C/2026/2803

20.5.2026

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο σε συνδυασμό με το άρθρο 105 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/2803)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Segarcea»

PDO-RO-A1214-AM02

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 23.1.2024

1. **Αιτών και έννομο συμφέρον**

Η ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΈΝΩΣΗ DOMENIILE SEGARCEA

Η επαγγελματική ένωση Domeniile Segarcea εκπροσωπεί την περιοχή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) Segarcea.

2. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

☒ Δεσμός

☐ Περιορισμοί εμπορίας

3. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

1. *Εισαγωγή νέας κατηγορίας οίνου: αφρώδης οίνος ποιότητας*

Μεταξύ του 2004 και του 2020 σημαντικές εκτάσεις αμπελώνων αναφυτεύτηκαν στην οριοθετημένη περιοχή ΠΟΠ Segarcea. Οι ποικιλίες που φυτεύτηκαν είναι κυρίως αυτόχθονες, και συμπληρώνονται από κλώνους που είναι πολύ πιο πολύτιμοι από τις τυπικές ποικιλίες και οι οποίοι εκφράζουν το δυναμικό τους μέσω οίνων που παράγονται με τη χρήση εκσυγχρονισμένων τεχνολογιών. Η παραγωγή νέων κατηγοριών οίνου στην περιοχή Segarcea, όπου το περιφερειακό κλίμα —όπως και αυτό όλων των άλλων ευρωπαϊκών αμπελουργικών περιοχών— επηρεάζεται από την παγκόσμια κλιματική αλλαγή, είναι αναγκαία για την αντιμετώπιση της διαφοροποίησης των προτιμήσεων των καταναλωτών, οι οποίες τα τελευταία χρόνια έχουν μετατοπιστεί προς νέους τύπους προϊόντων που χαρακτηρίζονται από ειδικούς δεσμούς με την περιοχή παραγωγής ή τις μεθόδους παραγωγής.

Τα τελευταία χρόνια έχουν πραγματοποιηθεί επενδύσεις για τον εκσυγχρονισμό των υποδομών και των τεχνολογιών παραγωγής εντός της περιοχής ΠΟΠ, οι οποίες αξιοποιούν την παράδοση και την αξία των μη αφρωδών οίνων που φέρουν την ΠΟΠ Segarcea και αναγνωρίζονται σε εθνικό και σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Αυτό κατέστησε δυνατή την παραγωγή πρόσθετων τύπων οίνων, με τους αφρώδεις οίνους ποιότητας να παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον επί του παρόντος για πολλούς παραγωγούς της περιοχής, οι οποίοι προτίθενται να παράγουν τόσο οίνους βάσης για αφρώδεις οίνους όσο και το τελικό προϊόν εντός της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας παραγόταν ήδη στην οριοθετημένη περιοχή ΠΟΠ Segarcea εδώ και πάνω από έναν αιώνα, αξιοποιώντας την παραδοσιακή μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη. Ο αφρώδης οίνος πωλούταν στην εγχώρια και στην ξένη αγορά. Το οινοποιείο της βασιλικής οικογένειας παρήγαγε αφρώδη οίνο ύψιστης ποιότητας στη Segarcea πριν από τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο (σύμφωνα με την έκδοση *Buletinul Agriculturii* [Αγροτικό Δελτίο], τόμος IV, 1923).

Στο πλαίσιο αυτό, οι παραγωγοί προτίθενται να παράγουν αφρώδεις οίνους χρησιμοποιώντας τόσο τη μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη όσο και την πιο πρόσφατη, πολύ πιο προσβάσιμη μέθοδο ζύμωσης στη δεξαμενή, η οποία εκτελείται σε δεξαμενές ανθεκτικές στην πίεση (δεξαμενές τύπου «acrotofor» ή αυτόκλειστες).

Οι παραγωγοί μη αφρωδών οίνων στην περιοχή ΠΟΠ Segarcea επιδίωξαν να αναβιώσουν μια παραδοσιακή μέθοδο, αξιοποιώντας παράλληλα και το αμπελουργικό δυναμικό της περιοχής μέσω της παραγωγής ενός νέου τύπου προϊόντος που έχει ζήτηση στην αγορά κατανάλωσης οίνου, συγκεκριμένα του αφρώδη οίνου ποιότητας.

Το κεφάλαιο Ι των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

2. *Ένδειξη ποικιλιών για την παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας*

Δεδομένου ότι η αίτηση αφορά την παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας στην περιοχή ΠΟΠ Segarcea, οι προδιαγραφές προϊόντος καθορίζουν τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπονται για την εν λόγω κατηγορία οίνου, και συγκεκριμένα:

— λευκές ποικιλίες: Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay, Viognier·

— αρωματικές ποικιλίες: Tămâioasă românească, Tămâioasă rozã·

— ερυθρές ποικιλίες: Pinot noir, Fetească neagră, Merlot.

Το κεφάλαιο ΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

3. *Ένδειξη της οινολογικής πρακτικής για τον αφρώδη οίνο ποιότητας*

Οι προδιαγραφές προϊόντος συμπληρώνονται με τις οινολογικές πρακτικές για τον αφρώδη οίνο ποιότητας με σκοπό τη διαφοροποίηση της παραγωγής του.

