C/2026/2803

20.5.2026

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, primo comma, in combinato disposto con l'articolo 105, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/2803)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Segarcea»

PDO-RO-A1214-AM02

Data della domanda: 23.1.2024

1. **Richiedente e interesse legittimo**

ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE DOMENIILE SEGARCEA

L'associazione professionale Domeniile Segarcea rappresenta la zona della denominazione di origine protetta (DOP) Segarcea.

2. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

☐ Nome del prodotto

☒ Categoria di prodotto vitivinicolo

☒ Legame

☐ Restrizioni in materia di commercializzazione

3. **Descrizione e motivi della modifica**

1. *Introduzione di una nuova categoria di vino: vino spumante di qualità*

Tra il 2004 e il 2020, nella zona delimitata della DOP Segarcea sono state reimpiantate vaste zone viticole. Le varietà piantate sono generalmente autoctone, affiancate da cloni di varietà standard di valore notevolmente superiore che esprimono il loro potenziale attraverso vini prodotti con tecnologie modernizzate. La produzione di nuove categorie di vino nella zona di Segarcea, dove il clima regionale (come quello di tutte le altre regioni viticole europee) è influenzato dai cambiamenti climatici globali, è necessaria per rispondere alla diversificazione dei gusti dei consumatori, che negli ultimi anni si sono orientati verso nuovi tipi di prodotti caratterizzati da specifici legami con la zona di produzione o i metodi di produzione.

Negli ultimi anni sono stati effettuati investimenti per modernizzare le infrastrutture e le tecnologie di produzione nella zona DOP, valorizzando la tradizione e il valore dei vini fermi a DOP Segarcea, riconosciuti a livello nazionale ed europeo. Ciò ha reso possibile la produzione di ulteriori tipi di vini, con i vini spumanti di qualità che attualmente sono oggetto di particolare interesse da parte di molti produttori della zona, che intendono produrre sia il vino base per il vino spumante sia il prodotto finito all'interno di tale zona geografica.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Già oltre un secolo fa, nella zona delimitata della DOP Segarcea si producevano i vini spumanti di qualità, utilizzando il metodo tradizionale della seconda fermentazione in bottiglia. Il vino spumante era venduto sul mercato interno e su quello estero. Prima della prima guerra mondiale, la cantina della famiglia reale produceva vino spumante di primissima qualità a Segarcea (secondo la pubblicazione *Buletinul Agriculturii* [Bollettino agricolo], vol. IV, 1923).

In tale contesto, i produttori intendono produrre vini spumanti utilizzando sia il metodo di fermentazione in bottiglia sia il metodo più recente e di gran lunga più accessibile della fermentazione in autoclave, effettuata in autoclavi resistenti alla pressione («acrotofor» o autoclavi).

I produttori di vini fermi della zona della DOP Segarcea hanno cercato di rilanciare la tradizione, sfruttando nel contempo il potenziale vitivinicolo della zona attraverso la produzione di un nuovo tipo di prodotto richiesto sul mercato al consumo di vino, vale a dire il vino spumante di qualità.

La modifica interessa il capitolo I del disciplinare e il punto 3 del documento unico.

2. *Indicazione delle varietà per la produzione di vino spumante di qualità*

Poiché la domanda riguarda la produzione di vini spumanti di qualità nella zona della DOP Segarcea, il disciplinare stabilisce le varietà di uve da vino ammesse per tale categoria di vino, vale a dire:

— varietà bianche: Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay, Viognier;

— varietà aromatiche: Tămâioasă românească, Tămâioasă roză;

— varietà rosse: Pinot noir, Fetească neagră, Merlot.

È stata modificata la sezione II del disciplinare; la modifica non incide sul documento unico.

3. *Indicazione della pratica enologica per il vino spumante di qualità*

Il disciplinare è stato integrato con pratiche enologiche relative al vino spumante di qualità, al fine di diversificarne la produzione.

È stato modificato il capitolo IX del disciplinare; la modifica non interessa il documento unico.

