

CAIET DE SARCINI

pentru producerea si comercializarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu
Denumirea de Origine Controlată Dealu Mare

Capitolul I. PRODUSUL SI DENUMIREA DE ORIGINE CONTROLATA

I.1. Definirea produsului

Vinul spumant de calitate de tip aromat cu D.O.C. Dealu Mare este vinul spumant de calitate, obținut din mustul sau mustul parțial fermentat fabricat din strugurii soiurilor aromate cultivate în plantațiile viticole delimitate in arealul cu D.O.C. Dealu Mare.

I.2. Subdenumirile de origine controlată

Numele denumirii de origine Dealu Mare poate fi completat cu numele subdenumirilor de origine Valea Călugărească, Urlați și Tohani, conform regulilor stabilite în prezentul caiet de sarcini pentru utilizarea denumirii de origine controlată Dealu Mare.

I.3. Culoarea și tipurile produselor

Denumirea de origine controlată Dealu Mare este rezervată vinurilor spumante de calitate de tip aromat albe sau rose produse in varianta demisec și dulce.

I.4. Arealele delimitate

Aria geografică

Recolta de struguri, producerea mustului, fermentare și îmbutelierea vinurilor spumante de calitate de tip aromat se realizează in următoarele localități ale județului Prahova și Buzău:

Județul Prahova

1. Subdenumirea de origine “ Dealu Mare -Boldești”

- Orașul Boldești-Scăieni- localitate componentă Seciu;
- Com. Bucov- satele Pleașa, Bucov;
- Com. Plopu - satele Gâlmeia, Plopu.

Subdenumirea de origine “DEALU MARE-BOLDEȘTI” poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: SECIU, DEALU FRUMOS, VALEA CORBULUI.

2. Subdenumirea de origine “Dealu Mare-Valea Călugărească”

- Com. Valea Călugărească- satele Valea Călugărească, Valea Largă, Valea Nicovani, Valea Poienii, Valea Mantei, Valea Popii, Valea Ursoi, Vârfurile, Schiau, Răchieri, Valea Săracă;
- Com. Bucov- satele Chițorani, Valea Orlei, Bucov, Bighilin;
- Com. Albești - Paleologu - satul Albești - Paleologu;
- Oraș Urlați - localitatea componentă Valea Mieilor.

Subdenumirea de origine “DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ” poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: CHIȚORANI, VALEA ORLEI, VALEA POPII, VALEA SĂRACĂ, VALEA MANTEI, VALEA POIENII, VALEA NICOVANI, VALEA LARGĂ, VALEA MIEILOR.

3. Subdenumirea de origine “Dealu Mare-Urlați”

- Urlați- localități componente Urlați, Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Măruntși, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Jercălăi.

Subdenumirea de origine “DEALU MARE-URLAȚI” poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: VALEA PIETREI, VALEA BOBULUI, VALEA NUCETULUI, VIA DOMNEASCĂ, VALEA URLOI, VALEA SEMAN, VALEA CRÂNGULUI.

4. Subdenumirea de origine “Dealu Mare-Ceptura”

- Com. Ceptura- satele Ceptura de Jos, Ceptura de Sus, Malu Roșu, Rotari, Șoimești;

- Com. Fântânele - satele Fântânele, Bozieni.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE - CEPTURA" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: MALU ROȘU, VALEA GARDULUI, VALEA MĂNĂSTIRII.

5. Subdenumirea de origine "Dealul Mare-Tohani"

- Com. Gura Vadului - satele Gura Vadului, Perșunari, Tohani;

- Com. Vadu Săpat - satele Vadu Săpat, Ghinoaica, Ungureni;

- Com. Călugăreni - satele Călugăreni, Valea Scheilor;

- Com. Jugureni - satele Jugureni, Boboci;

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-TOHANI" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: VÂRFUL CU DOR, GURA VADULUI, DUMBRAVA, VADU SĂPAT.

Județul Buzău

6. Subdenumirea de origine "Dealul Mare-Breaza"

- Com. Breaza - satele Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilănești, Vispești;

- Com. Năeni - satele Năeni, Fințești, Fântânele, Proasca, Vârf;

- Com. Săhăteni - satele Săhăteni, Istrița de Jos.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-BREAZA" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: BREAZA, GRECEANCA, NĂENI, VISPEȘTI, FINȚEȘTI, SĂHĂTENI.

