

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(2021/C 284/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de două luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

„Cotnari”

PDO-RO-A0135-AM01

Data cererii: 1 august 2017

1. Normele aplicabile modificării

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 – modificare care nu este minoră

2. Descrierea și justificarea modificării**2.1. *Includerea unor noi tipuri de vin – vin spumant de calitate și vin spumant de calitate de tip aromat***

Se completează caietul de sarcini cu noile categorii de produse vitivinicole astfel cum sunt definite în anexa VII partea II din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, respectiv cu vin spumant de calitate și vin spumant de calitate de tip aromat, care se obțin exclusiv în aria delimitată a denumirii de origine controlate „Cotnari” conform legislației, categorii care împreună cu categoria de produs vin liniștit pot să utilizeze DOP „Cotnari”.

Au fost modificate capitoul I din caietul de sarcini și secțiunea 1.3 din documentul unic.

Se solicită utilizarea denumirii de origine „Cotnari” și pentru vinul spumant de calitate și vinul spumant de calitate de tip aromat, modificarea fiind necesară pentru a se valorifica potențialul viticol al arealului Cotnari, care se reflectă în calitățile pe care le au aceste noi categorii de produse.

Urmând o tendință a consumului de vinuri spumante în creștere în ultimii ani, care arată interesul consumatorilor pentru vinurile efervescente în toate formele de producere, dar în special pentru cele cu indicație geografică/denumire de origine, și în România are loc o orientare a producției către vinurile efervescente, mulți producătorii de vin începând să producă aceste vinuri, mai ales din soiurile naționale.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat obținute din soiurile românești Tămăioasă românească și Busuioacă de Bohotin valorifică potențialul datorat condițiilor pedoclimatice ale ariei delimitate, precum intensitate aromatică specifică, fructuozitate și finețe.

2.2. *Modificarea producțiilor vitivinicole pentru a reflecta creșterea acestora*

S-a modificat caietul de sarcini în ce privește productivitatea, prin creșterea producțiilor viticole și vinicole indicate pentru soiurile utilizate la obținerea vinurilor „Cotnari”.

(1) JOL 347, 20.12.2013, p. 671.

Au fost modificate cap. V și VI din caietul de sarcini și s-a modificat secțiunea 1.5.2 din documentul unic.

Modificarea stabilește nivelurile maxime de productivitate vitivinicolă prin raportarea la un anumit nivel de maturitate deplină al strugurilor la momentul recoltării acestora și ținând cont că în ultimii 10 ani în arealul delimitat au fost replantate și suprafețe întinse cu viță de vie cu soiurile autohtone precum Grasă de Cotnari, Frâncușă, Fetească Albă, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă Românească și Fetească Neagră, care au un potențial biologic superior de producție realizabilă, fiind utilizate în plus și scheme de plantare eficiente cu o densitate de plante/hectar mai mare comparativ cu vechile plantații.

Materialul săditor utilizat la înființarea plantațiilor este reprezentat de clone noi ale soiurilor tradiționale, care se caracterizează prin caracteristici calitative superioare și potențial de producție ridicat. Dacă în plantațiile vechi existau parcele cu densitatea de 2 200-2 500 plante/ha, plantațiile nou înființate au densități de peste 3 600-4 200 de plante la hectar, în funcție de schema de plantare utilizată.

2.3. *Indicarea caracteristicilor analitice ale noilor tipuri de vin – vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aromat*

S-a completat caietul de sarcini cu informațiile referitoare la caracteristicile analitice și organoleptice pentru noile categorii de produs solicitate, vin spumant de calitate și vin spumant de calitate de tip aromat.

Ca urmare, s-a modificat cap. XI a) din caietul de sarcini și a fost modificată secțiunea 1.4. din documentul unic.

Completarea caietului de sarcini cu caracteristicile noilor tipuri de vin s-a datorat introducerii acestor noi categorii, care trebuie evidențiate și descrise corespunzător prin prezentarea parametrilor analitici specifici.

2.4. *Indicarea caracteristicilor organoleptice ale noilor tipuri de vin – vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aromat*

Odată cu includerea vinului spumant de calitate și a vinului spumant de calitate de tip aromat, s-a completat caietul de sarcini și cu informațiile referitoare la caracteristicile organoleptice ale acestor categorii noi, fiind prezentate detalii care se referă la aspect, la aromă și la gust pentru aceste tipuri de vin.

