C/2026/1651

13.3.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2026/1651)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN

»Drăgăşani«

EU-nr.: PDO-RO-A0286-AM02

Ansøgningsdato: 16.8.2021

1. Ansøger og legitim interesse

Sammenslutningen af »Drăgăşani«-vinproducenter (APV Drăgăşani)

Sammenslutningen er en rumænsk privatretlig og almennyttig juridisk person, som tilrettelægger og udfører sine aktiviteter i henhold til gældende lovgivning og sammenslutningens vedtægter. Denne sammenslutning repræsenterer forvaltningen af vinmarker, der er tilplantet og registreret under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Drăgăşani« (ca. 280 ha), og de vinmængder, der certificeres til salg og fremstilles under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Drăgăşani«.

2. Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen

☐ Produktets betegnelse

☒ Vinavlsproduktets kategori

☒ Tilknytning

☒ Restriktioner for afsætningen

3. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

1. *Medtagelse af nye vinkategorier: mousserende kvalitetsvine og aromatiske mousserende kvalitetsvine*

Der er tilføjet nye vinkategorier: mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin.

Fremstillingen af nye vinkategorier, der er tilladt i henhold til lovgivningen i Drăgăşani-området, hvor det regionale klima påvirkes af de globale klimaændringer, er nødvendig for at imødekomme diversificeringen af forbrugernes smag, som på det seneste er gået i retning af nye produkttyper med særlige karakteristika, der knytter dem til produktionsområdet eller produktionsmetoderne.

I de senere år er der foretaget investeringer og gjort en indsats for at modernisere produktionsinfrastrukturen og -teknologierne i BOB-området under indflydelse af traditionen og værdien af stille vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Drăgăşani«, der er anerkendt på nationalt og europæisk plan. Dette har gjort det muligt at fremstille andre vintyper, idet mousserende kvalitetsvine i øjeblikket er et fokusområde for mange producenter i området, som ønsker at fremstille basisvinen til mousserende vin og det færdige produkt inden for det geografiske område.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Der er siden mellemkrigstiden blevet fremstillet mousserende vin i det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Drăgăşani« ved eftergæring på flaske efter den klassiske metode. Denne mousserende vin blev hovedsagelig solgt på hjemmemarkedet og på udenlandske markeder.

Flere og flere producenter af mousserende vine anvender både flaskegæringsmetoden og den nye metode med gæring i en »acrotofor«-tank/autoklave, som er langt mere tilgængelig. Producenter af stille vine i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Drăgăşani« har forsøgt at genoplive en tradition og samtidig udnytte områdets vinpotentiale med en ny produkttype, der efterspørges på vinforbrugermarkedet, nemlig de to nye produktkategorier.

Vine fra vinmarkerne i Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti og Guşoeni kan kendes på hvidvinenes og de aromatiske vines ekstraordinære kvalitet. Der fremstilles også bemærkelsesværdige rødvine af druer dyrket på parceller, som er beliggende på den øverste tredjedel af bakkerne, hvor et højere indhold af sukker og anthocyaniner ophobes i druerne på grund af flere solskinstimer og en næringsfattigere, mere struktureret jord, hvilket begrænser udbyttet pr. hektar, men forbedrer kvaliteten.

Kapitel 1 i produktspecifikationen og punkt 3 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

2. *Angivelse af tilknytningen til det geografiske område for de ønskede nye vinkategorier*

Medtagelsen af nye vinkategorier (mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin) gør det muligt at angive tilknytningen mellem de enkelte kategorier og området for at sikre overholdelsen af den gældende lovgivning om beskyttede oprindelsesbetegnelser.

Kapitel 2 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

3. *Præsentation af de analytiske kendetegn og organoleptiske egenskaber for de nye vinkategorier*

Som følge af medtagelsen af mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin i produktspecifikationen er det nødvendigt at fremlægge de analytiske parametre for disse kategorier af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Drăgăşani« og deres organoleptiske egenskaber for at sikre overholdelsen af bestemmelserne i gældende lovgivning om beskyttede oprindelsesbetegnelser.

Kapitel 11 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

4. *Angivelse af de specifikke teknologiske metoder til fremstilling af de nye vinkategorier*

Produktspecifikationen er blevet ændret med henblik på at medtage visse teknologiske metoder, der er specifikke for produktionen af de nye vinkategorier, med en detaljeret beskrivelse af visse teknologiske operationer til forarbejdning af de nye vinkategorier (forarbejdning af druer, forarbejdning af most, alkoholgæring af most, anvendelse af gær, tilberedning af ekspeditionslikør, udvalgt bærme osv.).

