Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2024/2378

27.3.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/2378)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Dealurile Munteniei»

PGI-RO-A1085-AM02

Date de la communication: 5.1.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Modification de la zone géographique délimitée afin d'étendre la zone de l'IG

Il y a lieu de compléter l'aire géographique délimitée de l'indication géographique «Dealurile Munteniei» initialement prévue dans le cahier des charges afin d'étendre la zone géographique de l'IG délimitée par certaines communes/certains villages situés administrativement dans les comtés d'Olt et de Buzău, comme suit:

— comté d'Olt, commune de Spineni avec les villages de Spineni et d'Optășani;

— comté de Buzău, commune de Smeeni avec les villages de Călțuna et de Moisica;

I. La commune de Spineni, avec les villages de Spineni et d'Optășani, bénéficie de conditions écopédoclimatiques adaptées à la culture de la vigne, similaires à celles rencontrées dans la zone d'IGP «Dealurile Munteniei», grâce à des paramètres climatiques propices à la viticulture et analogues à ceux qui sont propres au centre viticole de la localité de Dobroteasa, située à 26 km, qui est incluse dans l'IG «Dealurile Munteniei».

La partie occidentale du massif viticole qui comprend l'IG «Dealurile Munteniei» (étendu sur une longueur d'environ 65 km et d'une largeur comprise entre 3 et 12 km) est constituée de sols formés sur de l'argile rouge, des marnes et, dans une moindre mesure, sur du sable rougeâtre fin. Ces sols bruns présentent une teneur élevée en oxydes de fer et sont notamment indiqués pour la production de vins rouges, comme le Cabernet Sauvignon.

La commune est située dans le relief vallonné marquant la transition entre le plateau Getic et la plaine roumaine (Câmpia Română), sur le plateau Spineni, s'élevant à plus de 180 m d'altitude et dont le point le plus élevé se situe à Piscul Dobrei (383 m). On y trouve des pentes douces sans excès d'eau et à exposition méridionale, un régime aéro-hydrique et thermique favorable à la culture de cépages rouges, avec un pH d'environ 6 à 7 et une source d'eau assurée par la rivière Vedea, affluent de l'Olt. Les sols sont faiblement acides, de couleur brun-rouille en raison de la présence d'oxydes de fer libres peu hydratés dans les profondeurs du profil.

Les conditions climatiques, la topographie et la lithologie des localités voisines de Dobroteasa (26 km) et Vulpești (30 km) sont identiques à Spineni, de sorte que l'extension de la zone de l'IG à la commune de Spineni peut assurer, notamment, une valorisation des vins rouges préservant les caractéristiques et qualités spécifiques des vins liées à leur origine géographique.

L'élargissement de la zone délimitée par la commune de Spineni n'affecte pas le lien entre l'aire géographique et le vin obtenu dans l'IG «Dealurile Munteniei», étant donné que les conditions pédoclimatiques de cette localité sont susceptibles de conférer aux vins des qualités spécifiques liées à leur origine géographique. L'inclusion de la commune de Spineni est favorable à l'obtention de vins de qualité d'IG, avec des qualités organoleptiques et de composition qui mettent en valeur l'origine géographique, à savoir la zone de production de Spineni, grâce à des caractéristiques pédologiques et climatiques qui se traduisent par des vins colorés rouge-rubis, fins, avec des notes de fruits rouges des bois, des tanins légers et doux, une excellente extractivité et une couleur intense influencée par les sols brun-rougeâtre, riches en sels ferriques et de texture légère.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

La commune de Spineni, avec les villages de Spineni et d'Optășani, située dans le comté d'Olt, est classée dans la région viticole III - RÉGION VITICOLE DES COLLINES DE LA MUNTÉNIE ET DE L'OLTÉNIE, centre viticole Dobroteasa, vignoble de Sâmbureşti (Spineni, à 26 km de la localité de Dobroteasa, incluse dans l'aire d'IG). Elle figure sur la liste des aires viticoles et des localités classées par régions viticoles, vignobles et centres viticoles par l'ordre du ministre de l'agriculture et du développement rural nº 1205/2018,