Ca urmare, s-a modificat cap. XI b) din caietul de sarcini și a fost modificată secțiunea 1.4. din documentul unic.

Completarea caietului de sarcini cu caracteristicile noilor tipuri de vin s-a datorat introducerii acestor noi categorii, care trebuie evidențiate și descrise corespunzător prin prezentarea parametrilor analitici specifici.

2.5. *Indicarea legăturii cu aria geografică pentru noile tipuri de vin – vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat*

Descrierea legăturii cu aria geografică a fost completată pentru a se oferi o descriere corespunzătoare a tuturor tipurilor de vinuri, odată ce noile tipuri de vinuri au fost introduse în caietul de sarcini, respectiv vinul spumant de calitate și vinul spumant de calitate de tip aromat, pentru ca această legătură intercauzală să fie detaliată pentru fiecare categorie de produs obținut.

Au fost modificate cap. II din caietul de sarcini și secțiunea 1.8. din documentul unic.

Includerea în caietul de sarcini a informațiilor despre detaliile ariei geografice, caracteristicile noilor categorii de produse și interacțiunea cauzală este necesară ca rezultat al introducerii acestora și pentru a prezenta condițiile favorabile din aria delimitată din care se obțin produsele solicitate.

2.6. *Includerea tehnologiilor (tehnicilor) specifice obținerii vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip aromat*

S-a completat caietul de sarcini cu tehnicile specifice de obținere a vinurilor spumante de calitate și a vinurilor spumante de calitate de tip aromat, ca o consecință a informațiilor care trebuie prezentate prin introducerea acestor categorii.

Au fost modificat cap. X din caietul de sarcini și nu s-a modificat documentul unic.

Vinul spumant de calitate cu DOP „Cotnari” trebuie să fie obținut prin fermentarea naturală în autoclavă sau în sticlă, în funcție de metoda de producere aleasă, folosind vinuri de bază din struguri din soiurile menționate în caietul de sarcini.

Se completează tehnicile pentru vinurile liniștite, astfel încât producerea vinurilor roze să se poată face din soiuri roșii sau roze prin tehnică de macerare.

2.7. *Includerea în etichetare a unor indicații specifice tehnicilor de producere a vinului spumant de calitate și spumant de calitate de tip aromat*

Se completează caietul de sarcini cu indicații pentru etichetare, specifice pentru noile categorii de vin introduse, referitoare la indicarea mențiunilor stabilite din legislație care se referă la conținutul de zahăr (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Ca urmare, au fost modificate cap. XII din caietul de sarcini și secțiunea 1.9. din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Cotnari

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin
5. Vin spumant de calitate
6. Vin spumant de calitate de tip aromat

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Caracteristici analitice, organoleptice – la vinuri liniștite albe

Din punct de vedere organoleptic, vinurile albe sunt onctuoase, în culori galben-verzui la cele tinere, până la aspect pai și de miere de albine prin învechire, cu miros de stafide, de miez de nucă, de migdale amare (Grasă de Cotnari) cu miros de strugure bine copt, cu puternice nuanțe florale, fructuozitate (Frâncușă), fân, floare de salcâm, unt proaspăt, gust persistent, de coajă de pâine (Chardonnay), proștețime, gust fructat exotic, miros de ardei gras proaspăt tăiat, de floare de soc (Sauvignon).

Soiurile specific aromate au culori intense, miros de busuioc, de fân cosit, de pere busuioace, gust de dulceață trandafir (Tămâioasă românească), nuanțe de trandafir, de flori de tei și gust catifelat, vanilat și migdalat la Traminer roz, nuanțe diversificate de la roz la culoare de coajă de ceapă uscată, cu miros de busuioc ori de trandafir (la vinul de Busuioacă de Bohotin).

