

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinurilor cu denumire de origine controlată
“DRĂGĂȘANI”

1. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI” se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul Caiet de sarcini, care este întocmit potrivit prevederilor legale.

2. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Localizare geografică

Podgoria Dragasani se întinde între Subcarpații Getici la nord și Campia Romana la sud și sud-est, fiind situată între paralele 44°30'-44°55' latitudine nordică și meridianele 23°55'-24°15' longitudine estică. Podgoria are o lungime de cca 50 km. între localitățile Strejești, în sud și Ionești, în nord, cu o dezvoltare în adâncime, pe latura est-vest pe o distanță ce ajunge la cca 30km.

Administrativ, podgoria se află localizată în județele Vâlcea și Olt.

Cadrul natural

Relieful este caracterizat prin culmi interfluviale cu versanți abrupti, paralele cu râul Olt și orientate de la N la S. Altitudinea dealurilor din podgorie crește de la S (Oprelu – 193 m) la N (Scundu 463 m) dând naștere la diferite expoziții, favorabile culturii de viță de vie.

Litologia, roca mamă este reprezentată în general dintr-o alternanță de argile, marne și nisipuri terțiare pe pantele și cumpenele dealurilor și aluviuni de diferite texturi în Lunca Oltului.

Solurile de pe terenurile de platformă sunt caracterizate prin prezența luvisolurilor albice, planosolurilor și solurilor brune luvice (podzolite). Pe culmile înguste, bine drenate, în partea superioară a versanților și pe terase s-au format soluri brune argiloiluviale. Pe versanți sunt soluri brune eu-mezobazice și regosoluri. Solurile brun-roșcate apar pe terase, în partea sudică a podgoriei.

Hidrografia este dominată de râul Olt, principalul colector care adună surplusurile de precipitații ce se scurg de pe dealuri, în văile adânci ce le despart.

Climatul este temperat continental, cu ierni reci și veri calde, dar cu o mai atenuată excesivitate est-europeană, cu usoare influențe mediteraneene. Temperatura medie anuală (11,3°C), precipitațiile moderate (642mm anual) alături de insolția din perioada de vegetație (1520 ore) induc condiții climatice favorabile culturii vitei de vie cu influența directă asupra calității recoltei.

Acest ansamblu de condiții pedo-climatice favorizează cultivarea vitei de vie și crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru podgoria Drăgășani. Producțiile de struguri prin intermediul cuplurilor, vinifera/portaltoi amplasate rațional, potrivit „vocației” terenurilor, pot conduce la rezultate remarcabile în obținerea de vinuri cu denumire de origine controlată.

Urcând până la altitudini ce depășesc 400 m, plantațiile sunt așezate pe soluri brune și brun roșcate de pădure unele mediu podzolite, bogate în calcar și situate pe pietrișuri aluvionare.

Vinurile obținute pe plaiurile Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești, Gușoeni sunt recunoscute prin calitatea excepțională a vinurilor aromate de Tămâioasă românească și de Sauvignon. De asemenea s-au remarcat și vinurile roșii de Pinot noir.

Solurile dominante: luvisolurile, brune luvice împreună cu condițiile termohidrice permit și recomanda cultura soiurilor pentru vinurile albe, în mod special: Sauvignon, Crâmpoșie

selecționată, Tămâioasă românească iar pentru vinurile roșii: Negru de Drăgășani, Novac și Pinot noir.

Podgoria Drăgășani are rădăcini adânci în trecut, încă din perioada geto-dacică, de acum 2000 ani. Legenda spune ca soiul „Braghină” a primit numele după fiica lui Burebista iar soiul “Gordan” a fost denumit după un brav lupăator dac a cărui moarte a fost la acea vreme controversată deoarece în timpul bătăliei în care și-a pierdut viața acesta a băut și câteva pahare de vin.

Pentru viile din Drăgășani există documente datate încă din secolele 16 și 17, în timpul domniei lui Mihai Viteazul care a făcut numeroase donații mănăstirilor care aveau în proprietate plantații de vie. Înainte de atacul de Phylloxera sortimentele de bază în Drăgășani erau Crâmpoșie, Braghină și Gordan la care s-au adăugat Tămâioasă românească. Vinurile vechi de Drăgășani aveau un alcool nu prea ridicat, în jur de 10% vol alc. și erau cunoscute prin prosptimea dată de dioxidul de carbon specific vinurilor cu fermentație incompletă, cu un ușor gust de copt.