4. *Indicazione della pratica tecnologica per il vino spumante di qualità*

Il disciplinare è stato integrato con alcune brevi precisazioni sulle pratiche tecnologiche utilizzate per la produzione dei vini spumanti di qualità, quali la fermentazione in autoclavi resistenti alla pressione, la fermentazione in bottiglia e la fase di dosaggio che prevede l'aggiunta di sciroppo di dosaggio.

È stato modificato il capitolo X del disciplinare; la modifica non interessa il documento unico.

5. *Indicazione delle caratteristiche analitiche e organolettiche del vino spumante di qualità*

Al fine di garantire il rispetto della normativa applicabile a una DOP in materia di indicazione delle caratteristiche analitiche e organolettiche delle categorie di vino, il disciplinare è stato integrato con tali parametri per i vini spumanti di qualità, categoria che si chiede di produrre.

La modifica interessa il capitolo XI del disciplinare e il punto 4 del documento unico.

6. *Indicazione delle condizioni di etichettatura/commercializzazione per il vino spumante di qualità*

Al fine di garantire il rispetto della normativa in materia di etichettatura delle categorie di vino, è necessario includere nel disciplinare alcune indicazioni obbligatorie e facoltative relative ai vini spumanti di qualità.

La modifica interessa il capitolo XII del disciplinare e il punto 4 del documento unico.

7. *Integrazione del legame con la zona per il vino spumante di qualità*

Al fine di ottemperare alla normativa applicabile a una DOP in materia di descrizione del legame tra la categoria di prodotto e la zona geografica, il disciplinare è stato integrato con tale legame per quanto riguarda i vini spumanti di qualità, e sono stati aggiunti dettagli che dimostrano il legame causale tra la zona geografica e i vini spumanti di qualità.

La modifica interessa il capitolo II del disciplinare e il punto 8 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Segarcea

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

Codice della nomenclatura combinata

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. *Vini bianchi fermi*

I vini bianchi sono di colore giallo paglierino pallido con riflessi verdolini e aromi intensi di fiori di acacia e di sambuco appena sbocciati. La maturazione in serbatoi su fecce fini, unita alla lunga fermentazione, produce note di erba e sambuco, frutta esotica, pesca e melone, sia nel bouquet che al palato. Nel gusto prevalgono freschezza, croccantezza, acidità agrumata superiore alla media, note floreali e fruttate e un finale prolungato e persistente, sostenuto da una solida struttura di frutta matura, burro, brioche calda, agrumi e nocciole appena tostate. I vini aromatici (secchi/semisecchi) presentano un bouquet di rose, polpa di frutta dolce e fiori bianchi con aromi classici di moscato; hanno gusto fresco, acidità, vivacità e struttura corposa.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	4,0 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

2. *Vini rossi fermi*

I vini rossi hanno un colore che varia dal rosso violaceo e porpora al rubino scuro intenso, al rubino con riflessi violacei, al rosso granato brillante e intenso e al rosso mattone, anche dopo una maturazione di breve durata. Le tecniche di vinificazione utilizzate consentono una maggiore estrazione del colore e dei tannini, accompagnata da sottili aromi e sapori di legno e vaniglia, con un profumo prevalentemente fruttato (ciliegie, lamponi e fragole) e un tocco di spezie. Al palato, i vini presentano un buon equilibrio tra frutta e liquirizia, con lievi sentori di legno tostato, tannini rotondi e ben integrati e corposi al palato. I sapori dominanti sono frutti di bosco, marmellate ed erbe aromatiche, con accenti di legno e vaniglia nei vini invecchiati in botte.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	4,0 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