Kapitel 10 i produktspecifikationen er blevet ændret. Dette berører ikke enhedsdokumentet.

5. *Tilføjelse af betingelser for de væsentlige ønologiske fremgangsmåder for de nye vinkategorier*

De nye vinkategorier, der er nødvendige for fremstillingen, er blevet tilføjet til produktspecifikationen, herunder oplysninger om fremstillingen af rosévine ved hjælp af en særlig forarbejdningsteknik, der bestemmer vinens farve.

De mousserende kvalitetsrosévine fremstilles kun af sorte eller røde druesorter ved udblødning af druerne. Rosévinene anses også for at stamme fra Pinot gris-sorter, hvis druerne udblødes, så længe det er nødvendigt for at udtrække farven af disse to sorters let farvede skaller. Hvidvinene kan også fremstilles af sorte eller røde druer. Den mousserende kvalitetsvin kan fremstilles ved primær alkoholgæring (direkte af mosten) eller ved sekundær alkoholgæring (af basisvin).

Kapitel 9 i produktspecifikationen og punkt 5 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

6. *Medtagelse på etiketten af fakultative angivelser for de nye vinkategorier*

Medtagelsen af de nye fremstillede vinkategorier betyder, at mærkningsbestemmelserne skal suppleres med betingelserne vedrørende angivelse af druesort, vintype alt efter glukose- og fruktoseindholdet og aftapning.

Kapitel 12 i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Drăgășani

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

• 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvine*

De har friske blomsteragtige aromaer og en strågul farve med grøngule nuancer, aromaer af vanilje, modne druer, frisk smør, intens hyldeblomst, vinblomster, akacieblomster, honning og muskatnød. Hvad smagen angår, har disse vine en let smag af mandler. De er friske og har en fyldig krop og en lang eftersmag. Langt størstedelen af hvidvinene anses for at være lette vine med et højt syreindhold. De har en syrlig, livlig, frugtagtig og afbalanceret smag og meget ofte en aroma af godt moden frugt.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,00

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 200

2. *Rosévine*

Disse vine er let laksefarvede med en bouquet, hvor der åbenbarer sig aromaer af vilde jordbær, undertiden mandler, og rosenblade. De har en frisk, sprød og frugtagtig smag med aromaer af friske kirsebær og en let skarp eftersmag, med egenskaber, der tiltrækker forbrugere af unge vine, når de har opnået deres maksimale friskhed.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,00

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 200

3. *Rødvine*

Smag – robust tanninstruktur, kompleks, græsagtig smag, aromaer af skovfrugter, blåbær, solbær og ribs og krydderier samt aromaer af modne skovfrugter, svesker og bitre kirsebær. Farve – mørk rubinrød, moderat intens rubinrød, dyb mørk rubinrød og intens granatrød. Disse vine har en fløjlsagtig smag med et velintegreret syreindhold og en lang, afbalanceret og rund eftersmag. Kraftig bouquet af friske solbær, brombær, violer, kirsebær og et let strejf af frisk peber, med en let chokoladeagtig note og en intens frugtagtig smag med subtile noter af friskristet kaffe. De silkeagtige og delikate tanniner giver et godt lagringspotentiale. Smagen af frisk frugt er undertiden kombineret med et let strejf af vanilje.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12,00

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

4. *Mousserende kvalitetsvine*

De mousserende kvalitetsvine er kendetegnet ved deres finesse og har intense bobler i starten, som bliver lettere, men varer ved.

— De er klare, grøngule til lysegule og grøngule til strågule, mens de mousserende rosévine har forskellige nuancer af lyserød alt efter den eller de sorter, de er fremstillet af.

— Smag/næse: fin med gæringsaromaer, strejf af blomster, honning og let tørret hø og med noter af autolyseret gær, mandler og gule æbler samt aromaer af roser og bær (vilde jordbær, brombær, blåbær og jordbær).

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,00

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 185

5. *Aromatiske mousserende kvalitetsvine*

De aromatiske mousserende kvalitetsvine er kendetegnet ved deres finesse og har vedvarende og fine bobler.

— De er grøngule, lysegule eller strågule og har forskellige nuancer af lyserød alt efter sorten.