Aceste vinuri erau obținute din struguri culeși târziu, după o lungă și ușoară fermentație la temperatură joasă și păstrau caracterul acidulat până la începutul primăverii.

Podgoria Drăgășani nu a rămas ancorată în trecut: soiurile noi introduse, tehnologiile noi de cultură cât și de vinificație au adus-o în prezent la o reputație remarcabilă.

3. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. „DRĂGĂȘANI”

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI” cuprinde următoarele localități (municipii, orașe, comune și sate), situate în județele **Vâlcea și Olt**:

Județul Vâlcea:

- Municipiul Drăgășani - localități componente Drăgășani, Zărneni, Zlătărei, Valea Caselor;
- Com. Ștefănești - satele Dobrușa, Condoiești, Șerbănești, Ștefănești;
- Com. Șutești - satele Racu, Izvoarașu, Șutești, Mitrofani, Verdea, Mazili, Boroșești;
- Com. Prundeni - satele Prundeni, Călina, Zăvideni;
- Com. Orlești - satele Orlești, Silea, Scaioși, Procopoia;
- Com. Crețeni - satele Crețeni, Mrenești, Streminoasa, Izvoru;
- Com. Gușoeni - satele Gușoeni, Măgureni, Spârleni, Gușoianca, Burdălești;
- Com. Lungești - satele Lungești, Carcadiești, Fumureni, Stănești-Lunca.

Județul Olt:

- Com. Cârlogani - satul Cârlogani, Cepari;
- Com. Strejești - satele Strejeștii de Sus, Colibași;
- Com. Pleșoiu - satul Schitu din Deal.

Denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI” poate fi completată cu următoarele denumiri de plai viticol: DEALUL OLT, DOBRUȘA, ȘUTEȘTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEȘTI, GUȘOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

4. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. „DRĂGĂȘANI” sunt următoarele:

- soiuri albe: Crâmpoșie Selecționată, Chardonnay, Fetească Regală, Riesling Italian, Sauvignon, Pinot gris;
- soiuri aromate: Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel;
- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Syrah, Fetească Neagră, Novac, Negru de Drăgășani, Burgund mare.

5. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Soiurile de struguri, respectiv producția de struguri admisă pentru obținerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI”, se vor înscrie în următoarele limite maxime:

| Nr. crt. | Soiurile de struguri | Producția maximă de struguri admisă , la recoltare funcție de mențiunea tradițională utilizată - kg/ha- | | |
|-----------------------|--------------------------|---|-------|--------|
| | | C.M.D. | C.T. | C.I.B. |
| SOIURI ALBE | | | | |
| 1. | Fetească Regală | 10.000 | - | - |
| 2. | Crâmpoșie Seleționată | 10.000 | 7.000 | - |
| 3. | Riesling Italian | 10.000 | - | - |
| 4. | Sauvignon | 9.000 | 7.000 | 6.000 |
| 5. | Pinot Gris | 9.000 | 7.000 | 6.000 |
| 6. | Chardonnay | 9.000 | 7.000 | - |
| SOIURI AROMATE | | | | |
| 1. | Tămâioasă Românească | 9.000 | 7.000 | 6.000 |
| 2. | Muscat Ottonel | 8.000 | 6.000 | - |
| SOIURI NEGRE | | | | |
| 1. | Novac | 10.000 | 9.000 | - |
| 2. | Negru de Drăgășani | 10.000 | 9.000 | - |
| 3. | Burgund mare | 10.000 | - | - |
| 4. | Merlot | 10.000 | 9.000 | - |
| 5. | Pinot Noir | 9.000 | 8.000 | - |
| 6. | Cabernet Sauvignon | 9.000 | 8.000 | - |
| 7. | Syrah | 9.000 | 8.000 | - |
| 8. | Fetească Neagră | 9.000 | 8.000 | - |