3. *Vini rosati fermi*

I vini maturati su fecce fini con bâtonnage sviluppano un carattere fresco e fruttato, con note di ribes rossi, amarene e ciliegie bianche. Gli aromi sono intensi, di frutti rossi, marmellata, lampone e amarena. I vini sono rotondi ed equilibrati, con un'acidità fresca. Il colore varia dal rosa salmone intenso al rosa buccia di cipolla. Gli aromi evocano ciliegia bianca, petali di rosa, pepe verde, miele e fragole selvatiche. Al palato sono freschi e intensamente fruttati, con un'acidità vivace e un finale intenso. Anche i vini rosati sono prodotti con processi di vinificazione tradizionali, che determinano aromi dominati da note fruttate di ciliegia, lampone e fragola. Al palato presentano sapori fruttati (albicocche bianche e pesche mature) accompagnati da freschezza e note intense di frutti di bosco, risultato di una fermentazione lenta e della maturazione su fecce fini. Il finale è persistente con sentori di petali di rosa e marmellata di petali di rosa.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	4,0 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

4. *Vini spumanti di qualità*

I vini spumanti di qualità sono caratterizzati da finezza, con un'effervescenza persistente e perlage inizialmente vigoroso che diventa più fine pur rimanendo di lunga durata. I colori variano dal giallo verdolino al giallo paglierino brillante; i vini spumanti rosati presentano tonalità che variano dal rosa pallido al rosa di media intensità, talvolta con tonalità corallo, a seconda delle varietà utilizzate. Gli aromi sono floreali (petali di rosa e fiori di ciliegio) con note di ciliegie bianche e fragole selvatiche, talvolta con un lieve sentore di spezie. Questi vini presentano un buon equilibrio tra elementi fruttati e floreali, una vivace acidità e un finale pronunciato caratterizzato da ciliegie e fragole selvatiche. Presentano inoltre aromi di fermentazione di fiori, miele e fieno leggermente essiccato. I vini invecchiati per più di

nove mesi sulle fecce sviluppano note autolitiche che ricordano la crosta di pane, mentre un invecchiamento più prolungato sulle fecce conferisce sfumature di pasticceria e brioche. I vini bianchi e rosati presentano inoltre note di mandorla, mela gialla e rosa, mentre i vini rossi sprigionano aromi di frutti di bosco (fragole selvatiche, more, mirtilli) e fragola. Al palato, i vini spumanti di qualità mostrano una predominanza di sapori fruttati (mela, pesca, pomelo e melone), che sfociano in un finale prolungato in cui, nei vini bianchi e rosati, riaffiorano accenti floreali di acacia e citronella, insieme a note di frutti di bosco maturi (more e mirtilli) e marmellata. L'acidità è ben equilibrata, con una persistenza prolungata e un'armonia complessiva tra freschezza e maturità.

Alla temperatura di 20 °C i vini presentano una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione.

L'acidità volatile rientra nei limiti consentiti dalla normativa dell'UE vigente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	3,5 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche enologiche

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Nella produzione di vini a denominazione di origine controllata Segarcea l'arricchimento è proibito.

È proibito l'arricchimento del titolo alcolometrico volumico naturale del mosto d'uva, del mosto d'uva parzialmente fermentato o del vino in fermentazione.

2. Pratiche colturali

Pratiche colturali

— Nei vigneti di nuovo impianto la densità sarà pari almeno a 4 132 ceppi per ettaro.

— Le viti sono allevate su fusto con sistemi a cielo aperto o semi-protetti; la forma raccomandata è il metodo Guyot su fusto, con cordoni unilaterali o bilaterali e tralci che vengono sostituiti periodicamente.

— La potatura è lunga o mista, con un massimo di 15 gemme franche per metro quadro.

b. *Rese massime*

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

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

   12 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

   112 ettolitri per ettaro

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

   112 ettolitri per ettaro

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

   96 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Distretto di Dolj:

— città di Segarcea

— comune di Lipovu, compresi i villaggi di Lipovu e Lipovu de Sus;

— comune di Cerat, compresi i villaggi di Cerat e Malaica.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame o dei legami**

8.1. *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali

La zona viticola di Segarcea fa parte della regione viticola di Dealurile Munteniei și Olteniei (colline di Oltenia e Muntenia). Si trova nella pianura rumena, a 29 km a sud della città di Craiova, a un'altitudine prevalente di 145 m. Segarcea è sita a 44°10' di latitudine nord e 23°72' di longitudine est. Segarcea si trova nella zona centrale della pianura dell'Oltenia, nella zona compresa tra i fiumi Jiu (a est) e Desnățui (a ovest); fa parte della Câmpia Desnățuiului (pianura di Desnățui). La zona tra i due fiumi è denominata Câmpia Segarcei (pianura di Segarcea). Assieme alla Câmpia Băileștiului (pianura di Băilești), forma la pianura di Desnățui. La pianura di Segarcea, in cui mancano i suoli eolici (depositi sospinti dal vento), comprende la pianura pedemontana di Sălcuța e le terrazze del Danubio, cinque delle quali (su un totale di otto) continuano a est del fiume Desnățui.