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	350

Caracteristici analitice, organoleptice – la vinuri liniștite roze

Din punct de vedere organoleptic, vinurile roze sunt onctuoase, în culori galben-verzui la cele tinere, până la aspect pai și de miere de albine prin învechire, cu miros de stafide, de miez de nucă, de migdale amare (Grasă de Cotnari) cu miros de strugure bine copt, cu puternice nuanțe florale, fructuozitate (Frâncușă), fân, floare de salcâm, unt proaspăt, gust persistent, de coajă de pâine (Chardonnay), prospețime, gust fructat exotic, miros de ardei gras proaspăt tăiat, de floare de soc (Sauvignon).

Soiurile specific aromate au culori intense, miros de busuioc, de fân cosit, de pere busuioace, gust de dulceață trandafir (Tămâioasă românească), nuanțe de trandafir, de flori de tei și gust catifelat, vanilat și migdalat la Traminer roz, nuanțe diversificate de la roz la culoare de coajă de ceapă uscată, cu miros de busuioc ori de trandafir (la vinul de Busuioacă de Bohotin).

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

Caracteristici fizico-chimice, organoleptice - la vinuri liniștite roșii

Vinurile roșii prezintă nuanțe de roșu rubiniu când vinul este tânăr sau roșu cărămiziu odată cu învechirea lui, au miros de fructe roșii uscate, de prune și de cireșe negre, catifelare la gust și o fructuozitate sesizabilă și plăcută.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	12,00
Aciditate totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

Caracteristici analitice, organoleptice – la vinuri spumante de calitate

Din punct de vedere organoleptic, vinurile spumante de calitate cu DOP se remarcă prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe florale. Au aspect/culoare de la verzui-gălbui până la galben-pal, strălucitor, cu spumă persistentă pentru spumant alb și cu nuanțe de roz, mai mult sau mai puțin intens, pentru spumant roze.

Efervescența vinurilor spumante cu DOP „Cotnari” este remarcată ca fiind intensă la început. Pe parcurs, perlarea se exprimă mai lejer, fiind totuși suficient de îndelungată și fină, etalând astfel noblețea și subtilitatea vinurilor de Cotnari.

Miros proaspăt, fin, caracteristic strugurilor din care provin, cu gust care sugerează lejeritate, floral, caracter gust-olfactiv de autolizat.

Vinurile spumante de calitate prezintă o suprapresiune de min. 3,5 bari la temperatura de 20 °C.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	11,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	10,00
Aciditate totală minimă	3,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	11
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	185

Caracteristici analitice, organoleptice – la vinuri spumante de calitate de tip aromat

Vinul spumant de calitate de tip aromat din Tămâioasă Românească – de culoare galben pai cu reflexe verzui, spumare abundentă, perlare fină, de durată, aromă de tămâioasă fină, intensă și amplă, cu nuanțe de busuioc, trandafiri și fân proaspăt cosit. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi, datorită echilibrului dintre dulce și acid, armonios.

Vinul spumant de calitate de tip aromat de Busuioacă de Bohotin prezintă o culoare roze cu nuanțe violacee, cu spumare abundentă și perlare fină, de durată. Aromă specifică de muscat este fină, intensă, cu note de citrice, busuioc și petale de trandafiri, iar în final se disting ușoare arome de fructe roșii proaspete. Gustativ, spumantul este agreabil și vioi, datorită echilibrului dintre aciditate și conținutul în zaharuri. Vinul este echilibrat în arome, gust și persistență.

Vinurile spumante de calitate prezintă o suprapresiune de min. 3 bari la temperatura de 20 °C.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	10,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	6,00
Aciditate totală minimă	3,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	11
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	185

5. Practici oenologice

a. Practici oenologice esențiale

Practică de cultivare

Irigarea este admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).

Recoltarea în verde – reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

b. *Randamente maxime*

- la maturitate deplină a strugurilor la recoltat, pentru Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000 de kilograme de struguri la hectar

- la maturitate deplină a strugurilor la recoltat, pentru Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 de kilograme de struguri la hectar

- la maturitate deplină a strugurilor la recoltare, pentru Fetească albă, Fetească neagră

13 000 de kilograme de struguri la hectar

- la maturitate deplină a strugurilor la recoltare, pentru Frâncușă

14 000 kilograme de struguri pe hectar

- la maturitate deplină a strugurilor la recoltat, pentru Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 de hectolitri la hectar