6. RANDAMENTUL ÎN VIN

Indiferent de mențiunea tradițională care va fi utilizată la etichetare, randamentul maxim va fi:

| Nr. crt. | Soiurile de struguri | -hl/ha- | | |
|-----------------------|------------------------|---------|------|--------|
| | | C.M.D. | C.T. | C.I.B. |
| SOIURI ALBE | | | | |
| 1. | Fetească Regală | 65 | - | - |
| 2. | Crâmpoșie Selecționată | 65 | 46 | - |
| 3. | Riesling Italian | 65 | - | - |
| 4. | Sauvignon | 59 | 46 | 39 |
| 5. | Pinot Gris | 59 | 46 | 39 |
| 6. | Chardonnay | 59 | 46 | - |
| SOIURI AROMATE | | | | |
| 1. | Tămaioasă Românească | 59 | 52 | 39 |
| 2. | Muscat Ottonel | 52 | 39 | - |
| SOIURI NEGRE | | | | |
| 1. | Novac | 65 | 59 | - |
| 2. | Negru de Drăgășani | 65 | 59 | - |
| 3. | Burgund mare | 65 | - | - |
| 4. | Merlot | 65 | 59 | - |
| 5. | Pinot Noir | 59 | 52 | - |
| 6. | Cabernet Sauvignon | 59 | 52 | - |
| 7. | Syrah | 59 | 52 | - |
| 8. | Fetească Neagră | 59 | 52 | - |

7. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului, materie primă, pentru vinul cu denumire de origine „DRĂGĂȘANI”, trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdrobite. Strugurii recoltați trebuie să fie cât mai urgent introduși în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- 187 g/l la soiurile Fetească Regală, Crâmpoșie selectionată, Riesling italian, Sauvignon, Chardonnay, Pinot gris, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Sortiment alb, dacă vor purta mențiunea D.O.C.-C.M.D.;

- 204g/l la soiurile Novac, Negru de Drăgășani, Merlot, Fetească Neagră, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Burgund mare, Sortiment roșu, dacă vor purta mențiunea D.O.C. –C.M.D.;

- 220 g/l la soiurile albe și 213 g/l la soiurile roșii, dacă vor purta mențiunea D.O.C. –C.T..

-240g/l la soiurile albe și aromate, dacă vor purta mențiunea D.O.C.-C.I.B..

8. CARACTERISTICILE SI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

În plantațiile nou înființate densitatea se încadrează între: 4.132 și 5.500 butuci/hectar, în restul plantațiilor, densitatea minim acceptată este de: 3.200 butuci/hectar.

Sistemul de cultură este neprotejat sau semiprotejat, pe tulpina cu forma de conducere recomandată Guyot pe tulpina, cordon uni sau bilateral, brate cu înlocuire periodică. Sistemul de tăiere practicat va fi lung sau mixt cu o încărcătură de rod de 9-13 ochi/mp.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte chimice în doze moderate în funcție de caracteristicile fizico-chimice ale solului (cartare agrochimică) prin păstrarea unui raport optim N:P:K cu rol important în formarea diferitelor componente ale recoltei (zahăruri, aciditate, pigmenți antocianici, arome).

Fertilizarea foliară are rol complementar în completarea necesarului plantei de macroelemente și microelemente și corecției în caz de carente.

Irigarea este admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V. atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (420-620 mc/ha).

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată, precum și tratamente cu metabisulfid neutralizat.

În plantațiile din care se obțin struguri destinați obținerii vinurilor cu D.O.C., butucii impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor recolta separat de cei ai soiului de bază ce sta la producerea vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

Strugurii trebuie să aibă o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10% la D.O.C.-C.M.D. și maxim 5% la D.O.C.-C.T.

Reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă este obligatorie când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini, în caz contrar plantațiile producătoare de struguri cu D.O.C., nu se autorizează, sau după caz se retrage autorizația.

Tehnologiile de cultură aplicate la sol și planta se stabilesc de fiecare producător în vederea obținerii de struguri de calitate care să acumuleze cantitățile de zahăruri și alte componente (arome, antociani, aciditate etc.) la recoltare pentru obținerea vinurilor cu D.O.C.. Producătorii vor respecta bunele practici agricole și de mediu.

În plantațiile din arealul D.O.C. „DRĂGĂȘANI”, producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin. În acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și

repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere, protejarea mediului de poluare.

9. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. „DRĂGĂȘANI” se încadrează în zona viticolă C I.