I vigneti si trovano all'estremità meridionale della pianura pedemontana di Sălcuța e sul versante prevalentemente esposto a sud che segna il passaggio tra la terza terrazza del Danubio e l'altopiano di Sălcuța. Qui si trovano anche i punti più alti della zona: Dealul Viilor a 151,7 m e Dealul Robului a 150,3 m. Nel territorio del centro viticolo di Segarcea sono presenti i seguenti tipi di suoli: tipici suoli cambici chernozem, suoli cambici chernozem erosi e suoli erosi (sui pendii). Dal punto di vista geologico e per quanto riguarda la litologia dei depositi superficiali, la pianura dell'Oltenia risale al Levantino (tardo Pliocene) per quanto riguarda la formazione delle prime terre emerse ma all'era quaternaria per quanto riguarda i successivi processi di modellamento.

Il materiale litologico è costituito prevalentemente da depositi di tipo loessico, sedimenti limoso-argillosi di età pleistocenica e argille sabbiose ricche di carbonati. Questo materiale di origine alluvionale e diluviale si è depositato nell'era quaternaria, durante il periodo interglaciale. I depositi formano uno strato il cui spessore varia da pochi centimetri a 8-15 m, che ricopre i depositi levantini più antichi, di natura franco-sabbiosa, sabbiosa o marno-sabbiosa.

In alcune zone di quest'area si osservano marcati processi diluviali. I depositi diluviali sono connessi allo spostamento di depositi pleistocenici preesistenti, in seguito all'azione del ruscellamento diffuso sotto forma di flusso laminare causato dalle precipitazioni e dallo scioglimento delle nevi, nonché all'influenza della forza di gravità (cedimenti e frane). Su alcune superfici i sedimenti diluviali coprono interamente le valli senza drenaggio longitudinale lineare, con pendii che è agevole stabilizzare e sfruttare per l'agricoltura. Il clima è temperato-continentale, con lievi influenze mediterranee, caratterizzato da estati calde e secche e da primavere e autunni miti, risultato della frequente presenza di masse d'aria provenienti da ovest e sud-ovest, pur subendo anche l'influenza di masse d'aria tropicali provenienti da sud e dall'Europa orientale. La temperatura media pluriennale è di 11,6 °C. La temperatura media del mese più caldo è di 24,1 °C, con un'oscillazione tra 22,7 °C e 26,8 °C. Il totale delle precipitazioni annuali è di 565 mm (media su 50 anni), di cui 281 mm cadono durante il periodo vegetativo.

Fattori umani

La raccolta, seguita dalla macerazione-fermentazione in tini di fermentazione e rimontaggio (*remontage*), unitamente a un attento controllo delle temperature di fermentazione e del numero di rimontaggi, mira a produrre vini fruttati con tannini più scarsi. La maturazione avviene principalmente in serbatoi di acciaio inossidabile, con un parziale invecchiamento in botti di rovere, per un periodo medio compreso tra sei e otto mesi. L'ampio spettro di aromi, derivante dalla lunga macerazione di quasi otto settimane e dalla maturazione di 8-18 mesi in botti di rovere, varia dalle marmellate ai frutti di bosco freschi e alla vaniglia. Una volta raccolte, le uve destinate alla produzione dei vini bianchi vengono sottoposte a macerazione con le bucce a una temperatura di 8-10 °C, seguita da una fermentazione lenta in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata (15-18 °C). L'invecchiamento su fecce fini dura generalmente dai tre ai cinque mesi, sebbene in alcuni casi possa limitarsi a 21-30 giorni. Nei vigneti, i viticoltori selezionano le varietà più adatte e gestiscono i germogli per ottimizzare la resa per vite. Il diradamento dei grappoli e la rimozione selettiva delle foglie intorno ai grappoli sono fattori importanti che influenzano la qualità dell'uva, in quanto migliorano l'esposizione al sole e favoriscono una maturazione uniforme e l'accumulo di zuccheri. Per prevenire scottature e l'appassimento degli acini e per mantenere una concentrazione ottimale di zuccheri, si adotta un approccio moderato.