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/ordin_madr_84_2023_modif_om_1205_2018_areale_viticole.pdf

II. Les localités de Călțuna et Moisica, qui appartiennent à la commune de Smeeni, située dans le comté de Buzău, présentent certaines conditions naturelles propices à la culture de la vigne. Les conditions agropédologiques et climatiques, similaires dans toute l'aire, permettent d'obtenir des vins d'IG présentant des caractéristiques conférées par leur origine géographique, la commune de Smeeni étant située à 23 km de la localité de Merei, qui fait partie de l'IG «Dealurile Munteniei». D'après l'histoire de la viticulture sur le territoire de la commune de Smeeni, il existait dans cette zone des vignobles qui étaient exploités, au temps du communisme, par une organisation agricole de type coopératif qui opérait sous le régime communiste et s'employait, à l'époque, à établir et à gérer ces surfaces plantées en vignes.

Les facteurs climatiques et de relief se reflètent dans les caractéristiques des vins rouges – finesse, tanins légers, robe vive et robustesse, ainsi que dans celles des vins des communes de Merei ou Valea Călugărească, où l'on constate également une influence des sols bruns rougeâtre riches en sels ferriques. La qualité des vins reflète l'abondance des ressources héliothermiques et la présence de sols à texture légère. Entre autres paramètres physico-chimiques pour certains cépages cultivés sur l'aire de la commune de Smeeni, tels que le Cabernet Sauvignon et la Fetească regală, on relève des titres alcoolémiques situés entre 11,48 % vol. pour le Fetească regală (2014, 2015) et 12,13 % vol. pour le Cabernet Sauvignon (2016), ainsi qu'une acidité totale (minimum 4,5 % g d'acide tartrique par litre).

Les vins des cépages Fetească regală et Cabernet Sauvignon présentent une fraîcheur et un arôme floral caractéristique du cépage. Ils sont secs, demi-secs et doux présentent une bonne acidité, une couleur jaune paille verdâtre ou rouge intense avec une teinte violacée/rubis, un arôme de végétation sauvage et un équilibre entre alcool, acidité et tanin, comme dans le cas du Cabernet Sauvignon.

Les facteurs énumérés, qui montrent que l'écosystème viticole se prête bien à la culture et au développement des vignes pour les vignobles situés sur le territoire de la commune de Smeeni, et qui sont semblables à ceux que l'on retrouve dans la zone délimitée de l'IG «Dealurile Munteniei», plaident en faveur de l'inclusion, dans la zone délimitée, de la commune de Smeeni, avec les villages de Călțuna et de Moisica, où la viticulture et la production de vin présentent des caractéristiques liées à l'origine géographique.

La modification du cahier des charges moyennant l'extension de la zone délimitée visant à inclure la commune de Smeeni n'est pas de nature à rompre le lien entre l'aire et le produit, étant donné que les vins obtenus sur le territoire de Smeeni sont favorables en matière de qualité de par leur potentiel alcoolémique acquis optimal pour les notes florales et fruitées-fraîches, mais aussi une bonne acidité, une intensité de couleur moyenne, des valeurs aromatiques florales moyennement intenses et un équilibre alcool-acidité-tanins.

Par conséquent, le chapitre III du cahier des charges et la section 7 du document unique sont modifiés.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Dealurile Munteniei»

2. **Type d'indication géographique:**

IGP - Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Descriptif du ou des vins**

1. *Caractéristiques analytiques – vins blancs et rosés – modification du document unique*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins blancs se distinguent par leur caractère extractif, leur structure équilibrée et leur acidité appropriée, résultant de l'exposition sud-est des versants, mais aussi par les pratiques culturales, qui maintiennent les productions à des niveaux modérés. Ils ont une couleur jaune citron avec des reflets verts, qui deviennent jaune paille (doré) au fil de la maturation. Bouquet complexe et élégant avec des notes de fleurs des champs, de fruits des bois frais et de minéraux de pierre de silex (variables en fonction du cépage et de la technique de vinification utilisées), goût savoureux, fruité, avec une finition très fraîche et minérale. L'attention est attirée par la douceur, la finesse et surtout le bouquet floral qui, au moment de la dégustation, donne un goût agréable, persistant et attirant. Les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques spécifiques placent les vins blancs parmi les vins de marque de l'aire géographique «Dealurile Munteniei». Les vins rosés, bien que quantitativement minoritaires, sont généralement de couleur rose pâle avec des notes de framboise et de pétales d'églantier. Le bouquet est marqué par des arômes de fruits frais (pêches, abricots, arbustes forestiers). Le goût est doux, fruité, frais et rafraîchissant.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,0
Acidité totale minimale	4,5 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	250