Strugurii din care se produc vinurile cu D.O.C „DRĂGĂȘANI” provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine „DRĂGĂȘANI” are o tărie alcoolică dobândită de min. 11 % volume alcool la vinurile albe și minim 12% volume alcool la vinurile roșii.

a) Utilizarea bucăților din lemn de stejar

Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea vinurilor și pentru a transmite vinului anumiți constituenți care provin din lemnul de stejar. Bucățile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile *Quercus*.

Acestea sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură calificată ca scăzută, medie sau înaltă, dar nu trebuie să fi fost supuse unei combustii, inclusiv la suprafață, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere.

Nu trebuie să fi fost supuse unor tratamente chimice, enzimactice sau fizice, altele decât încălzirea.

Nu trebuie să li se adauge niciun produs destinat intensificării aromei lor naturale sau a compușilor fenolici extractibili.

b) Cupajarea se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiția ca acestea să provină din arealul respectiv.

c) Acidificarea și dezacidificarea

Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul unei acidificări sau al unei dezacidificări.

Acidificarea mustului de struguri, mustului de struguri parțial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentație se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric sau 20 miliechivalenți pe litru, iar acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenți pe litru.

Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți pe litru.

Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parțiale. Acidificarea și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

d) Proceduri privind acidificarea și dezacidificarea

1) Acidificarea și dezacidificarea (cu excepția acidificării și dezacidificării vinurilor) nu sunt autorizate decât dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare în vin sau în orice altă băutură destinată consumului uman direct.

2) Acidificarea și dezacidificarea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat pentru D.O.C. „DRĂGĂȘANI” .

3) Toate procedurile menționate anterior vor fi declarate autorităților competente de către deținători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum și de comercianți și/sau vor fi înscrise în registrele de evidență și în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate.

4) Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru D.O.C. „DRĂGĂȘANI” și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

5) Acidificarea și dezacidificarea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului.

e) Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :

- bioxid de carbon utilizat pentru vin cu D.O.C. „DRĂGĂȘANI” să nu depășească 2 g/l în vinul astfel tratat;
- acidul citric utilizat pentru vin cu D.O.C. „DRĂGĂȘANI” să nu depășească 1 g/l în vinul astfel tratat;
- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. „DRĂGĂȘANI” să nu depășească 100 mg/l.

Restricție:

- La obținerea vinurilor cu D.O.C. „Drăgășani” este interzisă îndulcirea vinurilor.

10. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. „DRĂGĂȘANI”

- Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, pentru tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri și alte substanțe (coloranți, arome etc), la recoltare, determinate prin urmărirea mersului coacerii.

-Transportul strugurilor trebuie să se facă în timp cât mai scurt la crama după recoltare în vase adecvate (ladite de plastic, bane inox protejate, altele asemenea), pentru a evita scurgerea mustului ravac.

-Receptia calitativă și cantitativă;

-Desciorchinatul parțial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face și *zdrobirea parțială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să permită eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pieliță utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

-Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șnecul trebuie să aibă diametru mare și turație mică.

-Presarea boștinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinate obținerii de vinuri cu D.O.C. „DRĂGĂȘANI”.

In cazul lipsei preselor pneumatice se va lucra numai cu mustul ravac.

-Sulfitarea se va aplica asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

- Asamblarea se face numai între mustul ravac și cel de la presarea I.

-Limpezirea mustului alb este obligatorie.

-Adaosul de levuri sub formă de maia va asigura o populație viabilă.

-Adaos de activatori de fermentație.

-Supravegherea și conducerea fermentației se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentației alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea preconizată.

-Fermentarea malolactică este obligatorie la vinurile roșii.