Al fine di garantire una vinificazione ottimale, la qualità del raccolto è attentamente controllata attraverso un rigoroso monitoraggio di parametri quali i livelli di zuccheri e l'acidità. Tale approccio permette di ottenere vini spumanti di qualità equilibrati, caratterizzati da effervescenza fine, perlage vivace e aromi di fermentazione che richiamano fiori, miele e fieno leggermente essiccato, arricchiti da note autolitiche di mandorla e mela gialla. L'abilità dell'enologo e le

pratiche di vinificazione adottate, unite alle condizioni pedoclimatiche, creano una serie di fattori che consentono la produzione di vini corposi e fruttati, caratterizzati da una spiccata impronta varietale. I viticoltori scelgono il momento ottimale per la raccolta al fine di garantire che la qualità del raccolto preservi le caratteristiche varietali. Le uve ottenute da varietà di *Vitis vinifera* innestate su portainnesti adeguati e coltivate con cura in terreni scelti in base al potenziale naturale del terreno possono dar luogo a risultati notevoli nella produzione di vini di qualità.

8.2. *Dettagli del prodotto*

I vini bianchi hanno un colore che va dal giallo paglierino al verdolino, con intensi aromi di fiori di acacia e note di erba e sambuco derivanti dalla lunga fermentazione, oltre che di frutta esotica e pesche. Al palato, i vini si presentano freschi, con un'acidità agrumata superiore alla media e aromi di fiori d'acacia, miele e frutta ben matura, che conducono a un finale prolungato e ampio, sostenuto da una struttura solida con note di frutta e burro, brioche calda, agrumi e nocciole appena tostate. I tipici vini aromatici hanno un bouquet complesso (rose e polpa di frutta dolce) e i classici aromi di moscato, sono vivaci e hanno una struttura piena dovuta alla loro acidità specifica. Al naso, i vini rossi e rosati sono dominati da note di frutta rossa (ciliegia, lampone e fragola) e spezie, con un buon equilibrio tra frutta e liquirizia. Presentano tannini moderati, rotondi e ben integrati, e una sensazione in bocca corposa. I vini invecchiati in botte sviluppano note di frutti di bosco, erbe aromatiche, legno e vaniglia. L'ampio spettro di aromi, derivante dalla lunga macerazione di quasi otto settimane e dalla maturazione di 8-18 mesi in botti di rovere, varia dalle marmellate ai frutti di bosco freschi e alla vaniglia.

Già oltre un secolo fa, nella zona di Segarcea erano prodotti i vini spumanti di qualità mediante seconda fermentazione in bottiglia, secondo il metodo classico, ed erano venduti sul mercato interno e su quello estero. Prima della prima guerra mondiale, la cantina della famiglia reale produceva vino spumante di primissima qualità a Segarcea (secondo la pubblicazione *Buletinul Agriculturii* [Bollettino agricolo], vol. IV, 1923).