2. *Caractéristiques organoleptiques – vins rouges – modification du document unique*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins rouges sont caractéristiques de cette zone. En raison des conditions spécifiques de cette zone, ces vins sont facilement reconnaissables, en tant que produit final, grâce à leurs arômes typiques de ladite zone. Ils se caractérisent par une couleur rouge-rubis (ou des nuances de griotte, de grenade) avec des teintures violacées qui virent au rouge brique après maturation. Bouquet original et fin, avec des notes de fruits rouges des bois, de cassis, de mûre, de griotte et de prunes sauvages) et d'épices douces (cannelle, poivre rouge), goût léger, souple, rond et velouté. Ces vins sont reconnus pour leur finesse, leurs tanins légers mais de qualité, une excellente extractivité et une couleur vive, et l'influence des sols bruns-rougeâtres riches en sels ferriques est évidente. Dans le même temps, les vins rouges sont plus robustes, plus vigoureux, avec une plus couleur plus intense; ces caractéristiques sont le résultat d'abondantes ressources héliothermiques et de sols à texture légère. Les vins rouges, généralement secs, sont une fenêtre sur un patrimoine national appartenant à la fois à la nature et à l'homme. Ils tirent le meilleur profit des bonnes conditions écopédoclimatiques propres à cette zone.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,0
Acidité totale minimale	4,5 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques culturelles et caractéristiques des plantations

Pratique culturale

— densité de la plantation - minimum 3 000 pieds de vigne plantés à l'hectare;

— vendange en vert, réduisant le nombre de grappes de raisins au moment de la véraison (début de la maturation), lorsque les possibilités de production excèdent les limites maximales admises par le cahier des charges pour les vins comportant une indication géographique;

— irrigation; l'irrigation n'est autorisée que pendant les années de sécheresse et sur notification de l'O.N.V.P.V.

5.2. *Rendements maximaux*

1. *Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz, Pinot gris, Grasă de Cotnari, Barbera*

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. *Cabernet sauvignon, Negru aromat*

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. *Chardonnay, Pinot blanc, Fetească albă, Sauvignon, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese*

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. *Novac, Petit verdot, Nebbiolo, Negru de Drăgășani, Pinot noir, Fetească neagră*

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. *Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligote, Băbească neagră, Crâmpoşie selecţionată, Riesling de Rhin*

16 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. *Fetească regală, Syrah, Trebbiano, Portugais bleu, Zweigelt*

18 000 kilogrammes de raisins par hectare

7. *Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Barbera, Traminer, Grasă de Cotnari, Pinot gris*

90 hectolitres par hectare

8. *Cabernet sauvignon, Negru aromat*

90 hectolitres par hectare

9. *Chardonnay, Pinot blanc, Fetească albă, Sauvignon, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese*

105 hectolitres par hectare

10. *Novac, Petit verdot, Nebbiolo, Negru de Drăgășani, Pinot noir, Fetească neagră*

105 hectolitres par hectare

11. *Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligote, Băbească neagră, Crâmpoşie selecţionată, Riesling de Rhin*

120 hectolitres par hectare

12. *Fetească regală, Syrah, Trebbiano, Portugais bleu, Zweigelt*

135 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Communes du comté de Buzău:

— commune de Săpoca, villages de Săpoca et de Mătești;

— commune de Cernătești, village de Cernătești;

— commune de Racovițeni, village de Racovițeni;

— commune de Poșta Câlnău, village de Poșta Câlnău;