- Utilizarea uneia dintre următoarele substanțe ca activatori pentru fermentare:

(1) fosfat monoacid de amoniu sau sulfat de amoniu, în doză de maximum 0,3 g/l;

(2) sulfat de amoniu sau bisulfat de amoniu, în doză de maximum 0,2 g/l;

(3) diclorhidrat de tiamină, în doza de maximum 0,6 mg/l, exprimat în tiamină;

- utilizarea dioxidului de sulf, numit și anhidridă sulfuroasă, și a bisulfidului de potasiu sau a metabisulfidului de potasiu, numit și disulfid de potasiu sau piro-sulfid de potasiu;

- eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice;

- tratarea mustului alb și a vinului alb nou, aflat încă în fermentație, cu cărbune pentru uz oenologic în doză de maximum 100 g/hl;

- limpezirea cu ajutorul următoarelor substanțe de uz oenologic:

(1) gelatină alimentară;

(2) proteine vegetale;

(3) clei de pește;

(4) cazeină și cazeinat de potasiu;

- (5) ovalbumină și/sau lactalbumină;
- (6) bentonită;
- (7) dioxid de siliciu sub formă de gel sau de soluție coloidală;
- (8) caolin;
- (9) tanin;
- (10) enzime și preparate enzimactice de uz oenologic;
 - utilizarea acidului sorbic sau a sorbatului de potasiu;
 - utilizarea acidului tartric cu scopul acidifierii;
 - utilizarea, în scopul dezacidifierii, a următoarelor substanțe:
 - (1) tartrat neutru de potasiu;
 - (2) bicarbonat de potasiu;
 - (3) carbonat de calciu care poate eventual conține cantități mici de sare dublă de calciu din acizii tartric L(+) și malic L(-);
 - (4) tartrat de calciu;
 - (5) acid tartric;
 - (6) preparat omogen din acid tartric și carbonat de calciu în proporții echivalente și pulverizat fin;
 - utilizarea preparatelor din membrane celulare din levuri în doze de maximum 40 g/hl;
 - utilizarea bacteriilor lactice;
 - utilizarea acidului ascorbic;
 - utilizarea lemnului de stejar, inclusiv sub formă de chipsuri.

Cupajele pentru vinuri cu D.O.C.: cupajarea vinurilor albe din soiuri și tipuri diferite sau cupajarea vinurilor roșii din soiuri și tipuri diferite este posibilă cu condiția ca vinurile utilizate în cupaj să provină integral din teritoriul delimitat aferent denumirii de origine controlate.

Nu sunt permise:

- (1) cupajarea succesivă;
- (2) cupajarea vinurilor albe cu vinurile roșii.

-Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare a vinurilor se vor face în vase specifice, evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi inadecvate.

-Maturarea vinului se va face în funcție de natura soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare.

Această etapă tehnologică poate avea loc în vase din lemn și este obligatorie pentru vinurile roșii cu D.O.C. „DRĂGĂȘANI” și facultativă pentru vinurile albe.

Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

- Îmbutelierea se va face în condiții sterile, la rece.

11. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU D.O.C. „DRĂGĂȘANI ” LA PUNEREA ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. „DRĂGĂȘANI” trebuie să aibă următoarele caracteristici de compoziție:

- *tărie alcoolică dobândită:*
 - minim 11 % în volume la vinurile albe și roze;
 - minim 12% în volume la vinurile roșii;
- *zaharuri totale (exprimate ca glucoza și fructoză), g/l:* în funcție de tipul vinului;
- *aciditate totală (acid tartric):* minim 3,5 g/l
- *extract sec nereducător:*
 - minim 17 g/l – D.O.C.-C.M.D. și D.O.C.-C.T. la vinurile albe și roze;
 - minim 20 g/l –D.O.C.-C.M.D., minim 23g/l –D.O.C.-C.T. la vinurile roșii;
 - minim 22 g/l la vinurile D.O.C-C.I.B..

-conținutul în aciditate volatilă nu poate depăși:

- 18 miliechivalenți/litru pentru musturile de struguri parțial fermentate;
- 18 miliechivalenți/litru pentru vinurile albe sau roze;
- 20 miliechivalenți/litru pentru vinurile roșii;

Maxim admis pentru D.O.C. „DRĂGĂȘANI” este de 25 miliechivalenți/litru, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.T., dacă vinurile au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani.

- *dioxid de sulf total*, maxim :

- 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
- 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
- 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
- 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;

Cantități prea mari de dioxid de sulf liber, în vinurile roșii, împiedică fermentația malolactică.