I vini spumanti sono prodotti sia con il metodo della fermentazione in bottiglia sia con il metodo più recente e di gran lunga più accessibile della fermentazione in autoclave, effettuata in «acrotofor» o autoclavi. I vini spumanti di qualità presentano una delicata effervescenza, con perlage inizialmente vigoroso che diventa più fine pur rimanendo di lunga durata. I vini spumanti bianchi hanno un colore che varia dal giallo verdolino al giallo paglierino brillante, mentre i vini spumanti rosati presentano tonalità che vanno dal rosa pallido al rosa medio, a seconda della varietà o delle varietà di uva da cui sono ottenuti, tendendo talvolta al corallo. Al naso, i vini presentano note floreali o fruttate e una netta sensazione di freschezza, con un'intensità fruttata moderata. Gli aromi floreali di petali di rosa e fiori di ciliegio sono accompagnati da note di ciliegia bianca e fragola selvatica, con occasionali e delicate sfumature speziate. Vi è un buon equilibrio tra elementi fruttati e floreali, con un finale caratterizzato da frutta rossa matura (ciliegia, fragola selvatica e lampone). Si distinguono inoltre aromi di fermentazione che ricordano il miele e il fieno leggermente essiccato. I vini invecchiati per più di nove mesi sulle fecce sviluppano note autolitiche che ricordano la crosta di pane, mentre un invecchiamento più prolungato sulle fecce conferisce sfumature di pasticceria e brioche. I vini bianchi e rosati presentano inoltre note di mandorla, mela gialla e rosa, mentre i vini rossi sprigionano aromi di frutti di bosco (fragole selvatiche, more, mirtilli) e fragola. Al palato, i vini spumanti di qualità mostrano una predominanza di sapori fruttati (mela, pesca, pomelo e melone), che sfociano in un finale prolungato in cui, nei vini bianchi e rosati, riaffiorano accenti floreali di acacia e citronella, insieme a note di frutti di bosco maturi (more e mirtilli) e marmellata. L'acidità è ben equilibrata, con una persistenza prolungata e un'armonia complessiva tra freschezza e maturità.

8.3. *Legame causale zona-prodotto*

La durata del soleggiamento, la temperatura ambiente e le precipitazioni sono caratteristiche climatiche essenziali per una zona viticola ed esercitano un'influenza determinante sui processi biologici, fisiologici e biochimici della vite, incidendo così sulla qualità dei vini prodotti a Segarcea. La maggior parte dei suoli nella zona viticola presenta un elevato contenuto di carbonato di calcio ed è ricca di ossidi di ferro. Di conseguenza, i vini rossi ottenuti in questa zona si distinguono per il colore rosso brillante, la finezza, la personalità e il potenziale di invecchiamento. I vigneti sono generalmente esposti a sud, sud-ovest o sud-est e si trovano principalmente su pendii relativamente dolci e altipiani.

La zona viticola di Segarcea è disposta a forma di anfiteatro esposto a sud, il che garantisce un numero molto elevato di ore di soleggiamento durante tutto il ciclo vegetativo, dalla germogliazione primaverile fino all'inizio del periodo di dormienza. I suoli chernozem, che ricoprono calcari ed ex depositi marini, garantiscono un'acidità sufficiente a bilanciare il carattere della frutta ben matura, in particolare nelle varietà di uva che prediligono una maggiore esposizione al sole. I livelli elevati di soleggiamento, le abbondanti risorse eliotermiche e le scarse precipitazioni

svolgono un ruolo importante nella qualità del vino, conferendogli aromi intensi di frutta rossa, corposità e freschezza. La combinazione delle condizioni climatiche e del suolo favorisce la produzione di vini dotati delle caratteristiche tipiche della zona, con intense note fruttate e un'elevata capacità di invecchiamento. La produzione di uve da *Vitis vinifera* innestata su portainnesto, collocata attentamente in base alla «vocazione» del terreno, consente di ottenere vini di qualità.

I vini bianchi, ottenuti da uve sottoposte a macerazione con le bucce a una temperatura massima di 10 °C, seguita da una fermentazione lenta in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata e da un invecchiamento sui fecce fini per un periodo compreso tra i tre e i cinque mesi, presentano un colore giallo paglierino con riflessi verdolini e aromi intensi di fiori d'acacia freschi. L'invecchiamento sulle fecce fini in serbatoi, unito a una fermentazione prolungata, contribuisce alla presenza di note di erba e fiori di sambuco, frutta esotica e pesca sia al naso che al palato. Al palato prevalgono freschezza, croccantezza, acidità agrumata superiore alla media, un buon equilibrio tra note floreali e fruttate e un finale prolungato e persistente, sostenuto da una struttura solida con sapori di frutta matura, burro, brioche calda, frutta bianca, agrumi e nocciole appena tostate.