— Smag/næse: typisk for muskatsorten, med basilikum, hyldeblomst, gæringsaromaer, blomster, lette strejf af autolyseret gær, skovbær og moden frugt (bitre kirsebær, ribs, hindbær og jordbær), en livlig og vedvarende syre og en fin mineralitet.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 6,00

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 185

5. **Vinfremstillingsmetoder**

(a) *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Ønologiske fremgangsmåder

Relevante restriktioner for vinfremstillingen

Det er forbudt at søde vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Drăgăşani«.

2. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde for rosévine

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

De mousserende kvalitetsrosévine fremstilles kun af sorte eller røde druesorter ved udblødning af druerne. Rosévinene anses også for at stamme fra Pinot gris-sorter, hvis druerne udblødes, så længe det er nødvendigt for at udtrække farven af disse sorters let farvede skaller. Hvidvinene kan også fremstilles af sorte eller røde druer.

Den mousserende kvalitetsvin kan fremstilles ved primær alkoholgæring (direkte af mosten) eller ved sekundær alkoholgæring (af basisvin, der skal anvendes til mousserende vin).

(b) *Maksimale udbytter*

1. Crâmpoşie selecţionată høstet ved fuld modenhed

14 000 kg druer pr. hektar

2. Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot Gris og Chardonnay høstet ved fuld modenhed

12 000 kg druer pr. hektar

3. Tămâioasă românească, Muscat Ottonel og Negru de Drăgăşani høstet ved fuld modenhed

12 000 kg druer pr. hektar

4. Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră og Alutus høstet ved fuld modenhed

10 000 kg druer pr. hektar

5. Crâmpoşie selecţionată høstet ved fuld modenhed

112 hl pr. hektar

6. Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot Gris og Chardonnay høstet ved fuld modenhed

96 hl pr. hektar

7. Tămâioasă românească, Muscat Ottonel og Negru de Drăgășani høstet ved fuld modenhed

96 hl pr. hektar

8. Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră og Alutus høstet ved fuld modenhed

75 hl pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Distriktet Vâlcea:

— kommunen Drăgășani – lokaliteterne Drăgășani, Zărneni, Zlătărei og Valea Caselor

— kommunen Ștefănești – landsbyerne Dobrușa, Condoiești, Șerbănești og Ștefănești

— kommunen Șuteşti – landsbyerne Racu, Izvorașu, Șuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili og Boroșești

— kommunen Prundeni – landsbyerne Prundeni, Călina og Zăvideni

— kommunen Orlești – landsbyerne Orlești, Silea, Scaioși og Procopoaia

— kommunen Creţeni – landsbyerne Creţeni, Mrenești, Streminoasa og Izvoru

— kommunen Gușoeni – landsbyerne Gușoeni, Măgureni, Spârleni, Gușoianca og Burdălești

— kommunen Lungești – landsbyerne Lungești, Carcadiești, Fumureni og Stănești-Lunca.

Distriktet Olt:

— kommunen Cârlogani – landsbyerne Cârlogani og Cepari

— kommunen Strejești – landsbyerne Strejeștii de Sus og Colibași

— kommunen Pleșoiu – landsbyen Schitu din Deal.

7. **Druesort(er)**

Alutus N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoşie selecţionată B

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

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

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgășani N

Novac N

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

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om området*

Drăgășani-området går fra Subcarpații Getici i nord og den rumænske slette (Câmpia Română) i syd og sydøst og ligger mellem 44°30'-44°55' i nord og 23°55'-24°15' i øst. Området strækker sig over en længde på ca. 50 km mellem distrikterne Strejești i syd og Ionești i nord, med en udstrækning fra øst til vest på ca. 30 km. Administrativt set er vinmarkerne beliggende i distrikterne Vâlcea og Olt.

Terrænet er kendetegnet ved bakketoppe mellem floder med stejle skråninger, der løber parallelt med floden Olt og vender fra nord til syd. Højden på de bakker, hvor vinmarkerne ligger, stiger fra syd (Oporelu 193 m) til nord (Scundu 463 m), hvilket medfører forskellige eksponeringer, der er gunstige for vindyrkning. Denne form for terræn gør det ikke muligt for den kolde luft at stagnere, men får den i stedet til at strømme gennem dalene til floden Olt, hvilket reducerer risikoen for frost. De fleste vinmarker ligger på skråningerne, hvilket sikrer en optimal naturlig dræning for vinstokkene.

Litologi – jordbunden består skiftevis af ler, mergelsten og tertiært sand på skråningerne og bakkernes højderygge og silt med forskellig tekstur i lavlandet omkring Olt.