7. Subdenumirea de origine "Dealul Mare-Merei"

- Com. Merei - satele Merei, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărății, Nenciulești, Dobrițești, Sărata Monteoru, Valea Puțului-Merei, Ogrăzile;

- Com. Ulmeni- satul Vâlcele.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-MEREI" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: IZVORU DULCE, GURA SĂRĂȚII, DEALUL VIEI, DOBRILEȘTI, NENCIULEȘTI, VALEA PUȚULUI, CIOBĂNOAIA.

8. Subdenumirea de origine "Dealul Mare-Zorești"

- Vernești- satele Vernești, Zorești, Săsenii pe Vale, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Nișcov, Nenciu, Cârломănești, Căndești.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-ZOREȘTI" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: VALEA TEANCULUI, DEALUL ZORILOR, NIȘCOV.

*Denumirea de plai poate fi utilizată în etichetare cu condiția ca strugurii din care se obține vinul să provină cel puțin 85% din arealul delimitat al acestuia.

Aria parcelară delimitată

Vinurile spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Dealu Mare se produc din strugurii recoltați din parcelele evaluate și aprobate de către O.N.V.P.V.

Producerea vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine controlată Dealu Mare se poate face și în arealul de proximitate, în aceeași unitate administrativă, respectiv orașele Ploiești și Mizil (jud. Prahova) și orașul Buzău (jud. Buzău). În această situație producătorii vor face dovada existenței facilităților de condiționare-îmbuteliere în locațiile de proximitate înaintea aderării României la Uniunea Europeană, fapt ce se traduce prin tradiție în domeniu și experiența obținerii unor produse de calitate.

I.5. Sortimentul viticol

Vinurile spumante aromate de calitate de tip aromat se produc din următoarele soiuri:

- Muscat Ottonel, Moscato Bianco, Tămâioasă românească și Busuioacă de Bohotin.
Puritatea soiului în plantațiile destinate producerii vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Dealu Mare este de 100% în plantațiile realizate după anul 2008 și de minim 85% în plantațiile înființate înainte de anul 2008. Butucii impurități fac parte numai din soiuri ale speciei *Vitis vinifera*. Strugurii de la butucii impurități se vor recolta înainte de recoltarea soiului de bază.

I.6. Agrotehnica viticolă

I.6.1 Conducerea viței de vie

a. Densitatea de plantare

Plantațiile de viță de vie destinate producerii vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Dealu Mare au densitatea de plantare minimă de 3 300 butuci/ha

b. Reguli de tăiere

Încărcătura maximă de rod este de 30 ochi viabili pentru toate soiurile .

c. Forma de conducere : joasă sau pe tulpini semiînalte .

d. Producția maximă de struguri

Producția maximă de struguri se evaluează pentru fiecare soi și parcelă viticolă, ca medie pe ultimii trei ani. Ea trebuie să fie de:

- maxim 12000 kg/ha pentru soiurile Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin .

- maxim 140 q/ha pentru soiul Moscato Bianco

e. Golurile în plantație

Se admit goluri în plantație în procent de max. 20%.

f. Starea plantațiilor

În plantațiile de vie se aplică o protecție fitosanitară eficientă care să asigure o bună stare sanitară a viței de vie și a solului. În toamnele ploioase, cu risc ridicat pentru atacul de mușegai, se recomandă aplicarea dezfrunziturii parțiale la butucii cu aparat foliar bogat.

f. Alte mențiuni

Irigarea este admisă în anii secetoși, la decizia autorității de reglementare în domeniul vitivinicol, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 cm scade la 50 % din IUA (intervalul umidității active) prin folosirea unor norme moderate de udare (400 – 600 mc / ha).

I.7. Maturitatea strugurilor, recoltarea și transportul strugurilor

7.1. Maturitatea strugurilor

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile spumante aromate este evaluată pe baza concentrației de zaharuri, care trebuie să fie de minim 153 g/l.

7.2. Recoltarea strugurilor

Vinurile spumante aromate provin din struguri recoltați la maturitatea tehnologică. Data recoltării se stabilește pe baza dinamicii maturării strugurilor realizată la nivel de soi și parcelă viticolă.

7.3. Transportul strugurilor

Transportul strugurilor se realizează cu tractorul dotat cu platformă în care se încarcă containere care trebuie să aibă înălțimea de maxim 0.60 m.

I.8. Randamentul în must

Randamentul în must variază în funcție de soi. Este stabilit la valorile de :

- maxim 90 hl/ha pentru soiurile Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin
- maxim 105 hl/ha pentru soiul Moscato Bianco

I.9. Producerea mustului, fermentarea, îmbutelierea, stocarea și circulația produselor

9.1. Producerea și fermentarea mustului

a. Tehnologia de producere

Tehnologia de elaborare a vinurilor spumante aromate cu D.O.C. Dealu Mare se realizează în spațiu rezervat acestei destinații.