I tipici vini aromatici, prodotti principalmente nelle versioni secca e semisecca con uve raccolte a mano, presentano un bouquet complesso che spazia dalla rosa e dalla polpa di frutta dolce ai fiori bianchi, fino ai classici aromi di moscato. Sono vivaci, con una struttura piena sostenuta dalla loro caratteristica acidità. Per i vini rossi/rosati, le uve sono raccolte meccanicamente e sono applicate tecniche di vinificazione tradizionali per consentire una maggiore estrazione di colore e tannini. I vini maturano in media dai sei agli otto mesi in botti di rovere, al fine di integrare gli aromi derivanti dal contatto con il legno. Tale invecchiamento conferisce al vino un bouquet dominato da frutta (ciliegia, lampone e fragola) e spezie, che si esprime sia al naso che al palato. Al palato, i vini presentano un buon equilibrio tra frutta e liquirizia, con tracce sottili di legno tostato e tannini rotondi e ben integrati. Sono vini corposi, con note di frutti di bosco ed erbe aromatiche, accompagnate da note di legno e vaniglia nei vini invecchiati in botte. La raccolta, seguita dalla macerazione-fermentazione in tini di fermentazione e rimontaggio, unitamente a un attento controllo delle temperature di fermentazione e del numero di rimontaggi, mira a produrre vini fruttati con tannini più scarsi. L'invecchiamento avviene principalmente in serbatoi di acciaio inossidabile, con una parziale maturazione in botti di rovere, solitamente per un periodo compreso tra i sei e gli otto mesi. L'ampio spettro di aromi, derivante dalla lunga macerazione di quasi otto settimane e dalla maturazione di 8-18 mesi in botti di rovere, varia dalle marmellate ai frutti di bosco freschi e alla vaniglia.

Il carattere distintivo dei vini spumanti di qualità deriva dalle caratteristiche del mosto d'uva e del vino base da cui sono prodotti, entrambi strettamente legati a varietà di uva che beneficiano di un elevato livello di soleggiamento, intense risorse eliotermiche e scarse precipitazioni. I suoli dei vigneti, ricchi di carbonato di calcio e caratterizzati da spessi strati di calcare e ossidi di ferro, costituiscono un importante fattore di qualità, poiché favoriscono la produzione di vini spumanti di qualità, estrattivi e ben strutturati, con un profilo aromatico floreale (fiori d'acacia, ciliegia e rosa), integrato da note di miele e mandorla e da sapori fruttati di mela gialla, ciliegia, fragola selvatica e lampone, oltre a note agrumate.

La combinazione di un clima temperato-continentale (che garantisce sia freschezza che maturazione), le condizioni del suolo (chernozem ricchi di carbonati e chernozem tipici su substrati di loess che garantiscono un buon equilibrio nutrizionale), le pratiche colturali (selezione varietale, densità di impianto, gestione della chioma e decisioni relative al raccolto) e le pratiche enologiche, unite alla competenza degli enologi, assicurano la freschezza e l'aroma pieno e fruttato dei vini bianchi e rosati, nonché lo sviluppo di tannini delicati. L'influenza del clima in vigna (caratterizzato da contrasti pronunciati tra inverno ed estate, estati molto calde, autunni lunghi e precipitazioni scarse e irregolari) conferisce ai vini spumanti di qualità aromi fruttati varietali ben definiti, con un rapporto perfettamente equilibrato tra acidità, alcol e zucchero, sapori di frutta ben matura e agrumi freschi, nonché tannini delicati.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Condizioni di commercializzazione

Quadro giuridico di riferimento

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Per quanto riguarda l'etichettatura dei vini, la denominazione di origine protetta Segarcea può essere integrata, a seconda degli interessi dei produttori, con uno dei nomi viticoli seguenti: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

Link al disciplinare del prodotto

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