O.N.V.P.V.
INTRARE Nr. 1353
Ziua 14 Luna 07 Anul 2020

Anexa IV
CERERE DE MODIFICARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE SAU A UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE

Data primirii
(ZZ/LL/AAA)……
[se completează de către Comisie]
Număr de pagini (inclusiv aceasta pagină):
Limba în care a fost efectuată modificarea: Română

Intermediarul:

- Statul membru (*): Romania

Numele intermediarului: Oficiului National al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
Adresa completa:
Șoseaua Iancului, nr. 49, 021719, sector 2, București, Romania, telefon, fax, e-mail: 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 97; 00752 100 990; office@onvpv.ro

Numele: DRĂGĂȘANI
Denumire de origine protejată

Rubrica din caietul de sarcini afectata de modificare

Descrierea produsului:
Se solicita completarea caietului de sarcini cu o noi categorii de produs vinicol astfel cum este definit in Anexa VII Partea II din Regulamentul (UE) nr.1308/2013, care defineste categoria de produse vitivinicole carora li se aplica normele specifice privind utilizarea unei denumiri de origine protejată, respectiv cu vin spumant de calitate si vin spumant de calitate de tip aromat DOP Drăgășani care sa fie obtinut în aria geografica delimitata a denumirii de origine, din strugurii produsi in arealul delimitat al acesteia.
Soiurile de struguri de vinificație utilizate
Se solicita introducerea în producția de vinuri DOP a soiului de struguri de vinificație Alutus, completandu-se caietul de sarcini cu acest soi autorizat.
Se solicita completarea caietului de sarcini cu soiurile de vinificație care sunt permise la obținerea categoriei de vin spumant de calitate si vin spumant de calitate de tip aromat, care sunt:
soiuri albe - Fetească regală, Crâmpoșie selecționată, Riesling italian, Pinot gris, Chardonnay, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel
soiuri negre - Novac, Burgund mare, Pinot noir, Fetească neagră.

Explicarea modificarii
Alutus este un soi românesc care a fost creat chiar la Statiunea de Cercetare pentru Viticultură și Vinificație Drăgășani iar introducerea lui în cultură are în favorabilitatea ariei delimitate un potențial crescut de valorificare a specificului viticol al arealului Drăgășani sub forma vinurilor de calitate.
Statiunea de Cercetare pentru Viticultură și Vinificație Drăgășani este cea care a creat si a monitorizat evolutia soiului de vinificatie Alutus, care în condițiile tipice de areal Drăgășani are o bună adaptabilitate și evoluție pentru obținerea calității. Fiind un soi românesc ce se alătură altor soiuri aflate în cultură în acest areal, cu bune rezultate în obținerea vinurilor cu însușiri calitative superioare aduce un plus de valoare la notorietatea denumirii de origine Drăgășani prin diversificarea sortimentală și exprimare complexității aromatice a soiuirlor naționale valoroase.

Soiul Alutus, în condițiile tipice de areal Drăgășani, are o bună adaptabilitate și evoluție pentru obținerea calității, el fiind un soi românesc ce se alătură altor soiuri aflate în cultură în acest areal, cu bune rezultate în obținerea vinurilor cu însușiri calitative superioare.
Soiul are potențial pentru vinuri fine, elegante, dar și complexe în același timp și devine o continuare fireasca a identificării unor exponenți potriviți ai specificului zonei. Prin introducerea de noi soiuri în cultură, în arealele cu tradiție viticolă așa cum este cel denumit pentru DOP Drăgășani, contribuim semnificativ la menținerea imaginii și notorietății denumirii de origine protejată controlată Drăgășani. Prin diversificarea sortimentală oenologii au la dispoziție o paleta mult mai larga de posibilități de exprimare a complexității aromatice, expresivității și originalității în vinurile obținute.

Producerea vinului spumant de calitate si a vinului spumant de calitate de tip aromat este necesară pentru a răspunde solicitarilor consumatorilor ce se doresc noi tipuri de produse, cu particularități legate de terroir. Astfel, producerea spumantelor de calitate, dar si a spumantelor de calitate de tip aromat este o preocupare a multor producători. Ei le obțin atât prin metoda clasica a fermentării în butelii, cat și prin mai noua metoda a fermentării in acrotofor/autoclava.
Vinul spumant obținut prin metoda clasica se produce de peste 100 de ani in Podgoria Dragasani. Producătorii de vinuri liniștite din arealul DOP Drăgășani au dorit astfel sa reînvie o tradiție și totodată, să valorifice potențialul vinicol al zonei într-un nou tip de produs solicitat de piața consumatorilor de vin, respectiv cele doua noi categorii de produs.

Productivitatea la hectar
Se completează caietului de sarcini referitor la producția medie pe hectar, pentru că este necesară creșterea producțiilor viticole maxime admise pentru strugurii recoltați la o maturitate deplină a recoltei, destinați obținerii de vinuri cat și pentru strugurii aflați la un nivel calitativ târziu de recoltă.
Producția la o maturitate deplină a recoltei se limitează la
- maxim de 14000 kg/ha la soiuri albe,
- 12000 kg/ha la soiuri aromate și
- 12000 kg/ha la soiuri negre.

În plus, randamentul vinicol ajunge la valoare maximă de
- 112 hl/ha la pentru vinurile albe obținute,
- 96 hl/ha pentru vinurile aromate și
- 90 hl/ha pentru vinurile roșii.