- *microelemente*: aluminiul, maxim 8 mg/l; arsenul, maxim 0,2 mg/l; borul, exprimat în acid boric, maxim 80 mg/l; bromul, maxim 1 mg/l; cadmiul, maxim 0,01 mg/l; cuprul, maxim 1 mg/l; fluorul, maxim 1 mg/l; plumbul, maxim 0,2 mg/l; staniul, maxim 1 mg/l; zincul, maxim 5 mg/l; metanolul: maxim 150 mg/l pentru vinurile albe și roze și maxim 300 mg/l pentru vinurile roșii;

- *sulfatii*, exprimați în sulfat de potasiu, maximum 1 g/l, cu următoarele excepții:

- maxim 1,5 g/l pentru vinurile cu învechire de cel puțin 2 ani în vase, pentru vinurile indulcite și pentru vinurile obținute prin adaosul, în must sau în vin, de alcool sau distilat de vin;

- maxim 2 g/l pentru vinurile obținute prin adaos de must concentrat și pentru vinurile naturale dulci;

- maxim 2,5 g/l pentru vinurile obținute prin evoluție sub pelicula;

- *sodiul*, maximum 60 mg/l, limită care poate fi depășită pentru vinurile obținute din plantații amplasate pe soluri sărăturoase;

- *diglucozidul malvidinei*, maximum 15 mg/l pentru vinurile roșii.

Toate celelalte caracteristicile analitice trebuie să corespundă legislației în vigoare.

b) Caracteristicile organoleptice:

1. Fetească regală:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben-pai ;
- * *Miros*: aromă florală, proaspătă;
- * *Gust*: savuros, fructuos, bine conturat.

2. Crâmpoșie Selecționată:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: alb-galbuie, cu nuanțe verzui
- * *Miros*:parfum specific, cu aroma discretă de fructe proaspete ;
- * *Gust*: vin lejer cu aciditate ridicată, gust racoritor.

3. Riesling Italian:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben verzui;
- * *Miros*: aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă;
- * *Gust*: acid, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat, cu post-gust plăcut.

4. Chardonnay:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben pai;
- * *Miros*: aromă de vanilie, unt proaspăt(diacetil);

* *Gust*: onctuos, rotund, armonios.

5. Sauvignon

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: galben- verzui;

* *Miros*: aroma intensă de flori de soc, flori de vita de vie;

* *Gust*: fructuos, usor migdalat, cu multa prospetime, amplu, post gust prelungit.

6. Pinot Gris

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: galben-pal;

* *Miros*: aroma deosebita fina de fructe galbene coapte, care îi accentueaza tipicitatea;

* *Gust*: moale, armonios, aciditate echilibrata.

7. Tămăioasa Românească:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: galben-aurie;

* *Miros*: aroma deosebita specifică de muscat, cu noante de flori de salcam, miere si nucsoara;

* *Gust*: fructuos, deosebit, gust de miere si nucsoara, catifelat.

8. Muscat Ottonel:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: galben-auriu;

* *Miros*: aroma deosebita si puternica de muscat ;

* *Gust*: inconfundabil de muscat si fructe coapte, catifelat, rotund, proaspat, de o finete deosebita.

9. Cabernet Sauvignon:

* *Aspect*: limpede.

* *Culoare*: roșu-rubiniu închis;

* *Miros*: aromă de fructe de padure, coacaze si condimente;

* *Gust*: structura taninoasa robusta, gust complex, ierbos, de buruiana.

10. Pinot Noir

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: rubiniu cu intensitate moderata;

* *Miros*: aromă schimbătoare de cireșe, căpșuni, zmeura;

* *Gust*: amplu rotund, moale, alcoolic.

11. Fetească Neagră:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: roșu-granat, intens, clar, strălucitor;

* *Miros*: aromă complexă, originală, cu note de scortisoare și prune uscate;

* *Gust*: bine constituit, echilibrat, savuros .

12. Negru de Drăgășani:

* *Aspect*: limpede,

* *Culoare*: roșu-închis;

* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte, cirese, condimente;

* *Gust*: catifelat, aciditate bine integrata, cu post gust prelung.

13. Novac:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: roșu-granat intens;

* *Miros*: buchet de afine, arome picante de cuișoare, piper negru ;

* *Gust*: de afine , capsuni, tanin bine integrat.

14. Burgund mare

* *Aspect*: limpede ;

* *Culoare*: rosu violaceu;

* *Miros*: caracter olfactiv placut de coacaze rosii;

* *Gust*: vinul are prospetime evidentă și echilibru gustativ fiind lejer și foarte prietenos.