— commune de Blăjani, villages de Blăjani et de Soreşti;

— commune de Zărneşti, villages de Comisoaia, de Vadu Soreşti, de Zărneşti, de Fundeni et de Pruneni;

— commune de Breaza, villages de Breaza, de Bădeni, de Greceanca, de Văleanca-Vilăneşti et de Vispeşti;

— commune de Năieni, villages de Năieni, de Finţeşti, de Fântânele, de Proşca et de Vârf;

— commune de Săhăteni, villages de Săhăteni et d'Istriţa de Jos;

— commune de Pietroasele, villages de Pietroasele, de Şarânga, de Dara, de Pietroasa Mică, de Clondiru de Sus et de Câlţeşti;

— commune de Merei, villages de Merei, de Dealul Viei, d'Izvorul Dulce, de Gura Sărăţii, de Nenciuleşti, de Dobrileşti, de Valea Puţului, de Ciobănoaia, d'Ogrăzile et de Sărata Monteoru;

— commune de Vernești, villages de Vernești, de Zorești, de Cândeşti, de Nişcov, de Săsenii Noi, de Săsenii Vechi, de Săsenii pe Vale, de Cârlomăneşti et de Nenciu;

— commune de Smeeni, villages de Călţuna et de Moisica.

Communes du comté de Prahova:

— ville de Boldești Scăieni et de Seciu;

— commune de Bucov, villages de Bucov et de Pleașa;

— commune de Plopu, villages de Gâlmeia et de Plopu;

— commune de Bucov, villages de Bucov, de Chițorani, de Valea Orlei et de Bighilin;

— commune de Valea Călugărească, villages de Valea Călugărească, de Valea Popii, de Valea Săracă, de Răchieri, de Valea Mantei, de Valea Poienii, de Valea Largă, de Vârfurile, de Schiau et deValea Mieilor;

— commune d'Albești Paleologu, village d'Albești Paleologu;

— ville d'Urlați, avec Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Mărunțiș, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Valea Mieilor et Jercălăi;

— commune de Ceptura, villages de Ceptura de Jos, de Ceptura de Sus, de Malu Roșu, de Rotari et de Șoimești;

— commune de Fântânele, villages de Fântânele, de Vadu Săpat, de Ghionoaica et de Bozieni;

— commune de Gura Vadului, villages de Gura Vadului, de Perşunari et de Tohani;

— commune de Călugăreni, villages de Călugăreni et de Valea Scheilor;

— commune de Jugureni, villages de Jugureni et de Boboci;

— commune d'Apostolache, villages d'Apostolache, de Buzota, de Valea Cricovului, de Mârlogea et d'Udrești;

— commune de Gornet-Cricov, villages de Gornet-Cricov, de Priseaca, de Valea Seacă, de Dobrota, de Coșerele et de Țărculești;

— commune de Chiojdeanca, villages de Chiojdeanca, de Trenu et de Nucet;

— commune de Sângeru, villages de Sângeru, de Tisa, de Mireșu Mare et de Mireșu Mic;

— commune de Tătaru, villages de Tătaru, de Siliștea et de Podgoria;

— commune de Podenii Noi, villages de Podenii Noi, de Valea Dulce et de Popeşti;

— commune d'Iordăcheanu, villages d'Iordăcheanu, de Valea Cucului, de Moceşti, de Străoşti et de Plavia;

Localités du comté d'Argeș:

— commune de Ștefănești, villages de Valea Mare-Podgoria, de Ştefăneştii noi, d'Izvorani, de Ştefăneşti, de Viişoara, de Goleşti, de Enculeşti et de Zăvoi;

— commune de Călinești, villages de Ciocăneşti, de Văleni-Podgoria, de Radu-Negru, de Vrăneşti, de Gorganu, de Călineşti, de Râncciov, d'Urlucea, de Glodu, de Udeni-Zăvoi et de Cârstieni;

— ville de Topoloveni, avec Țigănești, Boțârcani, Crintești et Gorănești;

— commune de Priboieni, villages de Priboieni, de Sămăila, de Valea Mare, de Pitoi, de Valea Popii, de Paraschiveşti et de Valea Nenii;