Fabricarea musturilor se face pe soi. Strugurii sunt desciorchinați și zdrobiți iar mustuiala se introduce în presa pneumatică, unde se realizează macerația prefermentativă. Durata variază în funcție de soi, de la câteva ore până la maxim 2 zile. Presarea se face într-un regim menajant iar fiecare șarjă de presare se introduce în cisterne prevazute cu sistem de răcire. Musturile se limpezesc. Atunci când este cazul se corectează compoziția mustului, respectându-se legislația în vigoare. Mustul se conservă până la utilizare în cisterne izoterme, la frig (0°C).

În vederea obținerii unei producții de vin spumant, controlul procesului de fermentare înainte și după constituirea producției de vin nu poate fi realizat decât prin refrigerare sau alte procedee fizice;

Fermentarea mustului se realizează în două etape, în prima etapă fermentarea are loc la presiunea mediului ambiant și în a doua, fermentarea se face sub presiune. Se aduce mustul în cisterna de fermentare sub presiune, dotată cu sistem de răcire, numită acrotor sau autoclavă (tanc de fermentare). Se aduce mustul la temperatura de circa 18°C și se însămânțează cu drojii selecționate. Fermentația se realizează în sistem deschis, la temperatura de 18-20 °C până la realizarea tăriei alcoolice mai mică cu 1.4% decât tăria alcoolică dobândită a vinului. Se închide tancul de fermentare și se continuă procesul de fermentare la temperatura de 18-20°C până la realizarea presiunii de 6 bari. Fermentația se stopează prin răcire la -2°C. Condiționarea vinului spumant aromat se face în regim izobaric prin cleire, detartrizare și filtrare.

Tăria alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine controlată nu poate fi mai mică de 6 % vol.

b. Practici oenologice și tratamente

Sunt admise:

- îmbogățirea în zaharuri a mustului, în anii climatici nefavorabili, cu respectarea reglementărilor în vigoare;
- acidificarea în limita a 1.5 g/l;
- utilizarea levurilor selecționate și a adjuvanților de fermentare admiși de reglementările în vigoare;
- refrigerarea pentru realizarea controlată a fermentației alcoolice;
- utilizarea produselor de limpezire admise de reglementările în vigoare;
- filtrarea cu kieselgur, plăci de filtru și cartușe filtrante.

c. Durata procesului de fabricare

Durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat nu poate fi mai mică de o lună.

d. Materiale și echipamente interzise:

Este interzisă utilizarea:

- preselor continue cu șnec elicoidal;
- cisternele din ciment

e. Capacitatea globală de producere

Capacitatea globală de producere este corelată cu randamentul de vinificare și suprafața plantațiilor viticole destinate acestui produs.

2. Dispoziție privind imbutelierea

Îmbutelierea se realizează începând cu 1 decembrie a anului de recoltă.

Îmbutelierea sterilă la presiune constă din răcirea vinului spumant la 0-2°C, umplerea sterilă a sticlelor și aplicarea dopurilor și a coșulețelor.

Toaletarea sticlelor constă în aplicarea etichetei, a contraetichetei, a capsulei și a fluturașului.

Pentru toate loturile imbuteliate, operatorul pune la dispoziția O.N.V.P.V. următoarele documente:

- informațiile din registrele de manipulare;

-analiza vinurilor spumante aromate înainte de îmbuteliere; buletinele de analiză se păstrează pe o perioadă de 6 luni;

Îmbutelierea se face în sticle de 0.375, 0.750, 1.500 și 3.000 l.

Fiecare etichetă conține informații privind: categoria produsului, numele soiului, volumul nominal, tăria alcoolică dobândită în volume, indicarea conținutului în zahăr, numărul lotului.

3. Dispoziții privind stocarea

Stocarea se face în spații organizate special pentru stocarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat îmbuteliate.

4. Dispoziții privind circulația produselor și introducerea în piața pentru a fi puse în consum

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt introduse în piața pentru a fi puse în consum începând cu 1 decembrie al anului de recolta.

