte, catifelate și un potențial bun de învechire.

Hidrografie - microclimat echilibrat.

Prezența râului Prut și a rețelei de râuri și lacuri naturale (Larga, Saca, Tigheci etc.) creează un efect de moderare a temperaturii, reducând amplitudinea termică extremă și menținând un grad optim de umiditate. Această stabilitate ajută vița să evite stresul termic, ceea ce se reflectă în concentrarea echilibrată a compușilor aromatici și zaharurilor, rezultând vinuri cu aromă mai persistentă și gust armonios.

Rezultat senzorial.

Combinația acestor factori se traduce într-un profil aromatic distinctiv:

Vinurile albe și rosé: note florale, citrice și de fructe coapte (piersică, caisă, măr), prospețime și mineralitate fină.

Vinurile roșii: note de fructe de pădure, prune coapte, condimente și ciocolată, taninuri suplă, textură catifelată și potențial bun de maturare la sticlă.

Astfel, terroir-ul Tigheci conferă vinurilor o identitate puternică, ușor recognoscibilă și constant apreciată de specialiști și consumatori.

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

X. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI

<https://www.db.agepi.md/GeogrIndications/Details.aspx?id=6049&cs=27&domain=0>