Producția maximă pentru care se solicita modificarea

Soiul		Producția maximă pentru care se solicita modificare		
		DOC-CMD	DOC-CT	DOC-CIB
SOIURI ALBE				
Fetească regală		12.000	-	-
Crâmpoșie selecționată		14.000	10.000	-
Riesling italian		12.000	9.000	7.000
Sauvignon		12.000	9.000	7.000
Pinot gris		12.000	9.000	7.000
Chardonnay		12.000	9.000	-
SOIURI AROMATE				
Tămâioasă românească		12.000	9.000	7.000
Muscat Ottonel		12.000	9.000	7.000
SOIURI NEGRE				

Novac		10.000	9.000	-
Negru de Drăgăşani		12.000	9.000	7.000
Burgund mare		10.000	9.000	-
Merlot		10.000	9.000	7.000
Pinot noir		10.000	9.000	-
Cabernet Sauvignon		10.000	9.000	-
Syrah		10.000	9.000	7.000
Fetească neagră		10.000	9.000	7.000
Alutus		10.000	9.000	-

Randamentul maxim în vin al caietului pentru care se solicita modificarea

Soiul		Randamentul în vin al caietului pentru care se solicita modificare		
		DOC-CMD	DOC-CT	DOC-CIB
SOIURI ALBE				
Fetească regală		96	-	-
Crâmpoşie selecţionată		112	80	-
Riesling italian		96	72	49
Sauvignon		96	72	49
Pinot gris		96	72	49
Chardonnay		96	72	-
SOIURI AROMATE				
Tămâioasă românească		96	72	49
Muscat Ottonel		96	72	49
SOIURI NEGRE				
Novac		75	72	-
Negru de Drăgăşani		90	72	49
Burgund mare		75	72	-
Merlot		75	72	49
Pinot noir		75	72	-
Cabernet Sauvignon		75	72	-
Syrah		75	72	49
Fetească neagră		75	72	49
Alutus		75	72	-

Explicarea modificarii

Productivitatea la hectar:

Ţinând cont de modificările climatice ce au afectat în ultimi 10 ani plantaţiile de viţă de vie cultivat în arealul delimitat, de randamentele efective ale plantaţiilor nou înfiinţate prin proiectele de reconversie restructurare precum şi de sustinutele investiţii în tehnologii moderne de vinificaţie, se impune creşterea andamentelor viticole şi vinicole pentru soiurile de struguri din plantaţiile cu denumire de origine protejată Drăgăşani.

Modificarea solicitată a productivităţii vitivinicole la hectar apare ca o necesitate pentru arealul Drăgăşani, fiind susţinută de o evoluţie a ultimilor ani a producţiei obţinute în această arie, de creştere a producţiei recoltate pentru strugurii aflaţi la un stadiu de maturitate deplină la recoltare cât şi pentru o recoltă aflată la un stadiu târziu al recoltării, datorită unor modificări de structuri noi ale plantaţiilor viticole, datorate

factorului biotic (structură clonală, portaltoiuri) cât şi factorului oenologic (utilizarea noilor tehnologii de vinificaţie).

Modificari datorate noii structurii a plantaţiilor

Cantităţile în caietele de sarcini la data întocmirii acestora, au vizat cu predilecţie cantităţile estimative rezultate după prelucrarea datelor istorice din areal.

Ca urmare a efectuării unor ample proiecte de reconversie şi respectiv de restructurare a plantaţiilor din areal, au survenit modificării semnificative în ceea ce priveşte densitatea plantaţiilor, dacă istoric, plantaţiile ce au făcut obiectul defrişărilor, aveau o densitate cuprinsă între 2800 şi 3200 de butuci/hectar, în prezent plantaţiile nou înfiinţate au o densitate de peste 4545 de butuci/hectar, înregistrându-se creşteri semnificative ale densităţii plantaţiilor tinere faţă de densitatea plantaţiilor anterioare, ceea ce a condus în egală măsură la creşteri semnificative ale producţiei de struguri.

Modificari datorate factorului biotic – structura clonală şi portaltoiuri

a. Categoria biologică: noile plantaţii infinitate ca urmare a implementării proiectelor de reconversie/restructurare au vizat cu predilecţie plantarea viţelor din categoria biologică „Certificat" atât pentru soiurile autohtone cât şi pentru soiurile din portofoliul internaţional, ceea de a contribuit la înfiinţarea unor plantaţii mai rezistente, cu o bună rată de prindere şi de creştere, diminuând considerabil riscurile de apariţie a golurilor. în egala măsură trebuie precizat că în aceste plantaţii puritatea de soi este în general 100%;

b. Selecţia clonală: pentru soiurile de viţă de vie care au fost plantate încă prin primele proiecte de reconversie/restructurare, s-a folosit o selecţie clonă variată având ca scop pe de o parte minimalizarea riscurilor (inadaptare, etc.) dar şi în scopul evitării acestora în condiţiile concrete din areal, evaluare ce a vizat inclusiv cantitatea şi calitatea strugurilor şi implicit cantitatea şi calitatea vinurilor sustenabile. Unele dintre soiurile plantate, au provenit din selecţii clonale pentru care informaţiile referitoare la producţia cantitativă erau calibrate pentru areale mai puţin favorabile (ex. zona viticolă B), ori prin plantarea lor într-un climat mult mai favorabil, acestea au exprimat un potenţial de producţie semnificativ crescut (peste 30%).