I.10. Potențialul de producție al arealului viticol

10.1. Descrierea arealului viticol cu D.O.C. Dealu Mare

Arealul viticol Dealu Mare este cel mai încheșat masiv viticol, care se întinde pe o fâșie lungă de aproximativ 65 km și lată de 5-12 km între râurile Teleajen și Buzău. Se desfășoară de o parte și de alta a paralelei de 45° și între meridianele 26° și 26°45' longitudine estică. Administrativ, arealul viticol Dealu Mare este localizat în județele Prahova și Buzău.

a. Factori naturali

Depozitele sedimentare ale arealului viticol Dealu Mare sunt constituite din faciesuri care aparțin atât levantinului cât și vilafranchianului și succesiuni de pietrișuri, nisipuri și argile, din care s-au format sedimente de solidificare, alcătuite din argile, luturi, nisiouri și pietrișuri. Frecvent se întâlnesc solurile eu-mezobazice, brune luvice și regosolurile.

Relieful arealului viticol Dealu Mare se diferențiază pe două unități componente: Subcarpații externi și Câmpia piemontană Buzău-Teleajen. Subcarpații externi sunt dealuri care poartă numele generic de Dealu Mare. El manifestă o tendință de coborâre de la est către vest. Cota maximă în partea estică este de 754 m (Dealu Istria) iar în partea vestică de 406 m. Câmpia piemontană Buzău-Teleajen se înclină lent de la 300-200 m până la 100-80 m. Ea potențtează cultura viței de vie datorită expoziției sudice a majorității formelor sale.

Partea de vest a masivului Dealu Mare prezintă soluri formate pe argile roșii, marne și în proporție mai redusă pe nisipuri fine roșcate. Aceste soluri, cu un conținut ridicat în oxizi de fier, sunt foarte indicate pentru cultura soiurilor pentru vinuri roșii.

Solurile din partea estică a masivului au la bază calcare sarmatice, argile, gresii și tufuri dacitice, depozite de nisipuri fine în alternanță cu pietriș format din fragmente de roci cristaline, lehmuri și loess. Orientarea generală a văilor pe direcția N – S crează condiții foarte favorabile culturii viței de vie, care ocupă ambii versanți ai dealurilor. Expoziția predominantă a versanților este cea sudică, sud – estică și sud – vestică.

Cultura viței de vie se face, în cea mai mare parte, pe versanții a căror pantă variază între 8% și 30% și în măsură mai mică pe pante cu înclinații mai mari.

Evoluția reliefului tinde spre adâncirea văilor și accentuarea pantelor prin intensificarea procesului de eroziune, care crește spre centrul și limita vestică a podgoriei. Ca tip genetic, spre vest predomină solurile brun-roșcate de pădure erodate iar în zona de est rendzinele, pseudorendzinele și, în măsură mai mică, solurile nisipoase solificate. În anumite centre se întâlnesc soluri scheletice, cu roca mamă la mică adâncime și cu un conținut ridicat în carbonat de calciu, care favorizează obținerea vinurilor aromate.

Arealul viticol Dealu Mare are rezerve suficiente de apă și de bună calitate. Râurile principale (Teleajen, Cricovul Sărat și Buzău) au debite importante chiar și în sezoanele cu precipitații reduse iar pâraiele de pe clina sudică a Dealului Mare au debite mai reduse și un regim de scurgere torențial. Apele freatice sunt discontinue și cu debite variabile în zona subcarpatică și bogate în câmpia piemontană. Bogate în apă sunt și straturile acvifere de la baza acumulativului grosier al teraselor .

Climatul în Dealu Mare este temperat continental, caracterizat prin ierni reci și veri calde, dar cu o mai atenuată excesivitate est europeană. Temperatura medie anuală este de 11.3°C și precipitațiile anuale sunt de 642 mm. În perioada convențională de vegetație a viței de vie în Dealu Mare se înregistrează o sumă de 3411 ° temperaturi utile, o insolaie de 1520 ore și o sumă a precipitațiilor de 395 mm. Parametrii climatici evaluați integral prin indicii de aptitudine enoclimatică are în Dealu Mare valoarea de 4786, corespunzătoare unui potențial enologic foarte bun. În anumiți ani de recoltă Dealu Mare prezintă aptitudine enoclimatică excepțională. Frecvența acestor ani este de 1/7. Ultimul îngheț de primăvară se realizează în jurul datei de 10 aprilie iar primul îngheț de toamnă se realizează în medie la 30 octombrie. Intervalul fără îngheț este în medie, de 202 zile.

Temperatura critică printru înghețul mugurilor vitei de vie se realizează mai frecvent pe văi și la câmpie și mai rar pe versanți. Pe deal temperaturile minime sunt mai ridicate cu circa 3°C față de șes iar frecvența iernilor geroase este mult mai mică. Din această cauză viile cultivate pe deal pot ierna neprotejate.