- la maturitate deplină a strugurilor la recoltat, pentru Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 hectolitri la hectar

- la maturitate deplină a strugurilor la recoltare, pentru Frâncușă

105,00 hectolitri la hectar

- la maturitate deplină a strugurilor la recoltare, pentru Fetească albă, Fetească neagră

97,50 de hectolitri la hectar

6. **Aria geografică delimitată**

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „Cotnari” cuprinde următoarele localități situate în județele Iași și Botoșani:

Județul Iași

- Com. Cotnari – satele: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

- Com. Ceplenița – satele: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica;

- Com. Scobinți – satele: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești;

- Orașul Hârlău – orașul Hârlău;

- Com. Deleni – satele: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;

- Com. Cucuteni – satele: Cucuteni, Băiceni, Sărăcești;

- Com. Todirești – satele: Todirești, Băiceni;

- Com. Balș – satele: Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Județul Botoșani

- Com. Frumușica – satele: Frumușica, Rădeni.

Denumirea de origine controlată „Cotnari” poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țigłai, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stanca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovăi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Frâncușă B – Vinosă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

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

Sauvignon B – Sauvignon verde

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

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

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Legătura cu aria geografică – detaliile ariei geografice

Majoritatea plantațiilor viticole din arealul Cotnari sunt amplasate pe depozite cuaternare, îndeosebi pe cele deluvio-coluviale ale Coastei Cotnarilor și mai puțin sau deloc pe cele aluviale ale luncilor (din cauza restricțiilor climatice). Rocile sarmațiene, *in situ* sau slab solificate, constituie suport viticol direct doar pe areale mici (Cotea și colaboratorii, 2006).

Pe coastele dealurilor, se găsesc frecvent depozite deluviale și coluviale, rezultate prin rostogolirile de pe versanți și spălăturile produse de șiroiri. La extremitatea estică a podgoriei, apar și depozite salifere pe care s-au format soluri salinizate și alcalizate. Pe aceste materiale parentale s-au format soluri în general potrivite culturii viței de vie (Cotea și colaboratorii, 2006).

Climatul podgoriei a fost împărțit în șase tipuri de microclimate, dintre care microclimatul versanților bine însoriți, reprezintă peste 45 % din suprafața podgoriei, cuprinde versanții cu expoziție sudică, sud-estică și vestică, bine adăpostiți de vânturile reci din nord și nord-est, cu pante de 5-20°. În această zonă se înregistrează temperaturile cele mai ridicate din podgorie, fiind cea mai favorabilă culturii viței de vie.

Legătura cu aria geografică – detaliile privind produsul

Vinurile liniștite sunt vinuri corpolente, cu arome specifice florale sau fructate și tipice de soi datorate toamnelor lungi și uscate, sub acțiunea mușcăiului nobil specific acestei zone. Au arome de citrice, de miere de albine, de floare de salcâm, de floare de soc și nuanțe de vanilie ori de migdale la o scurtă învechire.

Vinul spumant de calitate se caracterizează printr-o notă reductivă inițial, cu nuanțe de citrice, fân și ușoare note de autoliză. Complexul aromatic este dat de gustul particular de miez de nucă verde, de pară busuioacă, de miere de albine și de stafide, amintind de strugurii botritizați din toamnele lungi și secetoase specifice podgoriei Cotnari.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat au arome intense și ample, cu nuanțe de busuioac, de trandafiri, de fân proaspăt cosit; au spumare abundentă, perlare fină, de durată; gustativ sunt agreabile, vioaie și armonioase.

Legătura cu aria geografică – interacțiune causală

Vinurile liniștite obținute în arealul DOP Cotnari sunt diferite sub raportul particularităților de soi, influențate fiind de specificitatea arealului viticol de producție.

Toamnele lungi și uscate care sunt specifice arealului Cotnari contribuie la crearea condițiilor de apariție a mucegaiului nobil, care imprimă caracteristici precum corpolență și diversitate aromatică; vinurile cu rest de zahăr obținute din struguri recoltați la o înobilare a boabelor evoluează spre vinuri dulci natural. Sunt vinuri pretabile la învechire, deseori tăria alcoolică depășind pragul de 12 % vol. alc.