În egală măsură, precizam că s-au plantat soiuri şi respectiv clone care nu mai fuseseră niciodată plantate în acest areal utilizând şi structura adecvată de portaltoiuri (SO4, KOBER şi 5BB), fapt pentru care cantităţile estimate iniţial sunt în prezent infirmate de potenţialul productiv evaluat în prezent, potenţial care arată creşteri cantitative de minim 25-35% faţă de estimările iniţiale.

Modificari datorate factorului oenologic – utilizarea noilor tehnologii de vinificaţie

Modificările datorate factorului oenologic, sunt datorate pe de o parte noilor echipamente de vinificaţie iar pe de altă parte aportului pe care l-a adus utilizarea celor mai noi soluţii tehnice în materia materialelor oenologice.

a. Dintre noile echipamente care au contribuit semnificativ la creşterea randamentului vinicol, fără ca acestea sa se facă în detrimentul calităţii vinului, menţionam presele pneumatice care au permis o creştere a randamentului vinicol de peste 15% (pentru mustul ravac). Autovinifivatoarele şi recipienţii de fermentare la temperatură controlată, au permis în egală măsură creşterea semnificativă a randamentului vinicol dublată de o creştere calitativă a vinurilor, în special prin păstrarea şi după caz, creşterea profilului aromatic al vinurilor.

b. Evoluţia continua a materiilor oenologice, în special a drojdiilor selecţionate şi a enzimelor de extracţie, a fost al doilea factor esenţial pentru creşterea calităţii vinurilor, permiţând un mult mai bun control al proceselor fermentative şi post fermentative dar şi o diversificare a profilurilor aromatice ale vinurilor, prin particularităţile aromelor secundare astfel obţinute, ceea ce permite o mai bună adaptare la condiţiile de piaţă.

Explicarea modificării

Descrierea produsului

In perioada 2007 – 2020, în arealul delimitat DOP Drăgăşani au fost replantate suprafeţe notabile de vita de vie prin programul de reconversie/restructurare a plantaţiilor viticole, soiurile plantate sunt în general soiuri

autohtone, dar și clone mult mai valoroase din soiuri clasice, care își exprima potențialul prin vinurile elaborate cu tehnologii modernizate.
Obținerea unor noi categorii de produs vinicol permis de legislație în arealul Drăgășani, caracterizat prin condițiile de clima aflate, la fel ca și restul arealelor viticole din Europa, sub influenta schimbărilor climatice la nivel global, particularizate la nivel regional, este necesară pentru a răspunde diversificării gusturilor consumatorilor care în ultimii ani se orientează după noi tipuri de produse și cu particularități legate de arie de producție ori metode de producție
In ultimii ani în arealul DOP s-au aplicat investiții și modernizări ale infrastructurii de producție și tehnologiilor, pe fondul tradiției și valorii vinurilor liniștite cu DOP Drăgășani recunoscute la nivel național dar și european, care să permită obținerea și a altor tipuri de vinuri, cele de tipul spumantelor de calitate fiind o preocupare actuală a multor producători din areal care își propun să realizeze producerea vinului de bază pentru spumant dar și a produsului finit în interiorul arealului geografic.
Încă din perioada interbelică și până în prezent, în arealul delimitat de DOP Drăgășani s-a produs vin spumant obținut prin a doua fermentare în butelii, prin metoda clasica. Acest spumant era îndeosebi comercializat pe piețele interne și externe. Crama familiei Știrbey a produs în trecut spumante apreciate de catre consumatori, de înaltă calitate.
In acest context, apar din ce în ce mai multi producători de vinuri spumante, care le obțin atât prin metoda fermentării în butelii, cat și prin mai noua metoda a fermentării acrotofor/autoclava, care este de departe mai accesibila. Producătorii de vinuri liniștite din arealul DOP Drăgășani au dorit astfel sa reînvie o tradiție și totodată, să valorifice potențialul vinicol al zonei într-un nou tip de produs solicitat de piața consumatorilor de vin, respectiv cele doua noi categorii de produs.
Vinurile obtinute pe plaiurile Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti, Guşoeni sunt recunoscute prin calitatea exceptionala a vinurilor albe și aromate. De asemenea s-au remarcat și vinurile roşii atunci cand strugurii provin din parcele situate in treimea superioara a dealurilor, acolo unde strugurii acumuleaza mai multe zaharuri si antociani datorita insolatiei mai puternice si solurilor mai sarace, mai structurate, ce limiteaza productia la hectar, insa ii potenteaza calitatea.