15. Merlot

*Aspect: limpede ;

*Culoare: rosu rubiniu ;

*Miros: cu note de fructe de padure, prune si cirese amare;

*Gust: structura taninoasa stabila, placut, savuros .

16. Syrah

*Aspect: limpede;

*Culoare: rosu inchis;

*Miros: aroma de cirese negre si piper;

*Gust: delicat, suplu, usor picant, savuros, cu arome de cirese amare, condimentat.

12. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1 . Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată „DRĂGĂȘANI” se face, în ambalaje de sticlă sau alte materiale admise de legislația în vigoare pentru vinurile cu denumire de origine controlată, de capacități cuprinse între 0,25-1,5 litri.

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată „DRĂGĂȘANI” se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată „DRĂGĂȘANI” se folosesc indicații obligatorii și indicații facultative .

Indicații obligatorii:

a. denumirea la vânzare însoțită de una din mențiunile tradiționale D.O.C.-C.M.D.-cules la maturitate deplină, D.O.C.-C.T.-cules târziu și D.O.C.-C.I.B.-cules la înnobilarea boabelor, exprimate prescurtat sau explicit;

b. Denumirea de origine controlată “Drăgășani”;

c. Produs în România;

d. Volumul nominal;

e. Tăria alcoolică dobândită în volume;

f. Numarul lotului, care să permită identificarea datei îmbutelierei;

g. Tipul produsului:

-sec pentru vinuri cu un conținut de zahăr (glucoză+fructoză) mai mic de 4,0g/l;

-demisec, pentru vinul cu un conținut de zahăr (glucoză+fructoză) cuprins între 4,01 și 12,0g/l;

-demidulce, pentru vinul cu un conținut de zahăr (glucoză+fructoză) cuprins între 12,01 și 45,0g/l;

-dulce, pentru vinul cu un conținut de zahăr (glucoză+fructoză) mai mare de 45,0g/l.

h. Mențiunea „conține sulfite”;

i. Numele și adresa îmbuteliatorului;

j) Numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

Indicații facultative:

a) Culoarea specifică;

b) Anul de recoltă, dacă cel puțin 85% din strugurii utilizați pentru elaborarea vinului în cauză au fost recoltați în cursul anului respectiv;

c) Numele unuia sau mai multor soiuri de vită de vie;

d) „Fermentat/maturat în baric” sau „fermentat/maturat în prezența aschiilor de lemn de stejar”

e) Mențiunea tradițională;

f) Distincții acordate, numai pentru lotul în cauză;

g) Mențiuni facultative privind îmbutelierea la „castel”, „podgorie”, „proprietate” etc.

h) Marca de comert, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlat.

13. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: *C.M.D. – cules la maturitatea deplină*, *C.T. – cules târziu* și *C.I.B.-cules la înnobilarea boabelor*, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. „DRĂGĂȘANI”.

Aceste mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: *D.O.C. – C.M.D.*, *D.O.C. – C.T.* sau *D.O.C.-C.I.B.*

În cazul vinurilor cu D.O.C. „DRĂGĂȘANI” se pot utiliza în etichetare mențiunile tradiționale „Rezervă”, „Vin de vinotecă” și „Vin tânăr” cu respectarea legislației în vigoare.

14. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ „DRĂGĂȘANI”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI”, sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în categorii inferioare pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V.

1. Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabilește de către O.N.V.P.V. dacă:

a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;

b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

2. În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declassarea unui vin cu D.O.C. în alte categorii.

15. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „DRĂGĂȘANI” este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole** (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial - Adresa: Inspectorat teritorial nr.4 DRAGASANI, Jud. Valcea, str. Gib Mihaescu, Nr. 29, Cod postal 245700, Tel. 0040 250 812 590, e-mail: dragasani@onvpv.ro

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C. eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI” și declassarea acestora 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 și care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită, exprimate în % vol. alcool;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză, g/l;
- aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;
- aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;
- dioxid de sulf total, exprimată în mg/l.

b) examinarea organoleptică, ce constă în verificarea caracteristicilor senzoriale (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 „Drăgășani.”; 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:

- esantionare și 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 O.N.V.P.V care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

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