Το κεφάλαιο ΙΧ των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

4. *Ένδειξη της τεχνολογικής πρακτικής για τον αφρώδη οίνο ποιότητας*

Οι προδιαγραφές προϊόντος συμπληρώνονται με ορισμένες σύντομες λεπτομέρειες της τεχνολογικής πρακτικής για την παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας, όπως η ζύμωση σε δεξαμενές ανθεκτικές στην πίεση, η ζύμωση σε φιάλη και το στάδιο προσθήκης που περιλαμβάνει την προσθήκη λικέρ απογέμισης (liqueur d'expédition).

Το κεφάλαιο Χ των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

5. *Ένδειξη των αναλυτικών και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών για τον αφρώδη οίνο ποιότητας*

Προκειμένου να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία για τις ΠΟΠ όσον αφορά την ένδειξη των αναλυτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των κατηγοριών οίνου, οι προδιαγραφές προϊόντος συμπληρώνονται με τις εν λόγω παραμέτρους για τον αφρώδη οίνο ποιότητας, την κατηγορία που ζητείται προς παραγωγή.

Το κεφάλαιο ΧΙ των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

6. *Ένδειξη των προϋποθέσεων επισήμανσης/εμπορίας για τον αφρώδη οίνο ποιότητας*

Προκειμένου να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τη νομοθεσία σχετικά με την επισήμανση των κατηγοριών οίνου, πρέπει να συμπεριληφθούν ορισμένες υποχρεωτικές και προαιρετικές ενδείξεις στις προδιαγραφές προϊόντος για τον αφρώδη οίνο ποιότητας.

Το κεφάλαιο ΧΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

7. *Συμπλήρωση του δεσμού με την περιοχή για τον αφρώδη οίνο ποιότητας*

Για τη συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία για τις ΠΟΠ όσον αφορά την περιγραφή του δεσμού της κατηγορίας προϊόντος με τη γεωγραφική περιοχή, οι προδιαγραφές προϊόντος συμπληρώνονται με τον εν λόγω δεσμό για τον αφρώδη οίνο ποιότητας και προστίθενται στοιχεία που αποδεικνύουν την αιτιώδη σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του αφρώδους οίνου ποιότητας.

Το κεφάλαιο ΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια του προϊοντος**

Segarcea

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. *Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι*

Οι λευκοί οίνοι έχουν απαλό αχυροκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες, με έντονα αρώματα ακακίας και κουφοξυλιάς που έχουν ανθίσει προσφάτως. Με την παλαίωση σε δεξαμενές, σε λεπτή οινολάσπη, σε συνδυασμό με τη μακρά ζύμωση, προκύπτουν νότες χόρτου και κουφοξυλιάς, εξωτικών φρούτων, ροδάκινου και πεπονιού τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα. Στη γεύση κυριαρχεί η φρεσκάδα και η τραγανότητα, με οξύτητα εσπεριδοειδών άνω του μέσου όρου, ανθώδεις και φρουτώδεις νότες και μακρά, επίμονη επίγευση, υποστηριζόμενη από σταθερή δομή ώριμων φρούτων, βουτύρου, ζεστού μπριός, εσπεριδοειδών και φρεσκοψημένων φουντουκιών. Οι αρωματικοί οίνοι (ξηροί/ημίξηροι) διαθέτουν αρωματικό μπουκέτο τριαντάφυλλων, γλυκού φρουτοπολτού και λευκών ανθέων, με χαρακτηριστικά αρώματα μοσχάτου, και έχουν δροσερή γεύση, οξύτητα, ζωντάνια και γεμάτο σώμα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2. *Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι*

Το χρώμα των ερυθρών οίνων κυμαίνεται από ιώδες κόκκινο και πορφυρό έως βαθύ σκούρο ρουμπινί, ρουμπινί με ιώδεις αποχρώσεις, λαμπερό, έντονο κόκκινο του γρανάτη και κεραμιδί, ακόμα και όταν ωριμάζουν για σύντομο χρονικό διάστημα. Οι χρησιμοποιούμενες τεχνικές οινοποίησης επιτυγχάνουν μεγαλύτερη εκχύλιση χρώματος και τανινών, που συνδυάζεται με απαλά αρώματα και γεύσεις ξύλου και βανίλιας, φρουτώδη αρώματα (κεράσια, σμέουρα και φράουλες) και μια ελαφριά πικάντικη νότα. Στο στόμα, οι οίνοι παρουσιάζουν καλή ισορροπία μεταξύ φρούτων και γλυκόριζας, με λεπτές νότες φρυγανισμένου ξύλου, στρογγυλές, καλά ενσωματωμένες τανίνες και γεμάτη γεύση. Οι κυρίαρχες γεύσεις είναι αυτές των μούρων, της μαρμελάδας και αρωματικών βοτάνων, με τόνους ξύλου και βανίλιας στους οίνους που παλαιώνονται σε βαρέλι.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