Legătura cu aria geografică
Calitatea şi caracteristicile vinurilor de bază pentru obținerea vinurilor spumante produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine protejată Drăgășani se datorează în mod esenţial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani.
Cadrul natural este reprezentat de: relieful cu culmi interfluviale cu versanţi abrupţi, paralele cu râul Olt şi orientate de la N la S; altitudinea dealurilor din podgorie ce creste de la S (Oporelu – 193 m) la N (Scundu 463 m) cu diferite expoziţii, favorabile culturii de viţă de vie; litologia, roca mama, reprezentata în general dintr-o alternanţă de argile, marne şi nisipuri terţiare pe pantele şi cumpenele dealurilor şi aluviuni de diferite texturi în Lunca Oltului; solurile din arealul viticol sunt soluri brune şi brun roşcate de pădure unele mediu podzolite, bogate în calcar si situate pe pietrişuri aluvionare; hidrografia dominata de râul Olt, principalul colector care aduna surplusurile de precipitaţii ce se scurg de pe dealuri, în văile adinci ce le despart.
Climatul este temperat continental, cu ierni reci si veri calde, dar cu o mai atenuata excesivitate est-europeana, cu usoare influenţe mediteraneene. Temperatura medie anuala (11,3°C), precipitatiile moderate (642mm anual) alaturi de insolatia din perioada de vegetatie (1520 ore) induc conditii climatice favorabile culturii vitei de vie cu influenta directa asupra calitatii recoltei.
Acest ansamblu de condiții pedo-climatice favorizeaza cultivarea vitei de vie si crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru podgoria Drăgășani.

Factorii umani
Factorii umani influenţează calitatea vinurilor spumante. Astfel, viticultorii din Drăgășani, una dintre ele mai vechi și mai renumite podgorii ale României, au tratat cu seriozitate și au implementat experiența acumulata de secole în toate verigile de producție.

Inca din trecut viile se planteaza cu distante mai mici intre vite si intre randuri, obtinandu-se astfel densitati mai mari pe hectar. Podgorenii de aici considera ca pentru obtinerea unor productii de calitate nu trebuie sa avem incarcaturi mari de struguri pe butuc.
Tinand cont de relieful foarte fragmentat, cu pante agresive uneori, se practica sistemul inierbat intre randurile de vita de vie, ce ajuta la stabilizarea solului, dar si la consumul excedentului de apa, strugurii obtinnuti aici concentreaza astfel aromele, extractul si aciditatea.
Strugurii se recolteaza timpuriu, manual, selectiv, doar in ladite si numai atunci cand oenologul considera ca acestia indeplinesc caracteristicile necesare obtinerii unui vin baza pentru spumantul de calitate sau pentru spumantul de calitate de tip aromat.

Detalii privind produsul

Toate atributele strugurilor ce provin din aria geografică Drăgășani sunt influențate de oenoclimatul și factorii umani din areal.
Soiul românesc Alutus scoate în evidenţă terroir-ul D.O.P. Drăgășani. Vinurile roșii obţinute pe solurile brune şi brun roşcate de pădure, unele mediu podzolite, bogate în calcar si situate pe pietrişuri aluvionare, au o culoare roşie strălucitoare şi sunt foarte fine, cu personalitate marcantă. Vinuri cu arome puternice, vinuri corpolente, extractive. Vinurile liniştite roșii au arome de prune, coacăze negre, zmeură, astringenţa temperată, cu un buchet atrăgător prin învechire, cu note de mentă şi cafea, cu consistenţă, taninuri astringente echilibrate și nuanţe discrete de vanilie la maturarea în baric.
Vinurile spumante de calitate si vinurile spumante de calitate de tip aromat D.O.P. Drăgășani se diferențiază prin faptul că vinul productie de bază provine din struguri culeşi atunci cand exista un echilibru intre zaharuri, aciditate si arome.
Aceste vinuri productie baza stau la baza vinurilor spumante de calitate si vinurilor spumante de calitate de tip aromat ce se disting prin finețe, efervescenta, cu perlare indelungata, cu arome de fermentare, cu note de autoliza.

Interacțiunea cauzală

Zonele cu soluri scheletice pun în valoare soiul Alutus, care a găsit aici condiţii edafice foarte bune, producand struguri din care se obțin vinuri pline, structurate și cu arome puternice de fructe de padure si prune uscate.
Arealul de cultură a viţei de vie cu vocaţie pentru producerea strugurilor destinaţi obţinerii vinului de bază pentru spumant de calitate cu DOC Drăgășani este colinar şi fragmentat de văi. Relieful cu culmi interfluviale, cu versanţi abrupţi, paralele cu râul Olt şi orientate de la N la S; altitudinea dealurilor din podgorie 193m și 463 m, cu diferite expoziţii, favorabile culturii de viţă de vie; litologia, roca mama, reprezentata în general dintr-o alternanţă de argile, marne şi nisipuri terţiare; hidrografia dominata de râul Olt, principalul colector care aduna surplusurile de precipitaţii ce se scurg de pe dealuri, în văile adinci ce le despart, creează condiţii pentru creşterea şi maturarea boabelor într-un regim favorabil dezvoltării unui nivel de aciditate mediu si chiar ridicat, în anumite locuri, potrivit pentru direcţia de producţie ca vin productie de bază pentru spumante de calitate si vin spumant de calitate de tip aromat.
Numeroasele lacuri de acumulare amenajate pe raul Olt creaza un volum si un luciu de apa imens ce insoteste podgoria de la N la S, aceasta fiind amplasata de-a lungul Oltului. Astfel Oltul actioneaza ca un tampon pentru variatiile de temperatura, amplitudinea acestora fiind mai lenta, facand zilelele mai racoroase si atmosfera mai umeda. Aceasta influenta a raului Olt face ca strugurii sa fie oarecum protejati de caldurile excesive din timpul verii.
Temperaturile ridicate şi ploile din prima parte a fenofazei de pârgă (ultima decadă a lunii Iulie) au rol determinant în atingerea rapodă a pragurilor de aciditate, pH, arome şi zaharuri necesare obţinerii unei recolte destinată vinurilor spumante de calitate si vinurilor spumante de calitate de tip aromat.
In perioada de pârga si coacere a strugurilor clima este mai blanda decat in alte podgorii din Romania, astfel ca acumularea de zaharuri se face treptat, nu se produc deshidratari si nu sunt scaderi bruste de aciditate si pierderi de arome la struguri.
Recoltarea strugurilor pentru obtinerea vinurilor productie baza se face noaptea sau dimineata devreme pentru a evita incalzirea acestora, conservand astfel aromele.

Caracteristicile analitice și organoleptice - vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat

Odată cu introducerea noilor categorii de produs în arealul DOP Drăgășani se completează în mod corespunzător caietul de sarcini și cu caracteristicile analitice și organoleptice, ca o consecință a introducerii acesteia în specificații.

Vinurile producția de bază pentru obținerea vinurilor spumante de calitate

Caracteristicile fizico-chimice:

- tărie alcoolica totala a producției de vin destinata obținerii de vinuri spumante de calitate: minim 9,0% vol, dar nu mai mult de 11% vol;
- aciditatea totala (acid tartric): minim 5,0 g/l;
- aciditate volatila (exprimata în acid acetic) sa fie în conformitate cu legislația în vigoare.
- extract sec nereducator minim: 15,0 g/l
- zaharuri, exprimate în glucoza + fructoza, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, respectând legislația în vigoare, dar nu mai mult de 4 g/l, pentru asigurarea stabilității biologice;
- dioxid de sulf total, maxim: 100 mg/l
- dioxid de sulf liber, maxim: 35 mg/l.

Caracteristicile organoleptice:

Vinurile de bază pentru obținerea vinurilor spumante trebuie sa prezinte următoarele caracteristici:

- culoare: galben–verzui, pana la galben-pai, la spumantul alb, roz mai mult sau mai puțin intens la spumantul roze;
- - miros: plăcut, fin, fructuos;
- - gust: plăcut, acid, citric, fructuos (mar, pară, fructe de pădure la roze etc.)

Vinurile spumante de calitate

Caracteristicile fizico-chimice:

- tărie alcoolica, minim 11% vol. alcool
- aciditate totala (acid tartric), minim: 3,5 g/l
- aciditate volatila, în limitele permise de legislația în vigoare
- extract sec nereducator minim: 15,0 g/l
- zaharuri, exprimate în glucoza +fructoza, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, conform legislației în vigoare
- dioxid de sulf total, maxim: 185 mg/l
- suprapresiune la temperatura de 20^0C, minim: 3,5 bari.

Caracteristicile organoleptice:

Vinurile spumante de calitate se disting prin finețe, efervescente, cu perlare intensa la inceput, iar apoi mai lejeră, dar indelungata; trebuie sa prezinte următoarele caracteristici:

- aspect: galben–verzui pana la galben–pal, galben–verzui pana la galben–pai, strălucitor, iar la spumantul rose, avem diferite nuanțe de roz, in funcție de soiul/soiurile din care se obține;
- arome: plăcut, fin, cu arome de fermentare cu nuanțe de flori, miere, fan ușor uscat, note de autoliza, migdale, măr galben, iar in cazul strugurilor roșii și negrii întâlnim arome de trandafir, fructe de padure (fragi, mure, afine), capsuni.

Vinurile spumante de calitatede de tip aromat

Caracteristicile fizico-chimice:

- tărie alcoolica dobandita, minim 6% vol. alcool
- tărie alcoolica totala minim 6% vol. alcool
- aciditate totala (acid tartric), minim: 3,5 g/l

- aciditate volatila, în limitele permise de legislația în vigoare
- extract sec nereducator minim: 15,0 g/l
- zaharuri, exprimate în glucoza +fructoza, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, conform legislației în vigoare
- dioxid de sulf total, maxim: 235 mg/l
- suprapresiune la temperatura de 20^0C, minim: 3 bari.

Caracteristicile organoleptice:

Vinurile spumante de calitate de tip aromat se disting prin finețe, efervescente, cu perlare abundenta si perlare fina, cu durata indelungata; trebuie sa prezinte următoarele caracteristici:

- aspect: galben–verzui pana la galben–pal, galben–verzui pana la galben–pai, strălucitor, iar la spumantul rose, avem diferite nuanțe de roz, in funcție de soiul/soiurile din care se obține;
- arome: intensa, complexa, dar fina, cu arome de soi, tipice sortogrupului muscat, de busuioc si soc, cu arome de fermentare cu nuanțe de flori, fan ușor uscat, cu usoare note de autoliza.

Altele

Practici de producere a vinului spumant de calitate si vinului spumant de calitate de tip aromat

Ca o consecință a introducerii noiilor categorii de vin, se completează caietul de sarcini cu practicile care se referă la procedeele și tehnicile obținerii lor.

Practicile oenologice utilizate

Se completează caietul de sarcini cu condiții legate de practici oenologice specifice care se referă la obținerea vinului spumant de calitate si vinului spumant de calitate de tip aromat cu DOP Drăgășani.

Vinurile spumante de calitate rose se obțin exclusiv din soiuri negre sau roz, prin macerare pe boabe. Vinuri rose pot fi considerate și cele provenind din soiurile Pinot gris, daca macerarea se face pe boabe, atât timp cat este necesar pentru extracția culorii din pielita discret colorata a celor doua soiuri. În plus, vinul alb poate fi obținut și prin vinificare în alb a soiurilor de struguri negri sau roz.