— commune de Leordeni, villages de Leordeni, de Băila, de Budişteni, de Ciulnişa, de Cârciumăreşti, de Glâmbocata, de Schitu Scoiceşti, de Ciolceşti, de Bântău, de Glodu et de Moara Mocanului;

— commune de Bogaţi, villages de Glâmboceiu, de Chiţeşti, de Bogaţi, de Glâmbocel et de Bârloi;

— ville de Costeşti avec Broşteni, Stârci, Smei, Podu Broşteni, Lăceni, Pârvu Roşu;

— commune de Lunca Corbului, villages de Lunca Corbului, de Silişteni, de Lăngeşti, de Mârghia de Jos, de Mârghia de Sus, de Catane, de Cieşti et de Pădureți;

— commune de Stolnici, villages de Stolnici, de Vlăşcuța, de Fâlfani, d'Izbăşeşti, de Cotmeana et de Cochineşti;

— commune de Buzoieşti, villages de Buzoieşti, de Vulpeşti, de Redea, d'Ioneşti, de Tomşanca, de Bujoreni, de Şerboieni, de Cornățel, de Curteanca, de Podeni et de Vlăduța;

— commune de Suseni, villages de Suseni, de Țuțuleşti, de Odăieni, de Strâmbeni, de Cerşani, de Burdeşti et de Găleşeşti;

— commune de Miroşi, villages de Miroşi et de Surduleşti;

— commune de Negraşi, villages de Negraşi, de Bârlogu et de Mozacu;

— commune d'Ungheni, villages d'Ungheni, de Colțu, de Satu Nou, de Găujani et de Humele;

— commune de Recea, villages de Recea, de Deagu de Sus et de Deagu de Jos;

— commune d'Izvoru, village d'Izvorul;

— commune de Popeşti, villages de Popeşti, de Palanga, de Slobozia, de Purcăreni, de Bucov, de Râca et de Adunați;

— commune de Căldăraru, villages de Strâmbeni, de Căldăraru et de Burdea;

— commune de Rociu, villages de Rociu, de Gliganu de Sus et de Şerbăneşti;

Localités du comté de Dâmbovița

— commune de Valea Mare, villages de Valea Mare, de Feţeni, de Saru, de Valea Caselor, de Livezile et de Gârleni;

— commune de Gura Foii, villages de Gura Foii, de Catanele et de Făgetu;

— commune de Dragodana, villages de Dragodana, de Cuparu, de Străoşti et de Burduca;

— commune de Bucșani, village de Bucșani;

— commune de Răzvad, villages de Răzvad et de Valea Voievozilor;

Localités du comté d'Olt:

— commune de Sâmbureşti, villages de Sâmbureşti et de Mănuleşti;

— commune de Dobroteasa, villages de Dobroteasa, de Vulpeşti, de Câmpu Mare et de Batia;

— commune de Spineni, villages de Spineni et de Optășani:

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Barbera N

Burgund Mare N – Grosser burgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruşă, Serecsia

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoşie selecționată B

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, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Grasă de Cotnari B – Dicktraube,Grasă, Köver szölö

Grenache Noir N

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Mourvedre N

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo N

Negru Aromat N

Negru de Drăgăşani N

Novac N

Petit Verdot N

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

Pinot Blanc B – Weisser Burgunder, Weiss Burgunder, Pinot Bianco, Weissurgunder, Weisser Burgunder

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

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Portugais Bleu N – Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,

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

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Saint-Émilion B – Trebbiano Toscano, Ugni blanc, Trebbiano

Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

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

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

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

Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Lien avec l'aire géographique*

Influence des facteurs humains fondée sur la tradition

L'existence de vignobles dans cette zone est confirmée par les fouilles archéologiques, les fragments céramiques et la toponymie, qui attestent la présence de vignobles depuis l'antiquité.

Preuve en apportent des documents d'archéologie, de paléontologie, de mythologie, de numismatique, de linguistique et d'histoire écrite et orale, qui évoquent tout d'abord l'existence, dans cette partie du monde, de conditions naturelles particulièrement propices au développement et à la culture de la vigne et montrent que cette activité s'inscrivait dans les croyances, les coutumes et la vie tout entière des habitants de la région.