3. *Μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι*

Οι οίνοι που ωριμάζουν σε λεπτή οινολάσπη με την τεχνική bâtonnage αναπτύσσουν δροσερό, φρουτώδη χαρακτήρα, με νότες κόκκινων φραγκοστάφυλων, βύσσινων και λευκών κερασιών. Τα αρώματα είναι έντονα και παραπέμπουν σε αρώματα κόκκινων μούρων, μαρμελάδας, σμέουρου και βύσσινου. Οι οίνοι είναι στρογγυλοί και ισορροπημένοι, με φρέσκια οξύτητα. Το χρώμα ποικίλλει από βαθύ ρόδινο του σολομού έως ρόδινο του φλοιού του κρεμμυδιού. Τα αρώματα παραπέμπουν σε λευκό κεράσι, ροδοπέταλα, πράσινο πιπέρι, μέλι και άγριες φράουλες. Στο στόμα, ο οίνος είναι δροσερός και έντονα φρουτώδης, με ζωηρή οξύτητα και έντονη επίγευση. Οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται επίσης με παραδοσιακές διαδικασίες οινοποίησης, από τις οποίες αναδεικνύονται αρώματα όπου κυριαρχούν φρουτώδεις νότες κερασιού, σμέουρου και φράουλας. Στο στόμα, έχουν φρουτώδεις γεύσεις (πλήρως ώριμου ροδάκινου και λευκού βερίκοκου) παράλληλα με μια φρεσκάδα που συμπληρώνεται από έντονες νότες μούρων, οι οποίες προέρχονται από αργή ζύμωση και ωρίμαση σε λεπτή οινολάσπη. Η επίγευση έχει διάρκεια και διακρίνεται από νότες ροδοπέταλων και μαρμελάδας από ροδοπέταλα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4. *Αφρώδεις οίνοι ποιότητας*

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας διαθέτουν εκλεπτυσμένο χαρακτήρα, με επίμονο αφρισμό και αρχικά έντονες φυσαλίδες, οι οποίες στη συνέχεια γίνονται λεπτότερες διατηρώντας ωστόσο τη διάρκειά τους. Το χρώμα κυμαίνεται από πρασινωπό κίτρινο έως ανοικτό αχυροκίτρινο· οι αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι παρουσιάζουν αποχρώσεις που κυμαίνονται από απαλό έως μέτριο ρόδινο, ορισμένες φορές με κοραλί νότες, ανάλογα με τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται. Τα αρώματα είναι ανθώδη —ροδοπέταλων και άνθους κερασιού— με νότες από λευκά κεράσια και άγριες φράουλες, ενίοτε με λεπτές πικάντικες νότες. Οι οίνοι αυτοί παρουσιάζουν καλή ισορροπία μεταξύ των φρουτωδών και των ανθωδών στοιχείων, ζωηρή οξύτητα και έντονη επίγευση που χαρακτηρίζεται από γεύση κερασιών και άγριων φραουλών. Παρουσιάζουν επίσης αρώματα ζύμωσης, με νότες ανθέων, μελιού και ελαφρώς αποξηραμένου σανού. Οι οίνοι που παλαιώνονται για περισσότερο από εννέα μήνες σε

οινολάσπη αναπτύσσουν αυτολυτικές νότες κόρας ψωμιού, ενώ η πιο παρατεταμένη παλαίωση σε οινολάσπη προσδίδει ελαφριές γεύσεις γλυκισμάτων και μπριός. Οι λευκοί και οι ερυθρωποί οίνοι αναδίδουν επίσης νότες αμυγδάλου, κίτρινου μήλου και τριαντάφυλλου, ενώ οι ερυθροί οίνοι αναδεικνύουν αρώματα φρούτων του δάσους (άγριες φράουλες, βατόμουρα, μύρτιλλα) και φράουλας. Στο στόμα, οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας χαρακτηρίζονται από κυρίαρχες γεύσεις φρούτων (μήλο, ροδάκινο, φράπα και πεπόνι), καταλήγοντας σε μια μακρά επίγευση κατά την οποία αναδύονται και πάλι ανθώδεις τόνοι ακακίας και λεμονόχορτου για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους, μαζί με νότες ώριμων μούρων (βατόμουρων και μύρτιλλων) και μαρμελάδας. Η οξύτητα είναι καλά ισορροπημένη, με μακρά επίγευση και συνολική αρμονία μεταξύ φρεσκάδας και ωριμότητας.

Σε θερμοκρασία 20 °C, οι οίνοι βρίσκονται υπό υπερπίεση τουλάχιστον 3,5 bar διαλύματος διοξειδίου του άνθρακα.

Η πτητική τους οξύτητα κυμαίνεται εντός των ορίων που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

α. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Οινολογικές πρακτικές

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Κατά την παραγωγή οίνων που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Segarcea απαγορεύεται ο εμπλουτισμός.

Απαγορεύεται η αύξηση του φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου του γλεύκους σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση ή του οίνου που υπόκειται σε ζύμωση.

2. Καλλιεργητικές πρακτικές

Καλλιεργητική πρακτική

— Σε νεοσύστατους αμπελώνες, η πυκνότητα φύτευσης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 4 132 πρέμνα ανά εκτάριο.

— Η μόρφωση των πρέμνων γίνεται στον κορμό υπό προστατευόμενα ή επιμέρους προστατευόμενα συστήματα· η συνιστώμενη μέθοδος είναι η μόρφωση Guyot στον κορμό, με μονόπλευρο ή αμφίπλευρο γραμμικό κλάδεμα, καθώς και με στηρίγματα που αντικαθίστανται περιοδικά.