Climatul asigurat de areal face ca vinurile să contureze o diversitate a buchetului cu note caracteristice, florale, de fructe exotice, cu echilibrare a zaharurilor, a alcoolului și a acidității.

Îmbinarea într-un echilibru aproape perfect a precipitațiilor, a insolației și a evapotranspirației apei din sol în adăpostul creat de Coasta Dealul Mare - Hârlău, în toamnele lungi, uscate și puternic însorite determină o maturare optimă pentru soiuri precum Grasă de Cotnari și obținerea unor vinuri cu arome de fagure, miere de albine, stafide și intens colorate (nuanțe de chihlimbar la învechire).

Vinurile spumante de calitate sunt vinuri echilibrate, cu aciditate bine integrată și ca urmare a faptului ca sunt obținute la limita nordică de cultură a viței de vie în Moldova. Perioada mijlocie de vegetație pentru soiurile aflate în cultură care sunt și rezistente la ger moderat, la secetă, cu resurse heliotermice optime, dau acumulări lente ale aromelor caracteristice și imprimă vinurilor caracteristici specifice.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat au acumulare lentă a aromelor caracteristice soiurilor datorată verilor calde și puternic însorite, cât și a valorilor medii de temperatură din luna septembrie, care permit obținerea de vinuri cu buchet bogat și notă caracteristică.

Vinurile spumante de calitate și vinurile spumante de calitate de tip aromat se produc în special din struguri care sunt colectați manual, din soiuri autohtone care au un potențial aromatic precum Tămâioasă românească, Fetească albă, Frâncușă, Busuioacă de Bohotin dar și din soiuri internaționale care s-au adaptat terroir-ului local Cotnari, exprimând autenticitatea și valorificând stilul tradițional de vinificație care se utilizează în această arie de producție cu factori specifici a Moldovei.

Stilul tradițional este completat însă și de tehnicile moderne de vinificație cu care se lucrează, ele urmăresc să evidențieze și să exprime cât mai mult fructozitatea și prospețimea spumantelor de calitate și a celor aromate, asigurată mai ales de soiurile care au potențialul aromatic crescut.

Aceste vinuri se prezintă ca vinuri eclatante, cu spumare abundentă, perlare fină, și arome specifice florale sau fructate.

Ele prezintă și echilibru între aciditate și conținutul de zaharuri, vinurile spumante asigură caracterul specific cât și noblețea podgoriei Cotnari. Arealul DOP Cotnari este un areal românesc cu un specific aparte, acela al păstrării tradiției de cultură a soiurilor românești. Aici se regăsesc în cel mai mare procent soiurile vechi românești, precum Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Frâncușă, Busuioacă de Bohotin, Fetească neagră.

Vinurile poartă amprenta soiului aromat (caise uscate, ceara de albine, fân proaspăt cosit, pere busuioace), aceasta depinde în mare măsură și de durata și de modalitatea în care are loc macerarea-fermentarea în vederea extragerii substanțelor aromate din pelița boabelor.

Soiuri vechi în cultură, ca Frâncușă ori Busuioacă de Bohotin, își afirmă aptitudinea sub forma spumantelor valoroase, de culoare galben pai ori roz pal/intens, cu perlajul prelung și constant, aromele cu note florale de soc, de salcâm, ori fructate, ca pere busuioace, caise verzi, grepfrut, coajă de lămâie, măr verde, cu corp mediu, mineral, în care predomină notele fructate.

În trecut, soiurile erau foarte apreciate în rândurile domnitorilor, concureau pe întinsele mese boierești și erau însoțite de o emblemă care ilustra castelul Vlădoianu, construit în 1901 de boierul Vlădoianu, fostul guvernator al BNR și distins viticultor, marcaj care a creat în timp o inspirație în povestea scrisă a vinului de Cotnari.

9. Alte condiții esențiale

Condiții pentru comercializare

Cadrul juridic:

în legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

În etichetarea categoriilor vin spumant de calitate și vin spumant de calitate de tip aromat, se utilizează și acele indicații prevăzute de legislație care se referă la conținutul de zahăr al vinului (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Link către caietul de sarcini al produsului

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_modif_cf_notific_797_21.04.2020_no_track_changes.pdf