Podgoria beneficiază de adăpostul pe care îl oferă dealurile subcarpatice, care cresc treptat în altitudine, formând un paravan împotriva curenților reci, care vin din direcțiile nord, nord – vest și nord – est. Apa care se înmagazinează în sol în timpul iernii favorizează în prima parte a perioadei de vegetație creșterea intensă a lăstarilor, iar ploile de la începutul verii stimulează creșterea boabelor.

În faza de maturare a strugurilor (lunile august – septembrie) precipitațiile sunt mai reduse, favorizând coacerea. Ploile de vară sunt uneori cu caracter torențial, provocând erodarea orizontului cu humus sau chiar a întregului profil pe terenurile cu pante mari. În general, resursele heliotermice din podgoria Dealu Mare sunt ridicate, favorizând o bună coacere a rodului și lemnului viței de vie.

b. Descrierea factorilor umani

În Dealu Mare se produc vinuri din cele mai vechi timpuri. La început vinurile erau destinate utilizării în cultul bisericesc și pentru desfătarea mai marilor din țara sau din zonă. Mai târziu producerea vinurilor a devenit o activitate economică, vinurile de Dealu Mare fiind comercializate în țară dar și în afara ei. În perioada socialistă a României viticultura și vinificația a fost sector economic cu aport important în realizarea PIB-ului național.

Existența viilor pe acest teritoriu este confirmată de săpăturile arheologice, resturile ceramice și toponimia care atestă prezența plantațiilor viticole din cele mai vechi timpuri.

Primele documente scrise despre existența culturii viței de vie în aceasta parte a țării datează din secolele XIV și XV. Din documente reiese că Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei și Valea Popii erau localități cunoscute și apreciate pentru calitatea vinurilor pe care le produceau.

Despre podgoria Dealu Mare, hrisoavele străine spun că producea un vin “uleios, tare și durabil, asemănându-l cu cele mai bune vinuri produse în alte țări”

De-a lungul timpului, cultura viței de vie a devenit o tradiție care s-a transmis din generație în generație, ea făcând parte din modul de viață al satelor de podgoreni. Viile reprezintă un mod de valorificare economică a terenurilor mai puțin fertile ale dealurilor, dar și un mod de protecție a mediului înconjurător și de punere în valoare a acestuia, fără a-i afecta integritatea.

-Tradiția lucrului în vie, crama și pivnița a fost transmisă din generație în generație. În prezent în Dealu Mare sunt prezenți mici, medii și mari producători de vinuri, care și-au definit produse specifice și tipicitatea lor, pe care cu multă grijă o realizează în fiecare an. S-au remarcat în ultimii ani mai mulți producători de vinuri de înaltă calitate. În Dealu Mare se practică enologia, definită ca știința vinului și a produselor vitivinicole. Ea a fost fundamentată prin realizarea bazei de cunoștințe asociate viei și vinului, dezvoltarea și implementarea tehnologiilor noi care respectă principiile dezvoltării durabile și realizarea sistemelor de calitate care aplicate garantează calitatea, siguranța în consum și nu în ultimul rând bogăția în compuși benefici pentru sănătate. Toate aceste obiective au fost și sunt realizate de către Institutul de Cercetare-Dezvoltare și Vinificație Valea Călugărească, care funcționează în Dealu Mare încă din anul 1949.

Producerea vinurilor spumante din strugurii produși în Dealu Mare a început demult-, din anul 1892 la Cramele Rhein Azuga. Este un loc vechi unde se produc vinuri spumante după metoda tradițională.

În pivnițele "Rhein" Azuga se produce cel mai vechi vin spumant din țară. Aceste pivnițe reprezintă o raritate pentru piața din România, fiind construite la suprafață și având pereți groși de peste 1,20 m. Pivnițele au luat ființă în 1892, fiind opera descendentului unei familii germane stabilită de peste 500 de ani în Brașov și care a cumpărat un teren în Azuga. Acest teren aparține, atunci, de moșia regelui Carol I.

În cramele construite din piatră și din patru rânduri de cărămidă, spre pârâul Azuga, Wilhelm Rhein a început să prelucreze vinuri aduse din Dealu Mare (Bucov, Chițorani și Valea Călugărească). Erau vinuri roșii, aromate și vinuri albe din care s-a născut spumantul de Azuga - "Rhein Extra". Astfel, începe istoria cramelor și a societății "Rhein&Cie", în 1892.