Vinul spumant se poate obtine prin fermentatie alcoolica primara (direct din must) sau secundara (din vin productie baza).

Practici de producere a vinului productie de bază pentru vinul spumant de calitate

Strugurii se culeg manual, în lădițe de 15-25 kg, atunci când maturitatea tehnologica este corespunzătoare direcției de producție aleasă. Se presupune că, pentru producerea vinurilor de bază pentru spumante, maturitatea strugurilor este atinsă atunci când conținutul de zaharuri din struguri atinge un nivel de 160-190 g/l, corespunzător potențialului alcoolic de minim 9% vol., iar aciditatea atinge 8-10 g/l in acid sulfuric.

Valorile indicelui gluco-acidimetric trebuie sa se încadreze între 15-20. O aciditate ridicată aduce prospețimea caracteristică vinului spumant și contribuie la asigurarea limpidității și stabilității acestuia.

Transportul strugurilor se face în lăzile în care au fost culeși, pentru a se asigura integritatea boabelor. Pe distante relativ mari, când transportul lădițelor stivuite nu este rentabil, se pot folosi bene acoperite cu materiale antioxidante, stratul de struguri nedepășind 45-50 cm grosime, asigurându-se o protecție antioxidantă cu metabisulfit de potasiu.

La recepția pentru vinificare, strugurii se analizează cantitativ, prin cântărire și calitativ, apreciindu-se sănătatea strugurilor și conținutul acestora în zaharuri.

Strugurii sunt transferați în buncărul unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează. Are loc astfel, separarea mustului ravac și sulfitarea lui cu anhidridă sulfuroasă 40-50 mg/l, urmată de deburbare. Este interzisă folosirea pieselor continue, cu șnec elicoidal și a cisternelor de ciment.

Fermentația alcoolică a mustului însămânțat cu levuri selecționate se face la temperaturi cuprinse în intervalul 12-20 °C. Aprecierea organoleptică are loc după pritoc. Urmează refrigerarea la -3 °C sau -4 °C și păstrarea la rece, în cisterne, timp de 8-10 zile, în vederea stabilizării tartrice. Se realizează o filtrare grosieră, în condiții sterile, pentru asigurarea stabilității tartrice, proteice și microbiologice.

Utilizarea drojdiilor în culturi prime imprimă vinurilor mai putini acizi și esteri volatili, gust și miros specifici soiului, cu o tușă mai accentuată. Vinurile astfel obținute conțin mai putini coloizi și substanțe polifenolice, sunt mai puțin sensibile la alterările microbiene și se limpezesc mai ușor.

Practici de producere a vinului spumant de calitate

Vinul spumant se poate obtine prin fermentatie alcoolica primara (direct din must) sau secundara (din vin productie baza).

Fluxul tehnologic de obținere a vinului spumant de calitate DOP Drăgășani, prin metoda clasică:

1. Asamblarea vinurilor bază pentru spumant;
2. Tirajul (umplerea buteliilor urmată de adăugarea licorii de tiraj, levurilor selecționate, adjuvanților de limpezire);
3. Fermentația secundară (stivuirea și restivuirea buteliilor);
4. Remuajul (așezarea buteliilor pe pupitre, agitarea și rotirea lor cate 1/8 de cerc și aducerea lor treptat în poziție verticală cu dopul în jos, pentru a aduce drojdiile la dop);
5. Degorjarea (evacuarea depozitului de drojdii din butelii și adăugarea licorii de expediție);
6. Dopuirea și aplicarea coșulețului pe butelii;
7. Omogenizarea (agitarea sticlelor pentru a încorpora în toata masa spumantului a licorii de expediție);
8. Etichetarea;
9. Ambalarea.

Etapele tirajului: prepararea fermentațiilor, prepararea licorii de tiraj, filtrarea licorii de tiraj (daca este cazul), prepararea maialei și levuri de control periodic al cantității acestora, prepararea amestecului de tiraj și administrarea acesteia în cisterne de omogenizare.

Pentru limpezire se adăugă licoarea de tiraj adjuvanți: taninul oenologic sau gelatina. Nu se va folosi bentonita pentru limpezire.

Urmează umplerea sticlelor, dopuirea și agrafarea lor. Ultima operațiune din acest flux este controlul vizual al buteliilor, pentru a fi complet umplute, corect dopuite și asigurate cu agrafa de sarma.

Stivuirea sticlelor pentru fermentarea secundara se va face în 5-6 rânduri. Temperatura la care se vor menține sticlele stivuite trebuie să se mențină în intervalul 9-12 °C. După circa 30-35 de zile, are loc restivuirea. Sticlele trebuie să fie de culoare închisă, preferabil verde închis și transparente, pentru a fi ușor observabil procesul care se petrece înăuntru, în timpul lucrării de restivuire. Procesul de fermentare, în buteliile așezate în stive și restituirea acestora, se desfășoară pe parcursul a cel puțin trei luni.

Restivuirea are rolul:

- de a stimula activitatea levurilor, prin depistarea lor din nou în masa vinului, pentru fermentarea ultimelor resturi de zaharuri;
- de a readuce în suspensie levurile moarte sedimentate pentru intensificarea procesului de autoliză (eliminarea monoproteinelor și glucanilor din corpul levurilor)
- de a agrega substanțele aflate în suspensie, cu formarea unor particule mai mari și mai dense, care prin depunere, realizează o mai buna limpezire.