On pense qu'il existait dans cette zone, dès le début de l'ère cénozoïque, des formes dont sont issues des espèces appartenant au genre Vitis.

Les premiers documents écrits relatant l'existence de la culture de vigne dans ces parties du pays remontent aux XIV[e] et XV[e] siècles. Ils révèlent que Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei et Valea Popii étaient des localités connues et appréciées pour la qualité du vin qu'elles produisaient.

À l'époque, la zone devait son importance viticole aux grandes superficies de vignes greffées et à sa grande taille, puisqu'elle était considérée comme «*le vignoble le plus grand et le plus compact de Roumanie, qui constitue le point central de l'industrie viticole roumaine*».

Les documents anciens indiquent que cette région produisait un vin «*huileux*», fort et durable, en l'assimilant aux meilleurs vins produits dans d'autres pays.

La production de vins oblige les viticulteurs à mettre en place les moyens techniques nécessaires à la production de vins de la meilleure qualité possible.

Au fil du temps, les particularités de la viticulture en Roumanie se sont accentuées et diffèrent d'un vignoble à l'autre, selon une tradition transmise de génération en génération. Les types de vins se sont ainsi développés, avec des cépages bien adaptés aux conditions locales. Des pratiques culturales distinctives ont été établies par région, notamment en ce qui concerne la gestion des stocks et la taille, et les caractéristiques spécifiques des vins sont devenues plus distinctives.

Des plantations de cépages précieux ont été créées, de nouvelles techniques culturales fondées sur la mécanisation ont été mises en place, des installations modernes de vinification, de stockage et de conditionnement ont été construites et la qualité des vins a augmenté.

Le viticulteur se réjouit de récolter ses fruits et il est motivé par la volonté de produire un vin de qualité reflétant le caractère typique de la zone.

La qualité exceptionnelle et distinctive des vins de la zone géographique délimitée «Dealurile Munteniei» est assurée par la main-d'œuvre qualifiée, les traditions et la mise en œuvre rationnelle de nouvelles techniques de viticulture et de production des vins.

Influences des facteurs naturels

Le développement de la viticulture est dû aux conditions très favorables à la vigne que l'on retrouve sur tout le territoire du pays. Le climat de nos collines, propice à la viticulture, résulte de l'abondance des ressources héliothermiques pendant la période de végétation de la vigne (d'avril à octobre), des automnes longs et ensoleillés, de l'absence de précipitations excessives, notamment en été et en automne, et, en général, de l'absence d'excès climatiques susceptibles d'altérer la qualité des vins.

L'aire géographique délimitée «Dealurile Munteniei» se caractérise par la diversité de ses sols. La zone délimitée comprend des sols composés d'argile rouge, de marnes et, dans une moindre mesure, de sables rougeâtres fins. Il s'agit de sols adaptés à la culture de cépages de vins rouges.

Relief

Le massif de collines est entrecoupé de nombreuses vallées, généralement ouvertes vers le sud-est et bordées par une série de collines presque parallèles. Sur le plan génétique, les sols de forêt bruns-rougeâtres érodés prédominent à l'ouest; à l'est, ce sont les rendzines, les pseudorendzines et, dans une moindre mesure, les sols sablonneux solidifiés. Certains centres ont des sols squelettiques, dont l'assise rocheuse est peu profonde et qui présentent une teneur élevée en carbonate de calcium, propice à la production de vins rouges et de vins aromatiques.

L'orientation générale des vallées crée des conditions très favorables à la viticulture. La vigne est principalement cultivée sur les versants dont la pente est comprise entre 8 % et 30 % et, dans une moindre mesure, sur des pentes plus fortes.

Les principales rivières présentent des débits importants, même durant les saisons où les précipitations sont faibles; dans l'ensemble, le vignoble peut être considéré comme disposant de réserves suffisantes en eau de bonne qualité.

La topographie, en particulier l'exposition principalement méridionale des terres, crée des microclimats très favorables à la culture de cépages de vins rouges.