Pivnițele de la Azuga oferă condiții propice pentru producerea vinului spumant după metoda tradițională. Azuga a fost aleasă și din motive economice și geografice. Construcția unei crame de suprafață este de două ori mai ieftină, față de cea clasică săpată în pământ. Fermentația secundară necesită o temperatură constantă și scăzută, climatul de la Azuga fiind ideal, în iulie 14°C și în ianuarie -4°C, nemaifiind necesare dotări speciale.

În plus, Azuga este situată într-o regiune centrală a țării, aproape de Brașov și de București. Între cele două războaie mondiale, fiul cel mare al lui Wilhelm Rhein, Heinrich, care a studiat chimia, a dezvoltat afacerea, astfel că Bucureștiul a fost împânzit de depozite de vinuri din pivnițele Rhein.

Datorită calităților deosebite ale vinurilor, și în special ale spumantelor, Pivnițele Rhein de la Azuga au devenit, în 1920 "Furnisorul Curții Regale a României" (asta era denumirea de atunci), spumantul Rhein Extra Brut Imperial fiind servit la ceremonia de încoronare a Regelui Ferdinand de la Alba Iulia, din 15 octombrie 1922, specialitate existentă și în zilele de astăzi.

După al doilea război mondial și după naționalizarea din 1948, Otto Rhein, primul nepot revenit din lagărul de prizonieri din Austria a mai activat în afacerea familiei, până în 1952, când a emigrat în Germania.

Metoda de producere a vinurilor spumante de calitate de tip aromat a fost dezvoltată în țara noastră la IC-DVV Valea Călugărească în anii 1970. La Institut, în perioada 1976-1979 au fost realizate cercetări asupra tehnologiei de producere a vinurilor spumante, prin fermentare în recipiente metalice. În aceeași perioadă au început experimentările pentru stabilirea tehnologiei de preparare a tipului de vin spumant aromat. Tot aici, în anul 1990 a fost brevetat procedeul de obținere a unui nou tip de vin, Muscat spumant. -Validarea tehnologiei de producere s-a realizat la stația pilot realizată special la institutul menționat.

Informații privind calitatea și caracteristicile produsului

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt elaborate, având la bază musturi obținute din soiuri pure. Soiurile aromate cultivate în podgorie permit obținerea unor vinuri spumante, bine diferențiate între ele.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat din soiul Muscat Ottonel sau Moscato Bianco au un aspect limpede, strălucitor, cu miros fin și intens de muscat. Gustul este agreabil, dulce și vioi, cu textura fină. Spumarea este abundentă, iar perlarea fină și de durată.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat din soiul Tămâioasă românească au un aspect limpede, strălucitor, de culoare galben pai, cu miros persistent tipic, cu nuanțe de flori de salcâm și fagure de miere. Gustul este agreabil, echilibrat și vioi. Spumarea este abundentă, iar perlarea fină și de durată.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat din soiul Busuioacă de Bohotin au o robă spectaculoasă, de culoare rozé pal. Olfactiv se disting nuanțe de trandafir și busuioc. Gustul este echilibrat, vioi, cu un raport bun zahăr/aciditate. Spumarea este abundentă, iar perlarea fină și de durată, cu bule de dimensiuni mici.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat exprimă la cel mai înalt nivel însușirile de prosepțime, fructuozitate și armonie de ansamblu.

Interacțiunea cauzală

Apariția exploatațiilor mici și mijlocii, cu suprafețe de 20-100 ha a favorizat creșterea calității, prin gestionarea mai bună a factorilor ce concură la obținerea vinurilor. Prin cunoașterea în detaliu a particularităților fiecărei parcele, a soiurilor și stăpânirea amănunțită a tehnologiilor de cultură și prelucrare a strugurilor, potențialul zonei este exploatat în scopul obținerii unor vinuri de înaltă calitate.

Diferitele tipuri de sol și expoziții diverse au determinat plantarea soiurilor, în funcție de adaptabilitatea lor. În unele centre viticole se întâlnesc soluri scheletice, cu roca mamă la mică adâncime și cu un conținut ridicat în carbonat de calciu, care favorizează obținerea vinurilor spumante aromate din soiurile Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin și Muscat Ottonel.

Soiurile aromate cultivate în Dealu Mare, în climat temperat continental, sunt conduse, în general, în formă semiînaltă, cu sisteme de susținere care asigură o repartiție bună a suprafeței foliare și a producției. Acest lucru asigură o fotosinteză corectă și o maturare optimă a strugurilor. Producțiile echilibrate permit obținerea unei maturități optime începând cu prima parte a lunii septembrie până la sfârșitul lui octombrie.

Se acordă o mare importanță transferului de calitate de la strugure către vin, pe tot fluxul tehnologic, de la recoltare, transport până la stabilizarea și condiționarea vinurilor, dar și modului de obținere și conservare a mustului proaspăt de struguri.