In funcție de opțiunile tehnologice, aceasta operațiune poate fi înlocuită prin folosirea levurilor floculante, ce formează un depozit granulos, neaderat la pereții sticlei.

Se pot folosi, de asemenea, levurile imobilizate în bile cu dublu înveliș de alginat de calciu. Se elimina operațiunea de remuaj. Se pot folosi giropaleți în vederea separării bilelor prin aducerea lor la dop, operațiune care se face în 18-22 secunde, fata de remuajul manual, care durează 30-35 de zile.

După ultima restivuire și scurgere perioadei de timp în care s-a desăvârșit fermentația secundara, are loc remuajul. Buteliile sunt așezate pe pupitre, inițial în poziție orizontală, când se marchează poziția de bază a sticlei, lângă camera de gaz și se rotesc cu 1/8 de cerc, întâi intr-o direcție și apoi în cealaltă, pe parcursul a 25-30 de zile. Odată terminat ciclul acesta de doua rotiri complete, necesar pentru asigurarea difuzării în masa vinului a tuturor componentelor elaborate de către drojdiile care au asigurat fermentația secundară, începe procesul de limpezire și aducerea depozitului pe dop. Pe pupitre, sticlele încep să fie așezate

progresiv, astfel încât la finalul operațiunii, acestea să ajungă în poziție verticală și depozitul de drojdii și impurități să fie complet acumulat pe dop.
Degorjarea (evacuarea depozitului de drojdii acumulate pe dopul sticlei) se face prin înghețarea dopului sticlei, urmata de expulzarea sub presiunea acumulata în butelii a depozitului de drojdii și impurități, astfel încât vinul va fi limpede și nu există riscul să mai rămână impurități în masa lui.
Urmează pregătirea licorii de expediție și adăugarea ei în butelii degorjate. Dacă degorjarea se face prin metoda transferului, îmbutelierea se face steril, la rece, prin umplerea sticlelor de jos în sus, asigurându-se vidarea acestora fără spumare. Apoi se face dopuirea și controlul limpidității în transparență, prin trecerea sticlelor prin fata unui ecran puternic iluminat.
Pentru obținerea vinului spumant de calitate DOP Drăgășani este obligatorie faza de înfrățire a vinului cu licoarea de expediție, care durează circa 20 de zile. După această perioadă sticlele sunt controlate atent, îndepărtându-se cele cu scurgeri la dop, cu urme de depozit de suspensie, cu tulbureala sau albăstreală. Doar cele corespunzătoare vor parcurge procesul de etichetare și ambalare.

Practici de producere a vinului spumant de calitate de tip aromat

Vinul spumant de calitate, de tip aromat se produce direct prin fermentația alcoolică primară. Producerea musturilor se face, în general, separat pe fiecare soi in parte.
Strugurii se culeg manual, în lădițe de 15-25 kg, atunci când maturitatea tehnologica este corespunzătoare direcției de producție aleasă.
O aciditate ridicată aduce prospețimea caracteristică vinului spumant și contribuie la asigurarea limpidității și stabilității acestuia.
Transportul strugurilor se face în lăzile în care au fost culeși, pentru a se asigura integritatea boabelor. Pe distante relativ mari, când transportul lădițelor stivuite nu este rentabil, se pot folosi bene acoperite cu materiale antioxidante, stratul de struguri nedepășind 45-50 cm grosime, asigurându-se o protecție antioxidantă cu metabisulfit de potasiu.
La recepția pentru vinificare, strugurii se analizează cantitativ, prin cântărire și calitativ, apreciindu-se sănătatea strugurilor și conținutul acestora în zaharuri. Strugurii sunt transferați în buncărul unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se procedează la desciorchinarea si zdrobirea strugurilor, urmata de o maceratie pre fermentativa in presa in cazul in cazul in care aceasta dureaza doar cateva ore sau in cisterne izoterme avand astfel posibilitatea de racire a mustuielii, in cazul in care se doreste o macerare mai lunga de pana la maxim 48 de ore,evitându-se astfel pornirea in fermentatie.
Presarea mustuielii se face lejer evitandu-se astfel extractia taninurilor ce ar produce note de amareala in produsul final.
Fermentatia alcoolica a mustului se face in cisterne de fermentare sub presiune denumite autoclave sau acrotofoare dotate cu sistem de control al temperaturii. Fermentarea se face prin insamantarea cu drojdii selectionate si la temperaturi de 16 – 20°C. La inceput aceasta se realizeaza in sistem deschis dupa care in sistem inchis. Prin finalizarea fermentatiei alcoolice in sistem inchis se realizeaza presiuni de pana la 6 bari in interiorul tancului. Pentru stoparea fermentatiei se raceste cisterna la -2°C.
Toate procesele de conditionare a vinului spumant de calitate de tip aromat se vor executa in regim izobaric pentru pastrarea presiunii.
In cazul vinurilor spumante de top aromat, este permisa:

- imbogatirea in zaharuri a mustului, cu respectarea reglementarilor in vigoare;
- acidifierea in limita a 1,5 g/l acid sulfuric;
- folosirea de adjuvanti de fermentare si a levurilor selectionate;
- controlarea fermentatiei alcoolice prin racire;
- alte practici admise de legislatia in vigoare;

Perioada de la recoltarea strugurilor pana la imbutelierea vinurilor spumante de tip aromat este de minim 45 de zile.
Imbutelierea vinului spumant de tip aromat se face la temperaturi scazute de 0-2°C si cu o linie de imbuteliere izobarica, dupa ce initial a fost fost filtrat steril.

