



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/2025/6281)

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

«Huși»

PDO-RO-A1583-AM05

Data della domanda: 17.10.2024

MODIFICA

Richiedente e interesse legittimo

1. *Associazione dei produttori di uve e vino Averești-Valea Lohan*

Associazione che rappresenta i produttori della DOP «Huși»

2. *Associazione professionale vitivinicola Vrancea-Pietroasa*

Associazione che gestisce vigneti della DOP «Huși» e trasforma una parte della produzione ottenuta nella zona.

Descrizione e motivi della modifica

1. *Aggiunta delle categorie vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico, vino frizzante*

Si chiede che al disciplinare siano aggiunte le nuove categorie di vino definite nell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013, ossia: vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico e vino frizzante, in modo che tali categorie di vino possano essere prodotte nella zona delimitata della DOP «Huși» da uve raccolte nella zona delimitata di tale denominazione.

La coltivazione dei vigneti di Huși è attestata in questa regione della Moldova sin dal XV secolo, quando iniziò a svilupparsi la viticoltura. Nel XIX secolo a Huși fu perfino fondata una scuola di viticoltura. L'istituzione divenne un punto di riferimento nella coltivazione della vite e nella produzione dei vini. La tradizione viticola di Huși si è sviluppata nel corso del tempo e la zona è diventata un importante centro viticolo nella regione della Moldova. Dal 1950 al 1960 la sua reputazione si è consolidata grazie alla cantina vinicola, che ha una capacità ottimale per la produzione di vino. Le varietà conosciute sono la Busuioacă de Bohotin e la Zghihără de Huși, vitigni autoctoni che hanno reso famosa la zona di Huși nel panorama vinicolo.

⁽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>).

A partire dal 2020 nella zona di Huși sono stati effettuati investimenti per lo sviluppo della capacità di lavorazione delle vecchie strutture produttive, utilizzando tecnologie e attrezzature per valorizzare i vitigni (i più emblematici dei quali sono la Busuioacă de Bohotin e la Zghihără de Huși) sia per i vini fermi che per i vini spumanti di qualità. Le vecchie strutture sono state mantenute e modernizzate per le categorie di produzione interessate (è stata conservata una vecchia cantina con circa 100 000 bottiglie di vino invecchiato).

La modifica è stata dettata dalla necessità di migliorare la protezione della zona di Huși e di valorizzare meglio la DOP, mettendo in risalto il potenziale specifico della zona e la capacità di alcune varietà di uve da vino di produrre vini spumanti di qualità.

Inoltre, per quanto riguarda la zona viticola della Moldova, negli ultimi cinque anni la produzione di vino spumante ha suscitato grande interesse da parte dei viticoltori del paese, per via del potenziale aromatico di alcune varietà autoctone (Tămăioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Frâncușă e soprattutto Fetească neagră) che consente di produrre anche vini diversi dal vino fermo, in quanto tali varietà sono più espressive in termini di bouquet e colore anche per altre linee di produzione.

I requisiti tipici delle categorie dei vini spumanti di qualità, dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico e dei vini frizzanti sono stati aggiunti al disciplinare delle denominazioni di origine limitrofe «Cotnari» DOP e «Bohotin» DOP, emblematiche della regione della Moldavia in termini di superfici coltivate e volumi di vino ottenuti. Ciò ha portato ad un aumento del numero di produttori interessati alla selezione dei vitigni corrispondenti e a dotarsi delle attrezzature necessarie per la lavorazione dei vini spumanti. Si è registrato un aumento notevole delle vendite e una maggiore partecipazione di questo tipo di prodotti a concorsi, nei quali si sono aggiudicati medaglie.

Il rinnovato interesse dei consumatori per le varietà Busuioacă de Bohotin (vino rosato, aroma tipico del Moscato) e Zghihără de Huși (vino giallo dorato, aroma vivace e floreale) potrebbe dare nuovo slancio alla tradizione di Huși nella produzione di vini spumanti. Queste tre categorie di vino (vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico, vini frizzanti) sono state introdotte per rappresentare meglio la zona, le varietà Zghihără de Huși, Busuioacă de Bohotin, Tămăioasă românească e Tramier roz, nonché la denominazione di origine.

Sono stati modificati i capitoli I, II, IV, IX, XI e XII del disciplinare di produzione e la sezione 3 del documento unico.

2. Aggiornamento delle informazioni sul legame tra la zona geografica e il prodotto

L'introduzione delle nuove categorie di vino di cui si chiede la produzione nell'ambito della DOP Huși impone di modificare il disciplinare aggiornando il legame tra la zona geografica e il prodotto al fine di garantire il rispetto delle disposizioni della normativa applicabile a una DOP (definizione di una denominazione di origine) e includere riferimenti alle nuove categorie.

I dettagli relativi alla zona, alle categorie di vino, al fattore umano e all'interazione causale sono stati completati.