Se are în vedere respectarea strictă a protocolului de vinificare, care vizează reducerea conținutului de bioxid de sulf, presarea în regim de presiune menajantă, prezervarea aromelor varietale, care dau finețe și eleganță vinurilor, dar și o calitate bună a perlării.

Cramele din podgoria Dealu Mare beneficiază de inovații tehnice și dotări de ultimă generație, fiind în acord cu dinamica exploatațiilor viticole, respectând în același timp tradiția și practicile din trecut.

Experiența acumulată în timp permite, în funcție de soi și anul de producție, realizarea unui echilibru constant între aciditate, zahăr și aromele varietale, specifice vinurilor spumante de calitate de tip aromat.

1.10.2. Caracteristicile fizico-chimice și organoleptice

a) caracteristici analitice:

- tăria alcoolică dobândită: min. 6% vol alc.;
- tăria alcoolică totală: min 10% vol alc.
- aciditatea totală : min 5 g/l acid tartric
- aciditatea volatilă max. 0.5 g/l acid acetic
- SO₂ total (mg/l): 185
- presiunea de CO₂: min. 3 bari la 20°C
- concentrația în zaharuri, exprimată ca glucoză și fructoză: 32-50 g/l pentru demisec și minim 50 g/l pentru dulce.

b) caracteristicile organoleptice

Spumantul din struguri de Muscat Ottonel se prezintă ca un vin spumant de culoare galben pai cu reflexe verzui, cu spumare abundentă și perle fine de durată. Aroma de muscat este fină, intensă și amplă. Gustativ, spumantul este agreabil, dulce și vioi, datorită echilibrului dintre dulce și acid. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

Spumantul din struguri de Tămâioasă Românească se prezintă ca un vin spumant de culoare galben pai cu reflexe verzui, cu spumare abundentă și perle fine, de durată. Aroma este fină, intensă și amplă, cu nuanțe de busuioc, trandafiri și fân proaspăt cosit. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi și echilibrat. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

Spumantul din struguri de Busuioacă de Bohotin se prezintă ca un vin spumant de culoare roz, cu spumare abundentă și perle fine, de durată. Aspect limpede, culoare roz de diferite nuanțe, cu

aromă caracteristică fină de busuioc și trandafir. Gustativ, spumantul este agreabil, dulce și vioi, datorită echilibrului dintre dulce și acid. În ansamblu vinul este armonios și persistent. Spumantul din struguri de Moscato Bianco se prezintă ca un vin spumant de culoare galben pai cu reflexe verzui, cu spumare abundentă și perle fine de durată. Aromă caracteristică de muscat este fină, cu nuanțe florale. Gustativ, spumantul este plăcut, dulce și vioi, datorită echilibrului dintre dulce și acid. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

I.10.3. Aptitudinea arealului Dealu Mare pentru producerea vinurilor spumante de calitate de tip aromat

Strugurii de Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin cu o frecvență foarte mare în zonă, realizează compoziția materiei prime pentru spumantele aromate cu D.O.C. Dealu Mare. Aromele strugurilor sunt intense și fine.

Prezența agenților economici care au infrastructura necesară pentru producerea vinurilor spumante aromate reprezintă un factor favorabil dezvoltării acestor produse. Există deopotrivă plantații viticole cultivate cu strugurii menționați dar și fluxuri tehnologice pentru elaborarea spumantelor de calitate de tip aromat.

Arealul viticol Dealu Mare are unitatea de cercetare vitivinicolă (IC-DVV Valea Călugărească) care are baza de cunoștințe și dotare pentru investigații tehnice și analitice asociate vinurilor spumante.

I.11. Reguli de prezentare și etichetare

Fiecare etichetă conține informații obligatorii privind:

- categoria produsului: vin spumant de calitate de tip aromat, însoțit de numele denumirii de origine controlată Dealu Mare
- numele soiului,
- volumul nominal,
- tăria alcoolică dobândită în volume,
- indicarea conținutului de zahăr, exprimat ca glucoză și fructoză (tipul vinului după concentrația de zaharuri)
- numele și adresa producătorului
- indicarea provenienței: Produs în România,
- numele și adresa îmbuteliatorului,
- sintagma „conține sulfiți”,
- numărul lotului.

Îmbutelierea se face numai în sticle de tip „vin spumant”, închise cu :

un dop în formă de ciupercă din plută sau dintr-un alt material care poate intra în contact cu produsele alimentare, fixat printr-un dispozitiv de închidere, acoperit, dacă este necesar, cu un

căpăcel și învelit în folie, acoperind în întregime dopul și integral sau parțial gâtul sticlei.