Condiţii de comercializare a vinurilor spumante de calitate si vinurilor spumante de calitate de tip aromat

Se completează caietul de sarcini cu condiţii specifice noiilor categorii, respectiv condiţii privind capacitatile de îmbuteliere şi unele meniuni prevazute de legislaţia in vigoare.
Vinul spumant de calitate si vinul spumant de calitate de tip aromat poate fi obţinut şi comercializat funcţie de conţinutul în zahar total invertit (glucoza + fructoza) sub formele brut – natur, extra – brut, brut, sec, demi-sec şi dulce după cum prevede legislaţia.
Pentru vinurile spumante de tip aromat, se indică pe eticheta numele soiului de viţă din care provin strugurii sau se menţionează "obţinut din struguri de varietăţi aromatice"
Îmbutelierea vinului spumant de calitate si vinului spumante de calitate de tip aromat cu DOP Drăgăşani se face în butelii de sticlă de 0,375 l, 0,75 l, 1,500 l şi 3,000 l.
B. 1. Menţiunea „fermentat în sticlă" poate fi utilizata doar cu condiţia ca:

- produsul sa fi devenit spumant în urma unei a doua fermentaţii alcoolice în sticlă;
- procesul de producere, inclusiv învechirea în cadrul plantaţiei în care a fost obţinut produsul, calculat din momentul începerii fermentaţiei alcoolice, menita sa transforme producţia viticola în vin spumant, sa nu fi durat mai puţin de 9 luni;
- procesul de fermentaţie, menit să transforme produsul în vin spumant şi durata menţinerii producţiei pe drojdie, să fi durat cel puţin 90 de zile.

Pot fi folosite următoarele metode:

- fermentaţia secundară se face în sticle, eliminarea impurităţilor şi drojdiilor se face prin remuaj şi degorjare (metoda clasică champenoise sau la sticlă), prin metodă clasică, manuală sau prin cea modernă, prin îngheţarea gatului sticlei astfel încât depozitul de drojdie impurităţi să fie eliminat fără a lasă reziduuri.
- fermentaţia secundară are loc în sticle, la încheierea fermentaţiei vinul este răcit şi transferat într-un recipient în contrapresiune, filtrat şi îmbuteliat, eliminându-se remuajul şi degorjarea (metoda de transfer).

B. 2. Menţiunea „fermentat în sticlă prin metoda tradiţională", „metoda tradiţională", „metoda clasică" sau „metoda tradiţională clasică" pot fi utilizate cu condiţia ca produsul:

- produsul să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentaţii alcoolice în sticlă;
- să fi fost menţinut în permanenţă în prezenţa drojdiei, timp de cel puţin 9 luni, în cadrul aceleiaşi exploataţii, de la momentul constituirii producţiei;
- să fi fost separat de drojdie prin evacuare.

B. 3. Menţiunea „fermentat în tanc" sau „fermentat în rezervor/autoclava" poate fi utilizată cu condiţia ca produsul:

- să fie supus celei de-a doua fermentaţii în acrotofor/autoclavă/tanc de fermentare/cisternă de fermentare/recipient metalic rezistent la presiune, iar apoi trecut în alte recipiente, prin filtre, urmată de îmbutelierea în sticle (metoda discontinua sau Marinotti/Charmat)
- să fi trecut prin procesul de fermentare într-un sistem de mai multe recipiente ermetic închise, cu legături între ele. Vinul, producţia de bază pentru obţinerea spumantelor, dezoxigenat pe cale biologica şi bine omogenizat cu licoarea de tiraj şi maiaua de levuri, este introdus în mod continuu în sistem (metoda fluxului continuu sau Asti)

Toate prevederile privind certificarea originii şi autenticităţii, îmbutelierea, ambalarea, etichetarea, comercializarea şi controlul vinurilor cu DOP Drăgăşani vor respecta prevederile legislaţiei în vigoare pentru aceste tipuri de vin.

- **Numele și adresele autorităților de control(*):**

Se actualizează datele de contact ale autorității competente de control, respectiv Oficiul National al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), Șoseaua Iancului nr. 49, 021719, sector 2, București, Romania, tel. 00752 100 990; mail: office@onvpv.ro. Examinarea calitativă a vinurilor cu denumire de origine controlata Drăgășani și certificarea lor se va face conform procedurilor autorității de control O.N.V.P.V. Declasarea vinurilor cu denumire de origine controlata Drăgășani și certificarea lor se va face conform procedurilor autorității de control O.N.V.P.V.

Numele semnatarului: ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR VITIVINICOLI DRĂGĂȘANI

Persoana de contact: Raluca Bauer

Adresa completa: Str. Gib Mihăescu, nr. 25, Drăgășani, Vâlcea, Romania

tel. +40 751 252 272, e-mail: apvdragasani@gmail.com.

Semnatura și ștampila

ROMÂNIA ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR VITIVINICOLI DRĂGĂȘANI DRĂGĂȘANI VÂLCEA

.....