— Το κλάδεμα είναι μακρύ ή μεικτό, με μέγιστο φορτίο οφθαλμών 15 οφθαλμούς ανά τετραγωνικό μέτρο.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Fetească alba, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

   12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Fetească alba, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

   112 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

   112 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

   96 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Νομός Dolj:

— η πόλη Segarcea·

— ο δήμος Lipovu, συμπεριλαμβανομένων των χωριών Lipovu και Lipovu de Sus·

— ο δήμος Cerat, συμπεριλαμβανομένων των χωριών Cerat και Malaica.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

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

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Marcelan N

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Negru de Drăgășani N

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

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

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

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

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Touriga Nacional R

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Tămâioasă roză Rs – Muscat rouge de Frontignan

Viognier B – Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier

8. **Περιγραφη του/-ων δεσμου/-ων:**

8.1. *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

Φυσικοί παράγοντες

Η αμπελουργική περιοχής της Segarcea αποτελεί τμήμα της αμπελουργικής περιοχής Dealurile Munteniei și Olteniei (λόφοι Oltenia και Muntenia). Βρίσκεται στη ρουμανική πεδιάδα, 29 km νοτίως της πόλης της Κραϊόβας, σε υψόμετρο που κυμαίνεται κατά μέσο όρο στα 145 m. Η Segarcea βρίσκεται σε βόρειο γεωγραφικό πλάτος 44°10′ και σε ανατολικό γεωγραφικό μήκος 23°72′. Βρίσκεται στο κεντρικό τμήμα της πεδιάδας Oltenia, στη μεσοποτάμια ζώνη μεταξύ των ποταμών Jiu (ανατολικά) και Desnățui (δυτικά), και αποτελεί τμήμα της πεδιάδας Desnățui. Αυτή η μεσοποτάμια ζώνη ονομάζεται πεδιάδα Segarcea. Μαζί με την πεδιάδα Băileşti, σχηματίζει την πεδιάδα Desnățui. Η πεδιάδα Segarcea δεν διαθέτει αιολικό έδαφος (αιολικής προέλευσης) και περιλαμβάνει την πεδιάδα Sălcuța που βρίσκεται στους πρόποδες του βουνού και τις αναβαθμίδες του ποταμού Δούναβη, από τις οποίες πέντε (από τις συνολικά οκτώ) συνεχίζουν επίσης ανατολικά της πεδιάδας Desnățui.

Οι αμπελώνες εκτείνονται στο νότιο άκρο της πεδιάδας Sălcuța που βρίσκεται στους πρόποδες του βουνού και στην πλαγιά με κυρίως νότιο προσανατολισμό, η οποία σχηματίζει τη μετάβαση μεταξύ της τρίτης αναβαθμίδας του Δούναβη και της πεδιάδας Sălcuța που βρίσκεται σε υψόμετρο. Τα υψηλότερα σημεία της περιοχής βρίσκονται επίσης εδώ: Dealul Viilor (151,7 m) και Dealul Robului (150,3 m). Οι ακόλουθοι τύποι εδάφους απαντούν στην οινοπαραγωγική περιοχή Segarcea: τυπικά καμβικά εδάφη τύπου chernozem (μαυρόχωμα), διαβρωμένα καμβικά εδάφη τύπου chernozem και διαβρωμένα εδάφη (στις πλαγιές). Από γεωλογική άποψη και όσον αφορά τη λιθολογία των επιφανειακών εναποθέσεων, η πεδιάδα Oltenia ανήκει στην περίοδο της ύστερης Πλειοκαίνου όσον αφορά τον σχηματισμό του πρώτου ξηρού εδάφους, αλλά στην τεταρτογενή περίοδο όσον αφορά τις επακόλουθες διαδικασίες μορφοποίησης.

Το λιθολογικό υλικό αποτελείται κυρίως από εναποθέσεις πηλώδους μορφής, αργιλοπηλώδη ιζήματα της Πλειστοκαίνου και αμμώδη άργιλο πλούσια σε άνθρακα. Το εν λόγω υλικό προσχωσιγενούς και διλουβιακής προέλευσης εναποτέθηκε κατά τη διάρκεια της τεταρτογενούς περιόδου, κατά τη μεσοπαγετωνική περίοδο. Οι εναποθέσεις αυτές σχηματίζουν στρώμα με πάχος που κυμαίνεται από λίγα εκατοστά έως 8 με 15 μέτρα, το οποίο καλύπτει παλαιότερες αμμοπηλώδεις, αμμώδεις ή αμμώδεις μαργαϊκές εναποθέσεις της ύστερης Πλειοκαίνου.

Στην περιοχή αυτήν, υπάρχουν ζώνες που επηρεάζονται από σημαντικές διλουβιακές διεργασίες. Οι διλουβιακές εναποθέσεις προέρχονται από τη μετατόπιση προϋπαρχουσών εναποθέσεων της Πλειστοκαίνου μέσω της δράσης της διάχυτης επιφανειακής απορροής, με τη μορφή έκπλυσης στρωμάτων που προέκυψε από τις βροχοπτώσεις και την τήξη του χιονιού, και υπό την επίδραση της βαρύτητας (καταρρεύσεις και κατολισθήσεις). Σε ορισμένες περιοχές, οι διλουβιακές εναποθέσεις καλύπτουν εξ ολοκλήρου τις κοιλάδες χωρίς γραμμική διαμήκη αποστράγγιση, με πλαγιές που σταθεροποιούνται εύκολα και χρησιμοποιούνται για τη γεωργία. Το κλίμα είναι εύκρατο ηπειρωτικό, με ήπιες μεσογειακές επιρροές που χαρακτηρίζονται από θερμά, ξηρά καλοκαίρια και ήπια άνοιξη και φθινόπωρο, ως αποτέλεσμα της συχνής εμφάνισης δυτικών και νοτιοδυτικών αέριων μαζών, ενώ επηρεάζεται επίσης από τις νότιες τροπικές αέριες μάζες, καθώς και από τις αέριες μάζες της ανατολικής Ευρώπης. Η μέση θερμοκρασία, σε πολυετή βάση, είναι 11,6 °C, ενώ η μέση θερμοκρασία του θερμότερου μήνα είναι 24,1 °C, με τιμές που κυμαίνονται μεταξύ 22,7 °C και 26,8 °C. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων ανέρχεται σε 565 mm (μέση τιμή 50 ετών), εκ των οποίων τα 281 mm καταγράφονται κατά την καλλιεργητική περίοδο.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Η συγκομιδή, ακολουθούμενη από διαβροχή–ζύμωση σε δοχεία ζύμωσης με αντλίες (remontage), σε συνδυασμό με τον προσεκτικό έλεγχο των θερμοκρασιών ζύμωσης και του αριθμού των αντλιών, αποσκοπεί στην παραγωγή φρουτωδών οίνων με χαμηλότερες τανίνες. Η ωρίμαση πραγματοποιείται κυρίως σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα, με μερική παλαίωση σε δρύινα βαρέλια, για μέση περίοδο έξι έως οκτώ μηνών. Το ευρύ φάσμα αρωμάτων που προκύπτει από μακρά διαβροχή περίπου οκτώ εβδομάδων και από ωρίμαση από 8 έως 18 μήνες σε δρύινα βαρέλια κυμαίνεται από αρώματα μαρμελάδας έως αρώματα φρέσκων μούρων και βανίλιας. Αφού συγκομίζονται, τα σταφύλια για τους λευκούς οίνους υπόκεινται σε διαβροχή παρουσία των στεμφύλων σε θερμοκρασία 8-10 °C, μετά την οποία ακολουθεί αργή ζύμωση σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους 15-18 °C. Η παλαίωση σε λεπτή οινολάσπη διαρκεί συνήθως μεταξύ τριών και πέντε μηνών, παρότι σε μερικές περιπτώσεις μπορεί να περιορίζεται σε 21-30 ημέρες. Στον αμπελώνα, οι καλλιεργητές επιλέγουν κατάλληλες ποικιλίες και διαχειρίζονται τους βλαστούς με στόχο τη βελτιστοποίηση της απόδοσης ανά πρέμνο. Η αραίωση των συστάδων και η επιλεκτική αφαίρεση των φύλλων γύρω από τις συστάδες αμπέλων αποτελούν σημαντικούς παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των σταφυλιών, καθώς βελτιώνουν την έκθεση στον ήλιο και ευνοούν την ομοιόμορφη ωρίμαση και τη συσσώρευση σακχάρων. Χρησιμοποιείται μέτρια προσέγγιση για την πρόληψη του ηλιακού εγκαύματος και της ξήρανσης των καρπών, καθώς και τη διατήρηση της βέλτιστης συγκέντρωσης σακχάρων.

Για να εξασφαλιστεί η βέλτιστη οινοποίηση, η ποιότητα της συγκομιδής αποτελεί αντικείμενο προσεκτικής διαχείρισης μέσω αυστηρής παρακολούθησης παραμέτρων όπως τα επίπεδα σακχάρων και η οξύτητα. Χάρη στην προσέγγιση αυτήν παράγονται ισορροπημένοι αφρώδεις οίνοι ποιότητας με λεπτό αφρισμό, ζωηρές φυσαλίδες και αρώματα ζύμωσης ανθέων, μελιού και ελαφρώς αποξηραμένου σανού, τα οποία συμπληρώνονται από αυτολυτικές νότες αμυγδάλου και κίτρινου

μήλου. Οι δεξιότητες του οινολόγου και οι εφαρμοζόμενες οινολογικές πρακτικές, σε συνδυασμό με τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, δημιουργούν ένα σύνολο παραγόντων που καθιστούν δυνατή την παραγωγή φρουτωδών οίνων με γεμάτο σώμα και εύκολα αναγνωρίσιμη ποικιλιακή ταυτότητα. Οι καλλιεργητές επιλέγουν το βέλτιστο χρονοδιάγραμμα συγκομιδής προκειμένου να διασφαλίσουν ότι η ποιότητα της καλλιέργειας διατηρεί τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά. Τα σταφύλια που παράγονται από ποικιλίες *Vitis vinifera* εμβολιασμένες σε κατάλληλα έρριζα υποκείμενα και προσεκτικά τοποθετημένες σύμφωνα με το φυσικό δυναμικό του εδάφους μπορούν να αποφέρουν αξιοσημείωτα αποτελέσματα στην παραγωγή οίνων ποιότητας.

8.2. *Λεπτομέρειες του προϊόντος*

Οι λευκοί οίνοι έχουν χρώμα αχυροκίτρινο έως πρασινωπό, με έντονα αρώματα ανθέων ακακίας, που συμπληρώνονται από νότες χόρτου και κουφοξυλιάς οι οποίες προκύπτουν ως αποτέλεσμα της μακράς ζύμωσης, καθώς και από αρώματα εξωτικών φρούτων και ροδάκινων. Στο στόμα, οι οίνοι είναι δροσεροί, με οξύτητα εσπεριδοειδών άνω του μέσου όρου και γεύσεις ανθέων ακακίας, μελιού και καλά ωριμασμένων φρούτων, που αφήνουν μια μακρά, εκτενή επίγευση η οποία υποστηρίζεται από μια στιβαρή δομή με νότες φρούτων και βουτύρου, ζεστού μπριός, εσπεριδοειδών και φρεσκοψημένων φουντουκιών. Οι αρωματικοί οίνοι παρουσιάζουν σύνθετο αρωματικό μπουκέτο τριαντάφυλλων και γλυκού φρουτοπολτού, με χαρακτηριστικά αρώματα μοσχάτου, ζωηρή φρεσκάδα και γεμάτη δομή λόγω της ιδιαίτερης οξύτητάς τους. Στους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους, στη μύτη κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα (κεράσι, σμέουρο και φράουλα) και τα μπαχαρικά, τα οποία παρουσιάζουν καλή ισορροπία μεταξύ φρούτων και γλυκόριζας. Έχουν στρογγυλές, καλά ενσωματωμένες, μέτριες τανίνες και γεμάτη αίσθηση στο στόμα. Οι οίνοι που παλαιώνονται σε βαρέλι αναπτύσσουν νότες μούρων, αρωματικών βοτάνων, ξύλου και βανίλιας. Το ευρύ φάσμα αρωμάτων που προκύπτει από μακρά διαβροχή περίπου οκτώ εβδομάδων και από ωρίμαση από 8 έως 18 μήνες σε δρύινα βαρέλια κυμαίνεται από αρώματα μαρμελάδας έως αρώματα φρέσκων μούρων και βανίλιας.

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας παραγόταν στην περιοχή Segarcea με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, με την κλασική μέθοδο, πριν από πάνω από έναν αιώνα, και πωλούταν στην εγχώρια και στην ξένη αγορά. Το οινοποιείο της βασιλικής οικογένειας παρήγαγε αφρώδη οίνο ύψιστης ποιότητας στη Segarcea πριν από τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο (σύμφωνα με την έκδοση *Buletinul Agriculturii* [Αγροτικό Δελτίο], τόμος IV, 1923).

Οι αφρώδεις οίνοι παράγονται τόσο με τη μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη όσο και με τη νεότερη, πολύ πιο προσιτή μέθοδο ζύμωσης στη δεξαμενή, η οποία εκτελείται σε δεξαμενές τύπου «acrotofor» ή αυτόκλειστα. Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας παρουσιάζουν λεπτό αφρισμό, με αρχικά έντονες φυσαλίδες που γίνονται πιο λεπτές, διατηρώντας ωστόσο τη διάρκειά τους. Το χρώμα των λευκών αφρωδών οίνων ποικίλλει από πρασινοκίτρινο έως έντονο αχυροκίτρινο, ενώ οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι παρουσιάζουν αποχρώσεις που κυμαίνονται από απαλό έως μέτριο ρόδινο, ανάλογα με την ποικιλία ή τις ποικιλίες αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγονται, τείνοντας ενίοτε προς το κοραλί. Στη μύτη, οι οίνοι παρουσιάζουν ανθώδεις ή φρουτώδεις νότες και σαφή αίσθηση φρεσκάδας, με μέτρια ένταση φρούτων. Τα ανθώδη αρώματα ροδοπέταλων και ανθέων κερασιού συνοδεύονται από νότες λευκού κερασιού και άγριας φράουλας, με ενίοτε λεπτές πικάντικες νότες. Διακρίνεται μια καλή ισορροπία μεταξύ των φρουτωδών και των ανθωδών στοιχείων, με επίγευση που χαρακτηρίζεται από ώριμα κόκκινα φρούτα (κεράσι, άγρια φράουλα και σμέουρο). Παρουσιάζουν επίσης αρώματα ζύμωσης, με νότες μελιού και ελαφρώς αποξηραμένου σανού. Οι οίνοι που παλαιώνονται για περισσότερο από εννέα μήνες σε οινολάσπη αναπτύσσουν αυτολυτικές νότες κόρας ψωμιού, ενώ η πιο παρατεταμένη παλαίωση σε οινολάσπη προσδίδει ελαφριές γεύσεις γλυκισμάτων και μπριός. Οι λευκοί και οι ερυθρωποί οίνοι αναδίδουν επίσης νότες αμυγδάλου, κίτρινου μήλου και τριαντάφυλλου, ενώ οι ερυθροί οίνοι αναδεικνύουν αρώματα φρούτων του δάσους (άγριες φράουλες, βατόμουρα, μύρτιλλα) και φράουλας. Στο στόμα, οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας χαρακτηρίζονται από κυρίαρχες γεύσεις φρούτων (μήλο, ροδάκινο, φράπα και πεπόνι), καταλήγοντας σε μια μακρά επίγευση κατά την οποία αναδύονται και πάλι ανθώδεις τόνοι ακακίας και λεμονόχορτου για τους λευκούς και τους ερυθρωποὺς οίνους, μαζί με νότες ώριμων μούρων (βατόμουρων και μύρτιλλων) και μαρμελάδας. Η οξύτητα είναι καλά ισορροπημένη, με μακρά επίγευση και συνολική αρμονία μεταξύ φρεσκάδας και ωριμότητας.

8.3. *Αιτιώδης αλληλεπίδραση περιοχής – προϊόντος*

Η διάρκεια της ηλιοφάνειας, η θερμοκρασία περιβάλλοντος και οι βροχοπτώσεις αποτελούν ουσιώδη κλιματικά χαρακτηριστικά μιας αμπελουργικής περιοχής και έχουν καθοριστικό αντίκτυπο στις βιολογικές, φυσιολογικές και βιοχημικές διεργασίες της αμπέλου, οι οποίες, ως εκ τούτου, επηρεάζουν την ποιότητα των οίνων που παράγονται στη Segarcea. Τα περισσότερα εδάφη της αμπελουργικής περιοχής έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο και είναι πλούσια σε οξείδια του σιδήρου. Ως εκ τούτου, οι ερυθροί οίνοι που παράγονται στην περιοχή αυτήν παρουσιάζουν έντονο κόκκινο χρώμα, εκλεπτυσμένο χαρακτήρα, προσωπικότητα και δυνατότητες παλαίωσης. Οι αμπελώνες παρουσιάζουν κατά κανόνα νότια, νοτιοδυτική ή νοτιοανατολική έκθεση, καθώς οι περισσότεροι από αυτούς βρίσκονται σε σχετικά ομαλές πλαγιές και σε οροπέδια.

Η αμπελουργική περιοχή Segarcea είναι διαμορφωμένη αμφιθεατρικά με νότιο προσανατολισμό, κάτι το οποίο εξασφαλίζει πολύ μεγάλο αριθμό ωρών ηλιοφάνειας καθ' όλη τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου, από την έκπτυξη των οφθαλμών την άνοιξη έως την έναρξη της φυτικής νάρκης. Τα εδάφη chernozem (με μαυρόχωμα), οι υπερκείμενες ασβεστολιθικές και πρώην θαλάσσιες αποθέσεις, παρέχουν επαρκή οξύτητα ώστε να εξισορροπείται ο χαρακτήρας των καλά ωριμασμένων καρπών, ιδίως σε ποικιλίες αμπέλου που ευνοούν τη μεγαλύτερη ηλιακή έκθεση. Τα υψηλά επίπεδα ηλιοφάνειας, οι άφθονοι

ηλιοθερμικοί πόροι και οι χαμηλές βροχοπτώσεις διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην ποιότητα του οίνου, προσδίδοντας έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, δυναμικό χαρακτήρα και φρεσκάδα. Ο συνδυασμός των εδαφικών και κλιματικών συνθηκών ευνοεί την παραγωγή οίνων με τις χαρακτηριστικές ιδιότητες της περιοχής, με έντονες φρουτώδεις νότες και σημαντικές δυνατότητες παλαίωσης. Η παραγωγή σταφυλιών με βάση το είδος *Vitis vinifera* που εμβολιάζεται σε ριζώματα, τα οποία τοποθετούνται προσεκτικά σύμφωνα με το δυναμικό του εδάφους, καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνων ποιότητας.

Οι λευκοί οίνοι, οι οποίοι παράγονται από σταφύλια που υπόκεινται σε διαβροχή παρουσία των στεμφύλων σε θερμοκρασία έως 10 °C, μετά την οποία ακολουθεί αργή ζύμωση σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα ελεγχόμενης θερμοκρασίας και παλαίωση σε λεπτή οινολάσπη για τρεις έως πέντε μήνες, έχουν αχυροκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και έντονα αρώματα φρέσκων ανθέων ακακίας. Η παλαίωση σε λεπτή οινολάσπη στις δεξαμενές, σε συνδυασμό με τη μακρά ζύμωση, προσδίδει νότες χόρτου και κουφοξυλιάς, εξωτικών φρούτων και ροδάκινου τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα. Στο στόμα κυριαρχούν η φρεσκάδα και η τραγανότητα, με οξύτητα εσπεριδοειδών άνω του μέσου όρου, καλή ισορροπία μεταξύ ανθωδών και φρουτωδών νοτών και μακρά, έντονη επίγευση, η οποία υποστηρίζεται από μια στιβαρή δομή με γεύσεις ώριμων φρούτων, βουτύρου, ζεστού μπριός, λευκών φρούτων, εσπεριδοειδών και φρεσκοψημένων φουντουκιών.

Οι τυπικοί αρωματικοί οίνοι, που παράγονται κυρίως σε ξηρή και ημίξηρη μορφή από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά, παρουσιάζουν ένα σύνθετο μπουκέτο που κυμαίνεται από τριαντάφυλλο και γλυκό φρουτοπολτό έως λευκά άνθη και τυπικά αρώματα μοσχάτου. Είναι ζωηροί, με γεμάτη δομή που υποστηρίζεται από την ιδιαίτερη οξύτητά τους. Για τους ερυθρούς/ερυθρωπούς οίνους, τα σταφύλια συγκομίζονται μηχανικά και εφαρμόζονται παραδοσιακές τεχνικές οινοποίησης που καθιστούν δυνατή τη μεγαλύτερη εκχύλιση χρώματος και τανινών. Οι οίνοι ωριμάζουν σε δρύινα βαρέλια για έξι έως οκτώ μήνες κατά μέσο όρο, προκειμένου να ενσωματωθούν τα αρώματα που προκύπτουν από την επαφή με το ξύλο. Χάρη στην παλαίωση αυτήν αναπτύσσεται ένα μπουκέτο στο οποίο κυριαρχούν τα φρούτα (κεράσι, σμέουρο και φράουλα) και οι πικάντικες νότες, που εκδηλώνονται τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα. Στο στόμα, οι οίνοι παρουσιάζουν καλή ισορροπία μεταξύ φρούτων και γλυκόριζας, με λεπτές νότες φρυγανισμένου ξύλου και στρογγυλές, καλά ενσωματωμένες τανίνες. Οι οίνοι έχουν γεμάτο σώμα, με νότες μούρων και αρωματικών βοτάνων, οι οποίες συμπληρώνονται από νότες ξύλου και βανίλιας στους οίνους που παλαιώνονται σε βαρέλι. Η συγκομιδή, ακολουθούμενη από διαβροχή–ζύμωση σε δοχεία ζύμωσης με αντλίες, σε συνδυασμό με τον προσεκτικό έλεγχο των θερμοκρασιών ζύμωσης και του αριθμού των αντλιών, αποσκοπεί στην παραγωγή φρουτωδών οίνων με χαμηλότερες τανίνες. Η παλαίωση πραγματοποιείται κυρίως σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα, με μερική ωρίμαση σε δρύινα βαρέλια, συνήθως για έξι έως οκτώ μήνες. Το ευρύ φάσμα αρωμάτων που προκύπτει από μακρά διαβροχή περίπου οκτώ εβδομάδων και από ωρίμαση από 8 έως 18 μήνες σε δρύινα βαρέλια κυμαίνεται από αρώματα μαρμελάδας έως αρώματα φρέσκων μούρων και βανίλιας.

Ο μοναδικός χαρακτήρας του αφρώδους οίνου ποιότητας προκύπτει από τα χαρακτηριστικά του γλεύκους σταφυλιών και του οίνου βάσης από τον οποίο παρασκευάζεται, τα οποία συνδέονται αμφότερα στενά με τις ποικιλίες αμπέλου που επωφελούνται από τα υψηλότερα επίπεδα ηλιοφάνειας, τους ισχυρούς ηλιοθερμικούς πόρους και τις χαμηλές βροχοπτώσεις. Τα εδάφη των αμπελώνων, που είναι πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο, με σημαντικές στρώσεις ασβεστόλιθου και οξειδίων του σιδήρου, αποτελούν σημαντικό παράγοντα ποιότητας, καθώς ευνοούν την παραγωγή καλά δομημένων αφρωδών οίνων ποιότητας που υπόκεινται σε εκχύλιση και διαθέτουν ανθώδη αρωματική ταυτότητα (άνθος ακακίας, κεράσι και τριαντάφυλλο), η οποία συμπληρώνεται από νότες μελιού και αμυγδάλου και φρουτώδη αρώματα κίτρινου μήλου, κερασιού, άγριας φράουλας και σμέουρου, καθώς και από νότες εσπεριδοειδών.

Ο συνδυασμός του εύκρατου ηπειρωτικού κλίματος (που διασφαλίζει τόσο τη φρεσκάδα όσο και την ωρίμαση), των εδαφικών συνθηκών (εδάφη τύπου chernozem πλούσια σε άνθρακα και τυπικά εδάφη τύπου chernozem σε υποστρώματα ασβεστούχου πηλού που παρέχουν καλή ισορροπία θρεπτικών στοιχείων), των καλλιεργητικών πρακτικών (επιλογή ποικιλιών, πυκνότητα αμπέλων, διαχείριση της συγκόμωσης και αποφάσεις σχετικά με τη συγκομιδή), σε συνδυασμό με τις οινολογικές πρακτικές και τις δεξιότητες του οινολόγου, διασφαλίζει τη φρεσκάδα και το γεμάτο, φρουτώδες άρωμα των λευκών και των ερυθρωπών οίνων, καθώς και την ανάπτυξη ήπιων τανινών. Η επίδραση του οινοκλίματος —που χαρακτηρίζεται από έντονες αντιθέσεις μεταξύ χειμώνα και καλοκαιριού, πολύ θερμά καλοκαίρια, μακρά φθινοπωρινή περίοδο και σπάνιες, ανισομερώς κατανεμημένες βροχοπτώσεις— προσδίδει στους αφρώδεις οίνους ποιότητας σαφώς εκφραζόμενα ποικιλιακά αρώματα φρούτων, με τέλεια ισορροπημένη σχέση μεταξύ οξύτητας, αλκοόλης και σακχάρων, γεύσεις ώριμων φρούτων και φρέσκων εσπεριδοειδών και ήπιες τανίνες.

9. **Άλλες ειδικές προϋποθεσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές προϋποθέσεις)**

Προϋποθέσεις εμπορίας

Νομικό πλαίσιο

στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Στην επισήμανση των οίνων, η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Segarcea μπορεί να συμπληρώνεται, κατά τη διακριτική ευχέρεια των παραγωγών, με μία από τις ακόλουθες ονομασίες μοναδικού αμπελώνα: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/2025-12/caiet-sarcini-doc-segarcea-modif-uniune_--cf-notif-com-02.12.2025_-no-track-changes.pdf