Toate indicațiile facultative sunt înscrise cu caractere lizibile, dar nu mai mari decât caracterele de înscriere a numelui denumirii de origine.

Capitolul II. GESTIONAREA PRODUCȚIEI

II.1. Obligații declarative

Declarațiile menționate mai jos sunt adresate Oficiului Național al Viei și Produselor Vitivinicole

1. Declarația de renunțare la producerea vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Dealu Mare

Toți operatorii, cu 72 de ore înainte de recoltare, declară parcelele din care nu va mai produce vinuri spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Dealu Mare în anul în curs.

1. Declararea musturilor apte pentru producerea vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Dealu Mare înainte de 30 noiembrie a anului de recoltă. Se indică:

- denumirea de origine solicitată
- soiul
- volumul de must
- numărul din Registrul Comerțului
- numele și adresa operatorului
- locul antrepozitului fiscal.

Această declarație, după caz, este însoțită de o copie a declarației de producție și a specificației privind achiziția de materie primă.

2. Declararea loturilor intrate la fermentare

Toți operatorii, cu 48 de ore înainte de fermentarea mustului, declară loturile intrate la fabricație. Se indică:

- soiul
- numărul lot must materie primă
- tancul de fermentare (număr și capacitate)
- cantitatea de must
- data intrării la fermentare.

Capitolul II. ȚINEREA SUB CONTROL A REALIZĂRII PRODUSELOR

III.1. Punctele principale de control și metodele de evaluare

Puncte principale de control	Metode de evaluare
A. — REGULI STRUCTURALE	
A. 1. Încadrarea parcelelor viticole în arealul cu D.O.C. delimitat	Controlul documentelor și controlul pe teren
A. 2. Potențialul de producție revendicat (sortimentul viticol și suprafața soiurilor, densitatea de plantare și palisarea)	Evidența la zi a potențialului de producție, conform cerințelor stabilite în planul de control sau în planul de inspecție
A. 3. Producerea musturilor, fermentarea, îmbutelierea și stocarea	
Starea spațiilor și conformitatea destinației tehnologice	Declarații și controlul pe teren
Capacitatea globală de producție	Controlul pe teren
B. REGULI ALE CICLULUI DE PRODUCȚIE	
B. 1. Conducerea viței de vie	
Tăierea	Controlul pe teren: evaluarea fertilității
Palisarea	Control pe teren: măsurarea înălțimii aparatului foliar
Producția maximă a parcelei	Numărarea strugurilor și estimarea producției
B. 2. Maturitatea strugurilor, recolta de struguri și transportul	

Maturitatea strugurilor	Controlul documentelor și controlul pe teren; verificarea înregistrărilor (dinamica maturării strugurilor) realizate de către operatori.
Data recoltării	Controlul pe teren.
B.3. Producerea mustului, elaborare, îmbuteliere, stocare	
Imbogațirea mustului	Controlul documentelor și controlul pe teren; verificarea înregistrărilor realizate de către operatori pentru toate loturile de must (registre de vinificare). Verificarea derogărilor.
Fermentarea	Controlul documentelor și controlul pe teren; verificarea înregistrărilor realizate de către operatori (fișa fermentației alcoolice, registrul de îmbuteliere)
Declarația de recoltă	Controlul documentelor (Declarația de recoltă)
Randamentul la vinificare	Controlul documentelor și a derogărilor autorizate.
C. CONTROLUL PRODUSELOR	
Musturi vrac care fac obiectul unei tranzacții între operatori	Examinare analitică și organoleptică
Vinuri spumante după fermentație	Examinare analitică și organoleptică
Vinuri spumante îmbuteliate	Examinare analitică și organoleptică

1. Referințe despre structura de control

Controlul respectării prezentului caiet de sarcini este efectuată de Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.) , prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: Valea Calugareasca, nr. 43, județul Prahova, tel/fax 0244 236155, 0752 100994, e-mail: dealumare@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri D.O.C., controlul vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Dealu Mare și eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile spumante aromate obținute în denumirea de origine controlată „Dealu Mare ” se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză care să conțină cel puțin următorii parametrii:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;
- dioxidul de carbon

Examinarea analitică oficială este realizată de către laboratoare autorizate de M.A.D.R. .

- b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros)
- c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată „Dealu Mare”; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

-eșantionare

-control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V verifică:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului .

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „Dealu Mare”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică .