C/2025/1479

6.3.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/1479)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Murfatlar»

PDO-RO-A0030-AM04

Data della comunicazione: 10 dicembre 2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

Allargamento della zona geografica delimitata

Il disciplinare di produzione è stato modificato per estendere la zona delimitata della DOP «Murfatlar» al comune di Aliman e ai villaggi di Aliman, Dunăreni, Vlahii e Floriile che lo compongono, situati nel distretto di Costanza. Questi sono stati inclusi nella zona geografica delimitata per le categorie di prodotti vitivinicoli di cui è autorizzata la produzione nell'ambito della denominazione di origine controllata.

Situato nella parte occidentale dell'altipiano di Cobadin nel sud della Dobrugia, il comune di Aliman è una zona geografica in cui i vitigni a bacca rossa producono vini di qualità superiore con un'ampia paletta di aromi, colore intenso, potenziale espressivo, e tannini morbidi e vellutati. Queste caratteristiche sono dovute ai suoli calcarei di tipo rendzina ricca di scheletro e černozëm, che proseguono nelle zone di Cernavodă, Rasova e Seimeni e che conferiscono ai vini finezza e colore brillante.

Il comune di Aliman, con i villaggi di Aliman, Dunăreni, Vlahii e Floriile, si trova nella parte sud-occidentale del distretto di Costanza, (44°15' di latitudine N e 27°40' di longitudine E). Confina a nord-est con il comune di Rasova (14 km), località situata nella zona delimitata della DOC «Murfatlar», a sud con il comune di Ion Corvin, a est con il comune di Adamclisi e a ovest con il Danubio.

Le condizioni pedoclimatiche, cui si aggiungono la brezza portata dal Danubio, il suolo di tipo sabbioso, l'irraggiamento solare (circa 2 000-2 100 ore), l'energia luminosa, che rappresenta la principale fonte di sintesi di sostanze organiche, determinano una concentrazione elevata di zuccheri nelle uve, e indirettamente nel mosto, producendo vini corposi con aromi freschi e sentori vegetali, rotondi e vellutati, con note floreali (fiori di campo) o fruttate (frutti di bosco ben maturi e agrumi)

La modifica interessa il capitolo III del disciplinare e il punto 6 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

   Murfatlar

2. **Tipo di indicazione geografica**

   DOP - Denominazione di origine protetta

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

8. Vino frizzante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 – BEVADE, 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 (dei vini)**

1. *Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini bianchi/rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini fermi di Murfatlar sono pieni e untuosi: quelli ottenuti dalle varietà bianche aromatiche e semiaromatiche presentano un carattere molto marcato conferito loro dal vitigno, mentre i vini rossi hanno tannini vellutati che addolciscono la durezza e l'astringenza proprie dei vitigni. Sono vini gradevoli, ricchi di note di frutti maturi (gialli o rossi), densi e carnosi, di consistenza grassa, con acidità ben integrata e contenuto alcolico glicerico che dona al vino una leggera dolcezza. I vini bianchi fermi sono di colore dal giallo verdolino al giallo dorato. Al naso, presentano aromi di frutti esotici, agrumi, note floreali di fiori di vite, fieno appena falciato, gelsomino e acacia. Al palato i vini sono freschi, fruttati, vellutati e gli aromi di alcune varietà acquisiscono con la maturazione un bouquet complesso. I vini fermi rosati sono di colore rosa pallido (scarico o intenso) e presentano aromi di frutti esotici e agrumi, e gusto fresco, rinvigorente ed equilibrato con finale fruttato.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,00

— Acidità totale minima: 3,5 g per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 350

2. *Caratteristiche analitiche e organolettiche – vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi fermi sono vellutati, complessi, di colore dal rosso rubino al rosso brillante. Presentano aromi di frutta rossa matura, prugne e frutti di bosco neri. I vini hanno gusto corposo e ampio, con acidità e tannini ben integrati. Con l'invecchiamento i vini acquisiscono note olfattive di spezie e cioccolato.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,00

— Acidità totale minima: 3,5 g per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

3. *Caratteristiche analitiche e organolettiche – vino di ghiaccio*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino di ghiaccio bianco è limpido, di colore giallo dorato cristallino, caratterizzato da un aroma fresco, di frutti a polpa bianca, stramaturi e succosi, e un gusto cremoso di arance, albicocche, frutti esotici canditi e ananas. Il vino di ghiaccio rosato è limpido, di colore rosa cristallino brillante, caratterizzato da un aroma fresco di fragoline di bosco e more stramature e un gusto cremoso. Il vino di ghiaccio rosso è limpido, di colore porpora cristallino brillante, caratterizzato da un aroma di frutti di bosco molto maturi e da un gusto untuoso e pieno.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,00

— Acidità totale minima: 4,5 g per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 350

4. *Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini spumanti di qualità*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini spumanti di qualità si distinguono per il carattere elegante, fresco e fruttato, con aromi di fermentazione di lievito e crosta di pane per quelli che hanno trascorso 9 mesi sulle fecce oppure note che ricordano i pasticcini e le brioche per quelli che hanno trascorso un periodo prolungato di oltre 9 mesi sulle fecce, amplificati da bollicine fini e persistenti. I vini bianchi sono di colore giallo paglierino, giallo verdolino, i rosati hanno toni rosa pallido o rosa salmone, mentre i rossi presentano colori che raggiungono il rosso rubino. Il gusto è fruttato, vellutato, rotondo, arricchito da note dolci di frutta matura dal sapore specifico. La struttura è armoniosa e il finale è lungo, con un perfetto equilibrio tra freschezza e maturità.

I vini spumanti di qualità bianchi presentano un bouquet di agrumi e frutta fresca estiva: pesche, mele e pere verdi maturate sotto il sole mite che batte sulle vigne.

Il profumo dei vini spumanti di qualità rosati è una miscela naturale di fiori, aromi floreali di acacia e miele e frutti di bosco, ribes e fragoline di bosco.

I vini spumanti di qualità rossi offrono un bouquet accattivante che combina note di frutti rossi e neri, fragole, more, ribes, ciliegie e prugne, delicatamente integrate da tannini morbidi e vellutati.

Sovrapressione a 20 °C: minimo 3,5 bar.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,00

— Acidità totale minima: 3,5 g per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

5. *Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico sono complessi ed espressivi, con note fruttate (agrumi, pera e nettarina) e floreali (fiori d'arancio, fiori di ciliegio, fiori di acacia e miele, fiori di sambuco e petali di rosa). I colori variano dal giallo brillante con sfumature verdoline, al giallo dorato e persino al rosa per il Traminer roz. Gli aromi di agrumi e frutta estiva, pesche, mele e pere verdi, si combinano con note di erbe fini, lieviti autolisati, crosta di pane e lievito. Consistenza e bollicine persistenti conferiscono a questi vini personalità e distinzione.

Il vino spumante di qualità del tipo aromatico ottenuto dalla varietà di uve Traminer roz emana una raffinata fragranza di acacia, rosa e fiori di sambuco, con un gusto inconfondibile, fruttato ed estremamente morbido, con sottili note di confettura di rose e gelsomino.

Il vino spumante di qualità del tipo aromatico Muscat Ottonel presenta aromi di fiori, favo da miele, fiori di ciliegio, fiori d'arancio e pera matura, con un gusto fresco e una consistenza cremosa con note agrumate di pomelo e arancia. Il vino presenta bollicine fini ed eleganti con un finale effervescente che accentua le note floreali e fruttate.

Il vino spumante di qualità del tipo aromatico Tămâioasa Românească ha un'effervescenza intensa con piacevoli aromi di lievito, fiori d'acacia, basilico e miele. Il gusto è complesso e generoso, con rimandi di pere e fragole selvatiche e un finale lungo.

Sovrapressione a 20 °C: minimo 3,0 bar.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 6,00

— Acidità totale minima: 3,5 g per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

6. *Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini frizzanti*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini frizzanti sono estrattivi e di ottima acidità, con effervescenza fine, bollicine vivaci e persistenti che offrono note olfattive floreali (fiori di campo, fiori di vite, acacia) o fruttate (mela verde, pere, pesche, melone, ciliegie, fragole, lamponi). I vini frizzanti rosati/rossi hanno aromi di frutti di bosco (mirtilli, lamponi e more), prugne e ciliegie. La comparsa di bollicine piccole, vellutate e persistenti esalta il carattere fresco e naturale del vino.

Il gusto è cremoso e delizioso ma allo stesso tempo fresco, con un finale di crosta di pane croccante o di pasticcini. Possono essere di colore giallo dorato o giallo verdolino per quelli prodotti da uve bianche o rosa salmone o rosso porpora per quelli prodotti da varietà a bacca rossa. I vini possono essere prodotti utilizzando un'unica varietà o diverse varietà.

Sovrapressione a 20 °C: minimo 1,0 bar e massimo 2,5 bar.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 7,00

— Acidità totale minima: 3,5 g per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 235

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche enologiche

Pratica enologica specifica

Vinificazione in bianco delle varietà a bacca rossa

Diversificazione tecnologica: produzione di vini bianchi da uve rosse, che danno origine ai cosiddetti «blanc de noirs». Si tratta di un metodo di vinificazione in bianco delle uve rosse, che valorizza il potenziale dei vitigni a bacca rossa, per ottenere vini corposi, caratterizzati da un gusto fine, leggermente vegetale ed elegante, con note floreali e fruttate. L'acidità ne accentua la freschezza e il tocco di mineralità li rende più complessi.

Vini bianchi fermi prodotti con macerazione – vino rosato prodotto da uve bianche

Dalle uve di Pinot Gris e Traminer Roz, con buccia di color malva, grigio-porpora e blu-grigio (Pinot Gris), rosa perlato e rosa-grigio (Traminer Roz), si producono vini fermi dall'aspetto cristallino, con sfumature bianco giallastro e dal giallo paglierino al rosa. A seconda della scelta dell'enologo, questi vitigni possono dare origine a vini bianchi e rosati fermi.

Il vino arancione fermo prodotto da uve bianche presenta un colore attraente che va dal giallo aranciato all'ambrato. Vanta una struttura complessa, un bouquet aromatico fresco ed espressivo, note di noce, miele e favo da miele, e presenta un carattere molto più tannico rispetto ai vini bianchi fermi.

Il metodo di produzione di questi vini differisce dalla tecnica normalmente utilizzata per i vini bianchi fermi in quanto il mosto di uve bianche è macerato sulle bucce. La durata del processo dipende dall'intensità di colore che l'enologo intende dare al vino ottenuto.

2. Pratiche enologiche

Pratica enologica specifica

Vino di ghiaccio

Le condizioni pedoclimatiche della zona sono ottimali per la produzione di questi vini: l'irraggiamento solare abbondante, le escursioni termiche tra il giorno e la notte, la nebbia tardiva e l'umidità elevata determinano un accumulo elevato di zuccheri nelle uve o addirittura una sovramaturazione. Si tratta di un prodotto ottenuto senza arricchimento, da uve sane, esenti da malattie o muffa nobile, che sono lasciate congelare sulla pianta per alcuni giorni e raccolte alla fine di novembre/dicembre.

Se le condizioni climatiche non consentono il congelamento naturale delle uve sulla pianta senza che siano colpite da muffe, queste possono essere raccolte manualmente in casse e conservate a temperature sotto lo zero in celle frigorifere.

Come noto, le uve di Chardonnay, Pinot gris, Riesling italian, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer roz e le uve a bacca rossa di Pinot noir sono note nella DOP «Murfatlar» per via dell'accumulo elevato di zuccheri e del loro profilo aromatico. Infatti tutte queste varietà possono essere vinificate per produrre vino di ghiaccio.

Mediante la disidratazione, il congelamento e lo scongelamento delle bacche nei vigneti, in modo naturale o artificiale all'interno delle zone frigorifere, si elimina l'acqua e aumenta la concentrazione di zuccheri. A seguito del congelamento e dello scongelamento le uve acquisiscono aromi di miele, albicocca, mango, agrumi, fichi, lamponi e fragoline di bosco, che ne accrescono la dolcezza e il gusto, e che sono preservati se le uve vengono pressate al momento del congelamento.

3. Pratiche enologiche

Pratica enologica specifica

La maturazione tecnologica delle uve utilizzate per ottenere vini spumanti di qualità si raggiunge quando i livelli di acidità totale, fattore di freschezza e stabilità necessario per i vini spumanti di qualità, sono elevati e il tenore di zuccheri minimo è pari a 160 g/l.

La maturazione delle uve per ottenere vino spumante di qualità del tipo aromatico si raggiunge con un tenore di zuccheri minimo di 170 g/l.

La maturazione delle uve per i vini frizzanti è valutata in base al tenore di zuccheri, che deve essere pari ad almeno 153 g/l.

5.2. *Rese massime*

1. A piena maturazione al momento della vendemmia – Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

15 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. A piena maturazione al momento della vendemmia – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

15 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. A piena maturazione al momento della vendemmia – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

14 300 chilogrammi di uve per ettaro

4. A piena maturazione al momento della vendemmia – Chardonnay, Pinot gris

13 600 chilogrammi di uve per ettaro

5. A piena maturazione al momento della vendemmia – Cabernet Sauvignon

12 900 chilogrammi di uve per ettaro

6. A piena maturazione al momento della vendemmia – Mamaia

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

7. Vino di ghiaccio

6 000 chilogrammi di uve per ettaro

8. A piena maturazione al momento della vendemmia – Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă

105 ettolitri per ettaro

9. A piena maturazione al momento della vendemmia – Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Columna, Traminer roz

105 ettolitri per ettaro

10. A piena maturazione al momento della vendemmia – Merlot, Fetească neagră

105 ettolitri per ettaro

11. A piena maturazione al momento della vendemmia – Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare

100 ettolitri per ettaro

12. A piena maturazione al momento della vendemmia – Chardonnay, Pinot gris

95 ettolitri per ettaro

13. A piena maturazione al momento della vendemmia – Cabernet Sauvignon

90 ettolitri per ettaro

14. A piena maturazione al momento della vendemmia – Mamaia

84 ettolitri per ettaro

15. Vino di ghiaccio

18 ettolitri per ettaro

16. Vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico, vino frizzante

15 000 chilogrammi di uve per ettaro

17. Vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico, vino frizzante

105 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona delimitata per la produzione delle categorie di vino a denominazione di origine controllata «Murfatlar» comprende le località del distretto di Constanța elencate di seguito.

Denominazione di origine controllata MURFATLAR

— Città di Murfatlar - località di Murfatlar, villaggio di Siminoc;

— villaggio di Valu lui Traian, località del comune di Valu lui Traian;

— comune di Poarta Albă - villaggi di Poarta Alba e Nazarcea;

— città di Ovidiu - località di Ovidiu, villaggio di Poiana;

— villaggio di Ciocârlia, località del comune di Ciocârlia;

— comune di Cobadin - villaggio di Viișoara.

— Sottodenominazione di origine MEDGIDIA, che può accompagnare o meno la denominazione di origine controllata «Murfatlar»

— Città di Medgidia - località di Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;

— comune di Castelu - villaggi di Castelu e Nisipari;

— villaggio di Cuza Vodă, località del comune di Cuza Vodă;

— villaggio di Siliștea, località del comune di Siliștea;

— comune di Tortoman - villaggio di Tortoman, località del comune di Tortoman;

— comune di Peștera - villaggi di Peștera, e Ivrinezu Mic;

— comune di Mircea Vodă - villaggi di Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu e Gherghina;

— comune di Saligny - villaggi di Saligny e Ștefan Cel Mare.

Sottodenominazione di origine CERNAVODĂ, che può accompagnare o meno la denominazione di origine controllata «Murfatlar»

— Città di Cernavodă - comune di Cernavodă;

— comune di Seimeni - villaggi di Seimeni e Seimenii Mici;

— comune di Rasova - villaggi di Rasova e Cochirleni;

— comune di Aliman - villaggi di Aliman, Dunăreni, Vlahii e Floriile.

7. **Varietà di uve da vino**

Burgund Mare N - Grosser Burgunder, Blaufränkisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Crâmpoșie B

Fetească albă B – Pasareasca alba, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

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

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Mamaia N

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

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

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klăvner 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

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

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

Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Informazioni sulla zona geografica*

La zona di Murfatlar si trova sull'altopiano della Dobrugia meridionale, a cavallo della valle di Carasu e del parallelo 44°15' di latitudine nord. Dal punto di vista geografico la zona delimitata di Murfatlar è situata nella parte sudorientale della Romania, tra il Danubio e il Mar Nero, al centro dell'altopiano della Dobrugia.

La zona beneficia di livelli elevati di soleggiamento, di ricche risorse eliotermiche e di precipitazioni atmosferiche medie, che sono le più basse del paese. Il suolo, costituito principalmente da calcare conchiglifero, ricco di carbonato di calcio, contribuisce in misura importante alla qualità dei vini.

L'ambiente naturale, soprattutto le condizioni pedologiche ed eliotermiche, è particolarmente favorevole alla viticoltura e alla produzione di vini di qualità superiore. La mancanza di umidità può essere gestita mediante una corretta organizzazione del sistema di irrigazione.

Il substrato geologico è costituito da loess e depositi loessici, che coprono il calcare e le arenarie calcaree mesozoiche e terziarie della piattaforma della Dobrugia meridionale, e depositi diluvio-colluviali.

Il rilievo è di tipo tabulare-strutturale, con un'altitudine assoluta compresa tra 100 e 130 m, ed è costituito principalmente da calcare cretacico e sarmatiano, adagiato su un basamento precambriano e ricoperto da uno strato di loess quaternario spesso 400 m. Il rilievo è frammentato da valli con versanti fortemente inclinati (15°-30°) di tipo fronte di cuesta (versante sinistro della valle asimmetrica di Carasu), oppure relativamente simmetrico di tipo canyon, interessato da intensi processi di inclinazione del terreno, stabilizzati localmente da terrazzamenti e altre misure antropiche per lottare contro l'erosione a fini di valorizzazione agricola (in particolare la produzione vitivinicola).

Il clima è di tipo continentale. Le estati sono torride e secche, gli inverni moderati, le primavere precoci e gli autunni tardivi: condizioni ideali per la maturazione e la sovramaturazione delle uve. Il potenziale eliotermico, tra i più elevati del paese, è caratterizzato da un irraggiamento solare di 130 kcal/cm^2, un soleggiamento di 2 220 - 2 300 ore e temperature positive di 4 200 °C/anno.

Il canale Danubio-Mar Nero, che attraversa i vigneti da ovest a est, influenza il subclima riflettendo la luce solare e trasmettendo l'inerzia termica alle zone limitrofe. I pendii del canale Danubio-Mar Nero e le differenze di temperatura tra il suolo e la massa d'acqua provocano spostamenti d'aria che si sovrappongono a quelli dei venti provenienti dal centro della Dobrugia. Le temperature giornaliere medie annue sono di circa 0 °C in inverno e 28 °C in estate.

I terreni tipici sono i mollisol di černozëm della steppa (černozëm carbonati e tipici) su substrati di loess, rendzine tipiche e litiche, regosol e suoli erosi su pendii soggetti a una fortissima degradazione naturale o dovuta alle attività di animali e persone.

8.2. *Dettagli del prodotto*

A seconda della varietà, delle condizioni specifiche dell'anno e del momento della vendemmia, i vini che possono essere prodotti nell'ambito della denominazione di origine protetta «Murfatlar» sono da secchi a dolci, dando prova della diversità qualitativa della produzione vinicola. I vini a denominazione di origine controllata «Murfatlar» possono essere bianchi, rossi o rosati.

I vini bianchi presentano un aspetto limpido e brillante e un colore dal giallo verdolino al giallo dorato. Hanno un gusto vellutato e un bouquet tipico delle varietà da cui sono ottenuti.

I vini rossi presentano un aspetto limpido e brillante e un colore dal rosso rubino al porpora intenso. Hanno un gusto intenso e il bouquet tipico delle varietà da cui sono ottenuti. A seconda del tenore di zuccheri al momento della vendemmia, i vini ottenuti possono recare le menzioni tradizionali autorizzate dalla normativa: «*cules la maturitate deplină*» (vendemmiato a piena maturazione), «*cules târziu*» (vendemmia tardiva), «*cules la înobilarea boabelor*» (raccolta di uva con muffa nobile).

Le caratteristiche del mosto di uve da cui si ottiene il vino conferiscono al vino della DOP «Murfatlar» la sua specificità. Queste caratteristiche sono legate alle varietà, che godono di un elevato soleggiamento, di risorse eliotermiche tra le più elevate del paese e di scarse precipitazioni. Questi fattori contribuiscono a una migliore maturazione delle uve e consentono quindi di ottenere un mosto ricco di zuccheri. Il mare esercita un'influenza positiva sul clima della zona, in particolare in autunno, quando funge da regolatore termico. Nella zona di Cernavodă si fa sentire l'incidenza del Danubio, in particolare nei vigneti vicini al fiume. Il terreno, ricco di carbonato di calcio, costituisce un fattore importante per la qualità del vino.