Climat

La température moyenne annuelle varie autour de 10,8 °C à l'ouest et 11,2 °C à l'est du vignoble. Les hivers sont relativement courts; la température moyenne du mois le plus froid est de – 2,1 °C et la température moyenne du mois le plus chaud est de + 22,4 °C.

En général, les ressources héliothermiques sont abondantes, ce qui favorise une bonne maturation des fruits et du bois de la vigne. Les températures minimales sur les collines sont supérieures d'environ 3 °C à celles des plaines et les hivers rigoureux sont beaucoup moins fréquents. Les vignes cultivées sur les collines peuvent donc se passer de protection en hiver.

Le régime pluviométrique est plus élevé à l'ouest du vignoble (587,7 mm) et plus faible à l'est (508 mm). L'eau stockée dans le sol pendant l'hiver favorise, durant la première partie de la période de végétation, une croissance intense des pieds de vigne. Les pluies du début de l'été stimulent la croissance des raisins et les pluies plus faibles en période de maturation (d'août à septembre) favorisent le mûrissement.

Grâce au climat favorable, les meilleurs vins rouges roumains sont produits dans cette zone, à savoir des vins colorés et corpulents ainsi que des vins blancs supérieurs, très attrayants.

L'acidité totale du moût est fortement influencée par les ressources thermiques élevées.

À mesure que les indicateurs thermiques augmentent, on peut obtenir des concentrations plus élevées de sucres, d'arômes, de couleur et de substances phénoliques.

8.2. *Lien causal*

Le climat présent dans l'aire délimitée, favorable à la culture de la vigne, répond aux besoins grâce à la richesse héliothermique de la saison végétative des vignes (d'avril à octobre), aux automnes longs et ensoleillés et à l'absence de précipitations excessives, notamment en été et en automne, mais aussi à l'absence d'excès climatiques susceptibles de causer des problèmes; il se reflète dans la qualité des vins par les arômes, le caractère velouté des vins rouges, la rondeur ou la fraîcheur des vins blancs.

L'exposition essentiellement méridionale est très favorable à la culture de cépages destinés à la production de vins blancs et rouges. La diversité des sols y contribue également, en particulier ceux composés d'argiles rouges, de marnes et de sols fins rougeâtres, principalement destinés à la production de vins rouges.

Les sols à couches argileuses, à forte teneur en oxydes de fer, présents dans la partie occidentale du massif viticole (vignobles occupant les pentes des collines et leurs dépressions - Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei et Valea Popii) sont également très adaptés à la culture de cépages vinicoles pour les vins rouges. On relève également la présence, bien que dans une faible proportion, de sols squelettiques à forte teneur en carbonate de calcium sur le territoire de certaines localités, ce qui favorise également la production de vins aromatiques (persistance aromatique).

Les ressources héliothermiques sont élevées et adaptées à un bon mûrissement, les températures minimales dans les collines étant supérieures d'environ 3°°C à celles des plaines et les hivers rigoureux étant beaucoup moins fréquents; les cépages cultivés sur les collines peuvent donc se passer de protection en hiver, ce qui permet d'obtenir des niveaux optimaux de production qualitative.

Pendant la phase de maturation des raisins (d'août à septembre), les précipitations sont plus faibles et le mûrissement dans de bonnes conditions est favorisé. À mesure que les indicateurs thermiques augmentent, on peut obtenir des concentrations plus élevées de sucres, d'arômes, de couleur et de substances phénoliques. La vendange a lieu dans de bonnes conditions par rapport au degré de maturité requis pour atteindre la qualité et, en particulier, pour mettre en évidence les caractéristiques aromatiques des cépages, notamment ceux à plus fort potentiel, pour obtenir des vins présentant un équilibre constant d'acidité, avec une identité, de l'expressivité et de l'originalité, ainsi que la préservation de la spécificité florale ou fruitée des vins, selon le cas.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

–

Lien vers le cahier des charges du produit

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_ig_dl_munteniei_modif_cf_cererii_1628_21.08.2023_no track_changes.pdf