Sono modificati il capitolo II del disciplinare e la sezione 8 del documento unico.

3. Indicazione delle varietà di uve per le nuove categorie di vino da produrre

Il disciplinare è stato integrato con l'indicazione delle varietà di uva che possono essere utilizzate per la produzione delle categorie di vino richieste nella zona DOP (vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico e vino frizzante).

Sono stati modificati il capitolo IV del disciplinare e le sezioni 4, 5.2 e 7 del documento unico.

4. Aggiunta delle caratteristiche analitiche e organolettiche per i vini spumanti di qualità, i vini spumanti di qualità del tipo aromatico e i vini frizzanti

Al fine di garantire il rispetto della normativa relativa alle DOP, è necessario aggiungere al disciplinare di produzione anche le caratteristiche analitiche e organolettiche delle nuove categorie di vino di cui si chiede la produzione nella zona della DOP Huși.

Sono stati modificati il capitolo XI del disciplinare e la sezione 4 (punti 4, 5 e 6) del documento unico.

5. *Aggiunta di condizioni per la commercializzazione dei vini*

La produzione di nuove categorie di vino impone che il disciplinare di produzione sia integrato con alcune condizioni relative all'imballaggio/presentazione/etichettatura delle nuove categorie di vino di cui si chiede la produzione nell'ambito della DOP Huși e con disposizioni in materia di etichettatura relative ai metodi di produzione per le nuove categorie di vino.

È stata modificata la sezione XII del disciplinare di produzione; la modifica non incide sul documento unico.

6. *Aggiunta di disposizioni relative ai vini spumanti di qualità/ai vini spumanti di qualità del tipo aromatico*

Il disciplinare è stato modificato per includere alcune condizioni relative ai vini spumanti di qualità e ai vini spumanti di qualità del tipo aromatico, classificati anche in base al tenore di zuccheri.

È stata modificata la sezione XII del disciplinare di produzione; la modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Huși

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

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

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcol; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

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

1. *Caratteristiche organolettiche — vini bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: giallo paglierino/giallo intenso, giallo verdolino, giallo limone, verde pallido, dorato.

Odore: caratteristico, intenso di fiori di vite, fiori di sambuco, agrumi verdi e fruttato, con sentori di melone che emergono con l'invecchiamento.

Bouquet: sentore di mele estive, fiore tagliato, leggermente amarognolo, aroma caratteristico della vite in fioritura con la sua tipica finezza naturale, aroma fine di uva in maturazione, aroma di mele verdi, agrumi e fiori selvatici che evolve con l'invecchiamento verso note di fiore appena tagliato, aroma di miele, fruttato, aroma di fiori d'acacia, cenni di burro fresco associati a un bouquet floreale, acidità equilibrata, note pronunciate d'incenso e basilico.

Sapore: leggermente acido, vivace, fruttato, rotondo, con finale gradevole, aroma di fiori selvatici che evolve con l'invecchiamento verso note di fiore appena tagliato, aroma di miele e sapore fruttato con retrogusto delicatamente amarognolo.

(Vini Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon e Riesling de Rhin: queste varietà aromatiche e semiaromatiche presentano note aromatiche superiori alla media, il che può portare ad un accumulo sia di aromi che di zuccheri.)

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,5

- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

2. *Caratteristiche organolettiche - vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: rosso rubino, rosso granato, rosso porpora, rosso vivo/rosso scuro.

Bouquet: aroma di ciliegie, fragole, amarene, vellutato, con cenni di prugne secche, corposo. Odore: ribes rosso, mirtilli rossi, more di rovo, bouquet floreale e profumo di petali di rosa e basilico.

Sapore: tannico, con aromi di frutti di bosco maturi, amarena, vellutato, fortemente erbaceo, arricchito da cenni di prugne secche.

(I vini ottenuti dai vitigni Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo e Barbera mostrano un aumento dell'accumulo di tannini colorati e un'equivalente concentrazione del carattere aromatico, molto probabilmente a causa dei cambiamenti climatici intervenuti nella zona negli ultimi anni.)

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,50
- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

3. *Caratteristiche organolettiche - vini spumanti di qualità*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini bianchi: il colore dei vini bianchi può presentare varie tonalità che vanno dal bianco verdolino al giallo dorato. Aromi floreali associati a frutta bianca e agrumi, con note espressive di pera matura, miele d'acacia, aroma complesso di frutta gialla candita, miele e brioche per i vini ottenuti con fermentazione in bottiglia. Al palato sono fluidi, con note cremose, persistenti e con un'acidità elevata. La spuma duratura e le bollicine fini e persistenti esaltano le note aromatiche dei vini.

Vini rosati: riflessi dal rosa pallido al rosa intenso con sottili sfumature violacee. Note aromatiche dominate da frutti rossi, fragola, e agrumi gialli, che possono anche presentare delicate caratteristiche floreali (peonia, foglie di salvia, basilico). Il sapore è fruttato, con buona persistenza e un finale acido. Spuma persistente, bollicine fini.

Sovrappressione in bottiglia a 20 °C: minimo 3,5 bar.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,50
- Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

4. Caratteristiche organolettiche - vini spumanti di qualità

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini rossi: il colore di questi vini può presentare riflessi dal rosso rubino al rosso porpora. Note aromatiche dominate da frutti rossi maturi (ribes e ciliegie nere), che possono essere accompagnate da note di noci e nocciole tostate, spezie. Il sapore è corposo, fruttato, con una buona persistenza e un finale acido. Spuma non molto abbondante, bollicine fini e persistenti.

Sovrapressione in bottiglia a 20 °C: minimo 3,5 bar.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,50
- Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

5. Caratteristiche organolettiche - vini spumanti di qualità del tipo aromatico

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini bianchi: colore che varia dal giallo paglierino con riflessi verdolini al giallo verdolino con riflessi dorati. Aroma di muschio, sentori di basilico, rose, erba appena falcata. Sapore fresco, gradevole e vivace, note di frutta bianca, pera, uva fresca, con un buon equilibrio tra dolcezza e acidità. Spuma abbondante, persistente e bollicine abbondanti.

Vini rosati: colore rosa pallido con lievi riflessi violacei. Aroma con sentori di frutti rossi, fragoline di bosco, fragole, agrumi, pompelmo, accompagnati da note floreali di rosa, fiori selvatici, basilico, incenso. Sapore fresco e croccante caratterizzato da sfumature di frutta tropicale matura, con buon equilibrio tra dolcezza e acidità. Spuma abbondante, persistente e bollicine intense.

Sovrapressione a 20 °C: minimo 3 bar.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 10,00
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 6,00
- Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

6. Caratteristiche organolettiche - vini frizzanti

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini frizzanti: varie tonalità dal bianco verdolino al giallo dorato, con riflessi dal rosa pallido al rosa intenso o dal rosso rubino al rosso porpora. Aromi floreali associati a frutta a polpa bianca, pera, mela e agrumi (pompelmo), miele d'acacia, frutta rossa (fragole, ciliegie), delicate note floreali (erbe aromatiche, basilico), frutta rossa matura (ribes, ciliegie nere, prugne), accompagnati da note di noci e nocciole tostate, spezie.

Sapore: i vini sono freschi, persistenti in bocca, con elevata acidità, fruttati e con buona persistenza, finale acido, spuma abbondante o moderata e bollicine di media durata che esaltano le note aromatiche dei vini.

La sovrapressione a 20 °C è compresa tra 1 e 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: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. Pratiche culturali

Pratica colturale

Almeno 3 000 ceppi/ha (minimo 75 % di piante rispetto all'impianto previsto);

Consentita soltanto negli anni di siccità o caratterizzati da condizioni climatiche avverse e previa notifica da parte dell'Ufficio nazionale della vite e dei prodotti vitivinicoli (*Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole*, ONVPV), nel rispetto di standard di umidità ottimali che garantiscono il potenziale vegetativo e la qualità specifica dell'uva.

Vendemmia verde: riduzione del numero di grappoli all'invaiatura quando la resa potenziale supera i limiti massimi consentiti dal disciplinare.

2. Produzione dei vini

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

In determinate condizioni climatiche che hanno un impatto positivo sul livello della produzione ottenuta, visto il potenziale di determinati vitigni, le uve raccolte nei vigneti situati nella zona delimitata possono essere trasformate in vini DOP «Huși» anche al di fuori della zona delimitata della denominazione, ossia nella zona limitrofa, i cui centri di vinificazione offrono capacità ottimali.

La zona limitrofa designata a tal fine (per la vinificazione rapida, la fermentazione a temperatura controllata, la conservazione del potenziale aromatico di alcune varietà tra cui Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămăioasă românească, Busuioacă de Bohotin) comprende le seguenti località del distretto di Vrancea:

- Panciu, Movilița;
- Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;
- Obrejița, Tămboiești, Popești, Budești, Cârligele, Vărteșcoiu, Câmpineanca.

3. Produzione di vino bianco o rosato

Pratica enologica specifica

Le varietà Pinot gris e Traminer roz possono essere utilizzate anche per la produzione di vini bianchi o rosati, in funzione della scelta del produttore, ricorrendo a tecnologie che preservino la qualità DOP delle uve e dei vini prodotti con queste varietà.

5.2. Rese massime

1. Varietà Aligoté, Fetească Regală, Zghihără de Huși, Crâmpoșie Selecionată, Francușă, Plăavaie, Donaris, Grasă de Cotnari

16 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Varietà Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

16 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Varietà Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

15 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Varietà Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt
13 500 chilogrammi di uve per ettaro
5. Varietà Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră
12 600 chilogrammi di uve per ettaro
6. Vini bianchi e rosati, varietà Aligoté, Fetească Regală, Zghihără de Huși, Crâmpoșie Selecionată, Francușă, Plăvaie
123 ettolitri per ettaro
7. Vini bianchi e rosati, varietà Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu
123 ettolitri per ettaro
8. Vini rossi, varietà Codană, Portugais bleu
119 ettolitri per ettaro
9. Vini bianchi e rosati, varietà Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera
115 ettolitri per ettaro
10. Vini rossi, varietà Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera
111 ettolitri per ettaro
11. Vini bianchi e rosati, varietà Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt
104 ettolitri per ettaro
12. Vini rossi, varietà Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt
100 ettolitri per ettaro
13. Vini rosati, varietà Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră
97 ettolitri per ettaro
14. Vini rossi, varietà Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră
93 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona delimitata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Huși» può comprendere delle sottodenominazioni di origine ed è situata nelle aree del distretto di Vaslui elencate di seguito.

Denominazione «HUȘI»

- città di Huși;
- comune di Duda-Epureni, villaggi di Epureni e Duda;
- comune di Pădureni, villaggi di Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești e Rusca;
- comune di Tătărăni, villaggi di Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați e Manțu;
- comune di Stăniște, villaggi di Stăniște e Pogănești;
- comune di Bunești-Averești, villaggi di Bunești, Averești, Armășeni, Tăbălăești e Plop;
- comune di Arsura, villaggi di Arsura, Fundătura e Pâhnești;
- comune di Drânceni, villaggi di Drânceni, Ghermănești e Râșești;
- comune di Boțești, villaggi di Boțești e Gugești;
- comune di Banca, villaggi di Banca, Stoișești, Sârbi e Țifu;

- comune di Fălcium, villaggi di Fălcium, Bozia, Copăceana e Rânzești;
- comune di Blăgești, villaggi di Blăgești e Igești.

Sottodenominazione «VUTCANI»:

- comune di Vutcani, villaggi di Vutcani e Mălăiești;
- comune di Roșiești, villaggi di Roșiești, Gara Roșiești e Valea lui Darie;
- comune di Șuletea, villaggi di Șuletea, Râșcani e Fedești;
- comune di Epureni, villaggio di Horga;
- comune di Berezeni, villaggi di Berezeni, Rânceni e Mușata.

7. Varietà di uve da vino

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Aromat de Iași B

Barbera N

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovii, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan
Babească gri G

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoșie selecționată B

Donaris B

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mădchentraube, Leanya, Leanka

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

Fetească regală B - Königliche Mădchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănașană, Galbenă de Ardeal

Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscadelle B - Moscatello bianco, Mouscadet doux

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo N

Negru Aromat N

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Plăvaie B - Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Portugais Bleu N - Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italiano B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Semillon B - Semillon blanc

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Zghihară de Huși B - Zghihară, Zghihară galbenă, Zghihară verde bătută

Zweigelt N - Blauer Zweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Şarba B

8. Descrizione del legame o dei legami

8.1. Informazione sulla zona geografica

Il substrato litologico forma una copertura tipologicamente variegata. La distribuzione segue una divisione altitudinale, dai mollisol di steppe e steppe boscose fino ai terreni argillo-alluvionali della fascia delle foreste. I černozém dilavati e i suoli grigi, i terreni più diffusi nella depressione di Huși, sono anche i più adatti per i vigneti, in quanto la loro tessitura sabbiosa/argillosa migliora le caratteristiche fisiche grazie alle loro proprietà biochimiche di base: attività biologica intensa, contenuto elevato di humus, forte capacità di scambio cationico, reazione da neutra a leggermente acida, alta saturazione delle basi e dei nutrienti.

L'orografia è costituita da una serie di colline ampiamente arrotondate orientate da nord-ovest a sud-est. Le colline presentano orientamenti, caratteristiche morfologiche e pendenze diverse. Questa zona viticola riunisce sottozone eterogenee: una zona collinare a circa 300 m di altitudine e una zona pedemontana più bassa con un'altitudine media di 150 m. Le colline presentano orientamenti, caratteristiche morfologiche e pendenze diverse che costituiscono il contesto di alcuni vigneti della zona.

La depressione di Huși è delimitata da alte colline a sud, ovest e nord e dalla valle del Prut a est, e accoglie più del 70 % dei vigneti della zona. Le valli che separano le colline della regione, caratterizzate da versanti leggermente asimmetrici, si diramano dalla pianura costiera coronata di colline, formando una catena di depressioni (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești) che, insieme alle colline più alte della depressione, ospitano le zone viticole più preggiate.

Il clima è continentale temperato, con elementi moderatamente continentali in alta collina e notevolmente continentali nella depressione di Huși.

L'irraggiamento solare globale è di circa 120 kcal/cm²/anno e la durata media del soleggiamento all'anno è di 2 000 ore in alta collina e di oltre 2 100 ore nella depressione di Huși e nella valle del Prut. Considerando la loro media annuale, i valori radiativi ed eliotermici rimangono alti durante tutto il ciclo vegetativo, favorendo così lo sviluppo vegetativo e la maturazione dell'uva.

I venti predominanti, che spirano da ovest, nord-ovest e nord, rappresentano insieme più del 60 % dei venti annuali e hanno caratteristiche di Föhn quando soffiano lungo i pendii delle colline verso la depressione. I venti di nord-est, soprattutto il Crivăț, accentuano il gelo, mentre quelli di est e sud-est sono caldi e secchi nella stagione calda e aumentano fortemente la siccità. Entrambi vengono avvertiti intensamente sia nella depressione di Huși che nella pianura alluvionale del Prut.

La rete idrografica che drena il territorio della città è composta da due corsi d'acqua principali: il Drăslăvăț a sud e il Răiești, formato dal Turbata e dal Șara, a nord. I corsi d'acqua si uniscono a est della città formando il fiume Huși. Il Drăslăvăț e il Răiești presentano un regime idrografico di tipo torrenziale. In primavera, quando la neve si scioglie rapidamente a seguito dell'aumento brusco delle temperature, o in estate, dopo le piogge torrenziali, trasportano grandi quantità d'acqua, straripando talvolta dagli argini.

I vini prodotti in questa zona sono vini da secchi a dolci, bianchi, rosati o rossi. Sono generalmente leggeri, non troppo estrattivi, con moderata gradazione alcolica, leggermente acidi nel nord della zona e con un «picco» di acidità nella zona di Avereşti, dove in alcune annate l'acidità naturale può raggiungere valori di 11-12 g/l di acido tartarico, rendendo questa zona eccellente per la produzione di vini spumanti.

Il colore dei vini rossi va dal moderato a nord della zona all'intenso a sud.

I primi documenti scritti che fanno riferimento all'esistenza di vigneti nelle zone in cui si trovano i vigneti odierni sono anteriori alla prima menzione del nome Huşi. Un documento di Alexandru il Buono del 1415 stabilisce i confini della vecchia zona vitivinicola. Un altro documento dell'agosto 1436 indica che esistevano impianti di viti nelle zone viticole di Epureni - Pâhneşti - Huşi. Secondo alcuni documenti dell'epoca le viti furono piantate in maniera intensiva nei vigneti di Saca e Ochi tra il 1600 e il 1662 e le viti di Huşi appartenevano al signore locale.

Testimonianze antiche della qualità eccellente dei vini di Huşi sono state lasciate da viaggiatori stranieri che hanno percorso la Moldavia medievale, in particolare Marco Bandinus, che nel 1646 scrisse: «Huşi, sede antica di vigneti in Moldavia, produce un vino squisito e fragrante, ricco di aromi e molto richiesto». Il grande cartografo Dimitrie Cantemir, nato a Silişteni (villaggio che oggi porta il suo nome) vicino a Huşi, scrive nella «Descriptio Moldaviae» che «il miglior vino viene prodotto a Cotnari, seguito da quello di Huşi».

8.2. *Dettagli sui fattori umani*

La coltivazione della vite nella zona della DOC Huşi avviene a controspalliera, con potatura e allevamento a Guyot e cordone bilaterale a potatura corta, a seconda dell'ubicazione degli appezzamenti e delle strutture per le operazioni di manutenzione, tenendo conto sia dei parametri produttivi che di quelli enologici.

I vigneti da cui sono ottenute le uve per i vini spumanti di qualità, i vini frizzanti e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico a DOC Huşi hanno una densità minima di 3 500 ceppi per ettaro con una purezza superiore al 95 %. Il carico di frutti è limitato a 28 grappoli produttivi per ceppo. La regolazione della produzione di uva e la corretta gestione della parete vegetativa garantiscono un accumulo ottimale dei composti polifenolici necessari ai vini di base utilizzati per i vini spumanti di qualità rosati.

Ciascuna varietà, con una purezza del 100 %, viene lavorata separatamente e gli eventuali assemblaggi avvengono al momento della preparazione dei lotti per il tiraggio. Grazie all'esperienza acquisita con la vinificazione separata dei vitigni, i vinificatori gestiscono il processo di assemblaggio. Gli assemblaggi sono effettuati con grande maestria, tenendo conto dei vitigni e dell'annata per garantire una certa costanza nell'equilibrio tra l'acidità e il carattere fruttato dei vini. La conservazione dell'integrità delle uve, immediatamente dopo la raccolta e durante il trasporto, garantisce la limpidezza dei mosti.

Il ricorso a una limitata solfitazione è essenziale per garantire la qualità della presa di spuma. Il raccolto è trattato con la massima cura nel periodo tra la raccolta e la pressatura per evitare l'ossidazione del mosto.

L'uso di uve intere, l'eliminazione del mosto prodotto durante il trasporto, la manipolazione accurata, la pressatura in ambiente pulito con attrezzature adeguate e secondo regole che definiscono un rapporto preciso tra il peso dell'uva trasformata e il volume del mosto estratto, garantiscono la qualità e la limpidezza del mosto ottenuto, assicurano un'estrazione delicata che preserva la finezza degli aromi e permettono di creare vini dal colore limpido e brillante. L'affinamento su fecce conferisce ai vini aromi terziari, contribuendo alla loro complessità.

La presa di spuma in bottiglia avviene in locali sotterranei ammodernati, in condizioni ambientali controllate, in modo da garantire parametri di fermentazione costanti e quindi la fedele riproduzione della qualità dei vini ottenuti con il metodo tradizionale.

8.3. *Dettagli del prodotto*

Vini spumanti di qualità: varie tonalità dal bianco verdolino al giallo dorato, con riflessi dal rosa pallido al rosa intenso con sfumature violacee, riflessi dal rosso rubino al rosso porpora.

Aromi floreali associati a frutta bianca e agrumi, pera matura, miele di acacia, un aroma complesso di frutta gialla candita, miele e brioche nei vini ottenuti con fermentazione in bottiglia, note dominate da frutta rossa (fragola) e agrumi gialli, sentori floreali (peonia, foglie di salvia, basilico) o frutta rossa matura (ribes, ciliegie nere), che possono essere accompagnate da note di noce, nocciole tostate, condimenti o note speziate.

Sapore: vini fluidi e cremosi, con gusto persistente e acidità spiccata, fruttati con buona persistenza e finale acido nei vini rosati, talvolta con una sfumatura leggermente corposa nei vini rossi.

Vini spumanti di qualità del tipo aromatico: da giallo paglierino con riflessi verdolini a giallo verdolino con riflessi dorati, o rosa pallido con lievi sfumature viola puro.

Aroma di moscato, sentori di basilico, rosa, erba appena falciata, sentori di frutti rossi (fragoline di bosco, fragole, agrumi, pompelmo), note floreali di rosa, basilico, incenso, fiori di campo.

Sapore fresco e vivace, con note di frutta bianca, pera, uva fresca, con buon equilibrio tra dolcezza e acidità, croccante, caratterizzato da sentori di frutta tropicale matura. Spuma abbondante e persistente e bollicine numerose e abbondanti.

Vini frizzanti: varie tonalità dal bianco verdolino al giallo dorato, con riflessi dal rosa pallido al rosa intenso o dal rosso rubino al rosso porpora. Aromi floreali, frutta a polpa bianca, pera, mela e agrumi (pompelmo), miele d'acacia, frutta rossa (fragole, ciliegie), agrumi, delicate note floreali (erbe aromatiche, basilico), frutta rossa matura (ribes, ciliegie nere, prugne), noci e nocciole tostate, spezie.

Al palato sono freschi, persistenti in bocca, con elevata acidità, fruttati e con buona persistenza, finale acido, spuma abbondante o moderata e bollicine abbondanti di media durata che esaltano le note aromatiche dei vini.

I vini bianchi fermi sono di colore da giallo paglierino, giallo limone pallido fino a giallo dorato tendente al verde, e sprigionano aromi secondari di gelsomino, finocchio e aromi primari di mela verde, uva spina (Zghihără de Huși), aromi fruttati e botanici, aromi intensi di basilico essiccato e pompelmo rosa (Busuioacă de Bohotin), note floreali e un'elevata acidità che ben si integra con il gusto pieno e rinfrescante.

Al palato predomina il gusto fruttato, con note di frutta bianca (pere, albicocche) e anche di petali di rosa, o note leggermente speziate, prugne mirabelle mature e delicate note di tralci di vite (Sauvignon). Nel finale dominano note rinfrescanti di mela acida. Nella versione abboccata possono essere presenti anche note croccanti.

Al naso i vini presentano intensità, freschezza, note di gelsomino, fiori di campo, vite, acacia e anche di mele verdi e scorza di limone, una consistenza morbida risultante dall'equilibrio tra acidità, alcol e un tocco di piacevole dolcezza, con aromi di pompelmo, lime e fiori di campo, e un finale di mela cotogna, uva passa e mele gialle (Fetească albă, Fetească regală).

I vini rossi fermi si presentano di colore rosso rubino intenso, rosso scuro con riflessi rubini.

Al palato i vini sono generosi e tannici, il che conferisce loro una piacevole complessità e astringenza, ed esprimono aromi rinfrescanti e fruttati di more, ribes nero, menta e peperoni rossi (Cabernet Sauvignon), accompagnati un corpo fresco e morbido e un finale medio che offre un senso di equilibrio.

Evidenziano aromi complessi di prugne, confettura di prugne e composta di ciliegie, sullo sfondo di delicati sentori affumicati. La consistenza è vellutata, con note rustiche dominate da frutti rossi di bosco e ciliegie nere (Fetească neagră).

Al naso sprigionano aromi delicati di spezie e fieno, spesso accompagnati da note di amarena, ciliegia e lampone (Cabernet Sauvignon) e sentori di pepe bianco.

I vini rosati fermi sono di colore rosa pallido, rosa salmone o talvolta rosa brillante.

Al gusto prevalgono i frutti bianchi, con intensi aromi di basilico, petali di rosa, pompelmo, leggermente speziati, e fresche note e aromi di ribes rosso, mirtillo rosso, fragoline di bosco, accompagnati da quelli di lampone e fragola matura. Il finale è piacevole e fruttato con una sensazione di freschezza ed equilibrio, completato da una acidità tipica. Al naso si percepiscono aromi puliti di ciliegie e ribes, integrati da agrumi maturi e delicate note di fiori di campo mescolati a frutti di bosco (more, fragoline di bosco).

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

In questa zona si produce un'ampia gamma di vini, da quelli secchi a quelli dolci, bianchi, rosati o rossi. Essi costituiscono tuttavia un gruppo piuttosto ben definito all'interno della gamma dei vini rumeni. Sono generalmente leggeri, non troppo estrattivi, con moderata gradazione alcolica, leggermente acidi nel nord della zona e con un «picco» di acidità nella zona di Avereşti, dove in alcune annate l'acidità naturale può raggiungere valori di 11-12 g/l di acido tartarico, rendendo questa zona eccellente per la produzione di vini spumanti. Il colore dei vini rossi va dal moderato a nord della zona vitivinicola all'intenso a sud. La qualità dei vini della zona della sottodenominazione «Vutcani» è simile a quella dei vini ottenuti nella zona della DOC Dealu Bujorului.

Le caratteristiche delle varietà della zona di Huşi conferiscono ai vini caratteristiche quali un'acidità molto elevata, importante per la produzione dei vini di base utilizzati per i vini spumanti, e apportano inoltre corpo e struttura sia ai vini spumanti di qualità che ai vini frizzanti.

Date le dimensioni della zona, il suolo e le condizioni climatiche e ambientali della zona della DOP Huşi consentono alle uve di maturare sufficientemente per produrre il vino di base per vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini frizzanti, con una scelta ottimale del momento della raccolta.

Le condizioni migliori per la produzione di vini spumanti si trovano alle altitudini più basse, fino a 200 m, con esposizione meno favorevole, su pendii esposti a nord-est; questi vini sono caratterizzati da una concentrazione alcolica più moderata, non sono molto estrattivi e hanno un'acidità medio-alta, un gusto gradevole, una spuma fine e persistente (zona di Buneşti-Avereşti).

I valori dell'escursione termica tra notte e giorno e il flusso di aria che scende dalle pendici più elevate favoriscono la sintesi e la conservazione di alcuni composti aromatici. Ciò vale in particolare alle altitudini medio-basse, in cui l'escursione termica è più accentuata. In questo modo emergono sentori fruttati primari più pronunciati, come mela, pera, pesca e albicocca, che vengono poi preservati nel corso della vinificazione, garantendo la peculiare aromaticità dei vini di base per la produzione di vini spumanti. Le notti moderatamente calde consentono l'accumulo lento degli aromi varietali di, rendendo possibile la produzione di vini dal bouquet ricco e con una caratteristica nota varietale.

La freschezza, l'acidità e l'intensità aromatiche dei vini spumanti di qualità, dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico e dei vini frizzanti sono quindi il risultato dell'interazione tra l'orografia, tipo di suolo e vitigno, unita a una lunga tradizione vinicola.

Le uve destinate alla produzione di vini di base per i vini spumanti sono raccolte precocemente, prima di quelle destinate ai vini fermi, al fine di garantire un corretto equilibrio tra zuccheri e acidità, con l'obiettivo di produrre vini spumanti di qualità eccellenti. I vini ottenuti richiedono parametri fisico-chimici con valori equilibrati, come il rapporto acidità/alcol, e caratteristiche sensoriali che garantiscono il carattere tipico delle varietà coltivate.

I suoli černozém lisciviati e i suoli grigi presenti in ampie parti della zona di Huşi sono favorevoli ai vigneti (tessitura sabbiosa/argillosa) per via delle loro caratteristiche biochimiche di base (attività biologica, contenuto elevato di humus, alta saturazione delle basi e dei nutrienti).

I suoli di tipo phaeozem ed eutricambosol (cambisol) garantiscono ai vigneti un buon drenaggio e una riserva idrica elevata che, durante la maturazione, favorisce le condizioni necessarie all'equilibrio degli aromi, in particolare quelli fruttati, completati dal mantenimento di una certa vigorosa freschezza al naso.