Al palato i vini spumanti di qualità e del tipo aromatico sono concentrati, con una struttura equilibrata e una personalità netta, caratterizzata da aromi di fiori d'acacia e miele e un gusto fruttato e agrumato.

L'influenza del clima in vigna sulla produzione del vino (caratterizzato da un contrasto pronunciato tra inverno ed estate, estati molto calde, autunni lunghi, precipitazioni rare e irregolari) conferisce aromi varietali ai vini frizzanti, che sono ben espressi, con un perfetto equilibrio tra acidità, alcol e zucchero. I vini hanno un'effervescenza fine, bollicine vivaci e persistenti che offrono note olfattive floreali (fiori di campo, fiori di vite, acacia) o fruttate (mela verde, pere, pesche, melone, ciliegie, fragole, lamponi). I vini frizzanti rosati/rossi presentano aromi di frutti di bosco (mirtilli, lamponi e more), prugne e ciliegie.

La comparsa di bollicine piccole, vellutate e persistenti esalta il carattere fresco e naturale del vino.

8.3. *Legame causale*

La combinazione del clima (fresco e favorevole alla maturazione delle uve), del suolo (černozëm carbonati e tipici su substrati loessici che consentono un buon equilibrio dei nutrienti), dei metodi di coltivazione (selezione delle varietà, densità delle viti, gestione del fogliame, decisioni relative alla vendemmia), delle pratiche enologiche e delle conoscenze dell'enologo garantisce la freschezza e il bouquet pieno e fruttato dei vini bianchi e rosati nonché la morbidezza dei tannini e il bouquet pieno e vellutato dei vini rossi.

I terreni aridi ricchi di calcare (visibile in numerosi punti), il clima continentale estremo con estati molto calde, autunni lunghi, precipitazioni scarse e distribuite in modo disomogeneo (in primavera e a fine autunno), e in particolare il sole, che regala calore e luce in abbondanza, rendono questa regione un paradiso per la coltivazione di vitigni nobili per la produzione di vini. In alcune annate questo permette addirittura alle uve di sovramaturare e di essere esaltate dalla muffa nobile (*Botrytis cinerea*), concentrando i doni della terra, dell'acqua e del sole nella goccia d'ambra o di rubino che offre una fonte di delizia all'umanità.

L'altitudine dei vigneti varia tra i 50 e gli 80 metri. Il bilancio termico globale è di 4 200 °C, con la somma delle temperature che nella sola stagione della viticoltura ammontano a 3 500 °C.

L'aridità specifica della regione vitivinicola di Murfatlar, caratterizzata da 450 mm di pioggia annua, di cui solo la metà cade durante il periodo vegetativo, è accentuata da venti frequenti e quasi giornalieri.

Dalle varietà bianche coltivate su terreni tipici della zona si ottengono vini caratterizzati da un'ottima acidità e da un aroma di frutta con la tipica freschezza agrumata e note floreali, mentre dalle varietà rosse abbinate al tipo di terreno si ottengono vini con un aroma di frutti rossi (lamponi e fragole mature) e un intenso aroma di muschio con note di miele e confetture tradizionali (albicocche e mele cotogne), con tannini leggeri.

I terreni molto calcarei, con černozëm ricchi di composti del carbonio di media tessitura e un contenuto di humus compreso tra l'1,8 e il 3 %, producono vini spumanti di qualità estrattivi, equilibrati nella struttura e con una propria personalità, e vini spumanti di qualità del tipo aromatico caratterizzati da aromi floreali di acacia e miele, con un gusto fruttato di agrumi.

L'influenza del clima sulla produzione del vino (pronunciato contrasto tra inverno ed estate, estati molto calde, autunni lunghi, precipitazioni rare e irregolari) conferisce aromi varietali ai vini frizzanti, che sono ben espressi, con un perfetto equilibrio tra acidità, alcol e zucchero. L'impressione olfattiva è di frutta (frutti esotici) e fiori (fiori di vite e acacia). I vini frizzanti rosati/rossi presentano aromi di frutti di bosco (mirtilli, lamponi e more), prugne e ciliegie.

8.4. *Fattori umani coinvolti*

Testimonianze scritte della tradizione vitivinicola di Murfatlar sono state lasciate anche dal famoso poeta latino Publio Ovidio Nasone, che visse in esilio nella città di Tomis. Nel Medioevo i vigneti continuarono a rappresentare una grande e preziosa fonte di ricchezza per i principati rumeni, dove i viticoltori e i vinificatori erano considerati una categoria superiore di agricoltori, come dimostrano i documenti dell'epoca. Questo spiega la particolare attenzione che le corti dei signori dedicavano ai vigneti e alla produzione di vino, punendo i viticoltori che lasciavano in stato di abbandono i vigneti.

Dopo la Prima guerra mondiale, lo Stato rumeno ordinò la ricostruzione delle strade in tutto il paese, e soprattutto nella Dobrugia, devastata e segnata dalle conseguenze sanguinose del conflitto. Anche l'antica strada romana che collegava Tomis (oggi Costanza) al Tropaeum Traiani (Adamclisi) fu ripristinata. Per via della nuova strada gli abitanti di Caceamac si insediarono 2 km più a est, su entrambi i lati della strada di epoca romana. Per un certo periodo la cittadina fu conosciuta anche come Satul dintre Vii (villaggio tra i vigneti), che successivamente si trasformò in Viișoara in omaggio all'attività esercitata storicamente dagli abitanti, ovvero la coltivazione della vite.

Nella regione di Murfatlar, nel 1907, due produttori di vino rumeni, Gheorghe Nicoleanu e Vasile Brezeanu, presero l'iniziativa di piantare, in via sperimentale, varietà di Chardonnay, Pinot gris, Pinot noir e Muscat Ottonel.

In seguito furono inoltre introdotti nella zona vitivinicola vitigni autoctoni, che erano stati selezionati e coltivati dai ricercatori in istituti sperimentali per ottenere ibridi robusti con un potenziale qualitativo elevato, innestati con varietà rumene come la Fetească regală o la Fetească neagră. Queste varietà hanno trovato una zona di coltivazione ottimale per svilupparsi, con precipitazioni più scarse e giornate più soleggiate, che garantiscono un maggiore accumulo di zuccheri e aromi. Nel 1927 la creazione del centro di ricerca viticolo di Murfatlar ha portato a un notevole aumento dell'assortimento varietale: Sauvignon, Muscat Ottonel, Traminer rose, Riesling italian, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Nella zona della DOP Murfatlar, al fine di ottenere un vino di qualità, i vitigni sono accuratamente selezionati. I metodi di coltivazione utilizzati consentono di massimizzare l'utilizzo del soleggiamento, grazie al diradamento dei grappoli. La qualità è invece gestita efficientemente mediante il controllo del tenore di zuccheri, dell'acidità e degli aromi. Le pratiche enologiche applicate e le conoscenze dell'enologo costituiscono una combinazione di fattori che, insieme al suolo e al clima, permette la produzione di vini di qualità. I vini ottenuti sono pieni e fruttati, facilmente riconoscibili, in particolare nel caso dei vini bianchi, che presentano un aroma di frutta matura e agrumi freschi, dei vini rosati di colore rosa pallido e dei vini rossi con tannini morbidi.

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

Condizioni di commercializzazione

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La denominazione di origine protetta Murfatlar può essere integrata, a seconda degli interessi dei produttori, con uno dei nomi di località vitivinicole seguenti (si tratta del nome di una sottounità geografica più piccola della zona che determina la DOP):

a) per la denominazione di origine controllata «Murfatlar»: nomi come BASARABI, VALUL ROMAN, BISERICA VECHE, POARTA ALBĂ, SIMINOC, CIOCÂRLIA, PIATRA ROȘIE e NAZARCEA;

b) per la sottodenominazione di origine «Medgidia»: nomi come VALEA DACILOR, CETATE, MIRCEA VODĂ, SATU NOU, CUZA VODĂ, TORTOMAN, SILIȘTEA e ȚIBRINU;

c) per la sottodenominazione di origine «Cernavodă»: nomi come DEALU VIFORUL, DEALU HINOG, COCHIRLENI, RASOVA, SEIMENI, ALIMAN, DUNĂRENI e VLAHII.

Questo perché il nome di una sottounità geografica, più ristretta rispetto alla zona delimitata della DOP, può essere utilizzato anche come indicazione facoltativa sull'etichetta del vino, in conformità della legislazione nazionale vigente in materia di vino.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_murfatlar_modif_cf_cererii_1548_12.08.2024_no_track_changes_0.pdf