L'irraggiamento solare globale varia moderatamente tra 110 kcal/cm²/anno sui pendii con scarsa esposizione al sole e 130 kcal/cm²/anno sui pendii con migliore esposizione al sole, e il numero medio di ore di soleggiamento assicura un'irradiazione uniforme delle colline ad alta quota, con circa 2 000 ore e oltre 2 100 ore nella depressione di Huşi.

I valori radiativi ed eliotermici medi annuali rimangono alti durante tutto il periodo vegetativo, favorendo così lo sviluppo vegetativo e la maturazione dell'uva. Il numero limitato di ore di soleggiamento durante la maturazione dell'uva, unito al ciclo delle correnti calde nella valle del Prut, contribuisce alla formazione ottimale delle sostanze aromatiche nei vini bianchi e rosati fermi. L'escursione termica tra il giorno e la notte sui pendii situati ad altitudine medio-bassa (la depressione di Huși si trova a un'altitudine di 70-120 m) contribuisce alla sintesi e alla conservazione dei composti aromatici che definiscono le note primarie pronunciate e tipicamente fresche della frutta (mele, pesche, albicocche e pompelmi). Nel caso della vendemmia tardiva, quando le uve hanno un elevato tenore di zuccheri (240 g/l), anche se invecchiati per un lungo periodo di tempo i vini presentano un equilibrio aromatico inconfondibile al palato e al naso (Busuioacă de Bohotin).

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Indicazioni da apporre in etichetta

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

In etichetta, la denominazione di origine controllata «HUŞI» può essere completata, a seconda degli interessi dei produttori, con il nome di uno dei vigneti seguenti: DUDA-EPURENI, PĂDURENI, DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ȘARA, DEALUL OCHI, DEALUL GALBENA, DEALUL OGRADA, DEALUL PODGORIA, CERDACUL LUI VODĂ, DEALUL MĂNĂSTIRII, AVEREȘTI, PÎHNEȘTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROȘIORI, PODINA, ARMĂȘENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEȘTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CÂLCEA, COLINA MĂNĂSTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOȚOC.

Il nome «Huși-Vutcani» può essere completato con l'indicazione delle zone vitivinicole VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Condizioni di commercializzazione

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'etichettatura dei vini può essere effettuata in qualunque modo, purché le informazioni obbligatorie siano indicate nello stesso campo visivo. L'etichetta e la controetichetta non sono obbligatorie; l'etichetta può consistere in uno o più componenti, assumere qualsiasi forma ed essere realizzata con qualunque materiale e con qualsiasi tecnica.

Nell'etichetta si può anche utilizzare la menzione tradizionale prevista dalla normativa in vigore per i vini, che indica la qualità della vendemmia in base al tenore di zuccheri al momento della vendemmia (raccolta di uva con muffa nobile).

Indicazioni da utilizzare nella presentazione/etichetta

Quadro di riferimento giuridico

Nella normativa dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Nell'etichetta possono essere indicate facoltativamente anche alcune menzioni relative a determinati metodi di produzione, come segue:

le menzioni «fermentat in barrique» (fermentato in barrique), «maturat in barrique» (invecchiato in barrique), «fermentat în prezență așchiilor de stejar» (fermentato in presenza di pezzi di quercia) e «maturat în prezență așchiilor de stejar» (invecchiato in presenza di pezzi di quercia) possono essere apposte nell'etichetta così come formulate in rumeno o in altre lingue utilizzate a livello internazionale in modo da informare il consumatore del ricorso al procedimento corrispondente; è pertanto possibile utilizzare una qualsiasi delle menzioni seguenti:

- «Fume» o «Smoked» o «Toasted» in inglese, con o senza l'indicazione del termine che descrive l'intensità del trattamento termico cui è stato sottoposto il legno di quercia utilizzato, ossia «Light», «Medium» o «Heavy»;
- «Fumé» o «Fumée» in francese, con o senza l'indicazione del termine che descrive l'intensità del trattamento termico cui è stato sottoposto il legno di quercia utilizzato, ossia «légère», «moyenne», «forte» o «petit fumé», «demi-fumé», «intense fumé».

Queste menzioni possono essere indicate in qualsiasi altra lingua utilizzata a livello internazionale o nella lingua del paese in cui s'intende commercializzare il prodotto vitivinicolo, a seconda della scelta del produttore. Le menzioni informano il consumatore del ricorso a una pratica applicata in tutto il mondo per ottenere vini con caratteristiche sensoriali specifiche.

Per i vini sottoposti a un periodo di invecchiamento o di maturazione sulle fecce, si possono utilizzare in etichetta menzioni come «sur lie», «bâtonnage» o «aged on the lees».

Link al disciplinare del prodotto

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_husi_modif_cf_cererii_uniune_356_19.02.2024_cf_notif_com_11.03.2025_no_track_changes.pdf