Jordbunden på platformen er kendetegnet ved tilstedeværelsen af hvide luvisoler, planosoler og brun podzolisk jord. Der findes brun illuvial lerjord på de smalle og veldrænede øvre skråninger og terrasser samt brun og eumezobasisk jord og regosoler på skråningerne. Rødbrun jord kan ses på terrasserne på den sydlige del af vindyrkningsarealet.

Det dominerende hydrografiske system er floden Olt, som er den største vandopsamler, der modtager den overskydende nedbør fra bakkerne i de dale, der adskiller dem.

Klimaet er et tempereret fastlandsklima med kolde vintre og varme somre, men med mere moderate østeuropæiske yderpunkter og en vis indflydelse fra Middelhavet. Den årlige gennemsnitstemperatur (11,3 °C), den moderate nedbør (642 mm om året) og solskinstimerne i vækstsæsonen (1 520 timer) skaber klimaforhold, der er gunstige for vindyrkning, og som har direkte indflydelse på høstens kvalitet. Klimaforholdene giver druerne og mosten et optimalt naturligt syreindhold, som fuldender aromaerne i de stille vine og de mousserende kvalitetsvine.

På grund af jordens fysiske egenskaber på skråningerne ved forbjergene, som hovedsagelig begrænser udviklingen af vinstokkenes rodsystemer og frugtbare grene, er plantetætheden i vinmarkerne blandt de højeste i landet.

8.2. *Produktoplysninger*

Rødvinene, der fremstilles af druer dyrket på brun og rødbrun skovjord og i nogen grad moderat podzolisk jord, der er rig på kalk og beliggende på alluvialt grus, er klart røde i farven og er fine, fyldige og kraftige. Rødvinene har aromaer af blommer, solbær og hindbær samt en let snerpende karakter. De har en tiltalende bouquet, der udvikler sig i takt med lagringen, med ensartede noter af mynte og kaffe, snerpende og afbalancerede tanniner og lette strejf af vanilje ved fadlagring.

Hvidvinenes farve er lysegul eller lys grøngul. De har en duft og smag af frugt, aromaer af vilde blomster, vinpollen og hyldeblomst og en afbalanceret smag med en optimal harmoni mellem alkohol- og syreindholdet, undertiden med noter af overmodne druer, honning, lindeblomst og akacie. Farven afhænger af lagringens varighed på flaske og varierer fra gyldengul til ravgul.

Rosévinene er lyserøde til let laksefarvede og har aromaer af vilde jordbær, mandler og rosenblade, en frisk, sprød og frugtagtig smag med aromaer af friske kirsebær og en let bitter eftersmag. De unge vine har særlige egenskaber, når de opnår deres maksimale friskhed.

De mousserende kvalitetsvine og de aromatiske mousserende kvalitetsvine er kendetegnet ved, at basisvinen stammer fra druer, der er høstet, når de har opnået en optimal balance mellem sukker, syre og aromaer. De udmærker sig ved deres finesse, perlende karakter og vedvarende bobler, med et strejf af autolyseret gær, gæringsaromaer, honning, frugtagtige aromaer af gule æbler, vilde jordbær, brombær, jordbær og mandler.

8.3. *Oplysninger om de menneskelige faktorer*

På nyetablerede vinmarker er beplantningstætheden mellem 4 132 og 5 500 planter pr. hektar. På andre vinmarker er den tilladte minimale beplantningstæthed 3 200 planter pr. hektar.

Druerne høstes i det sene efterår, da efteråret er langt og mildt med tilstrækkeligt solskin, begrænset nedbør, milde til moderate temperaturer og forhold, hvor modningsprocessen er langsom, og de stille hvidvine og rødvine ikke mister aroma eller farve.

Rosévinene kan også fremstilles af Pinot gris-sorter, hvis druerne udblødes, så længe det er nødvendigt for at udtrække farven af disse sorters let farvede skaller. Hvidvinene kan også fremstilles af sorte eller røde druer.

På grund af det meget kuperede landskab med spredte stejle skråninger anvendes der en metode med at dække rækkerne mellem vinstokkene med græs, hvilket er med til både at stabilisere jorden og optage overskydende vand, så aromaerne, ekstraktet og syren koncentreres.

De druer, der anvendes til at fremstille basisvin til mousserende vine, høstes om natten eller tidligt om morgenen for at forhindre dem i at blive varme og for at bevare aromaerne. Alle druer høstes manuelt for at sikre, at de ikke sprækker, og for at undgå oxidering og farvning af mosten. Der foretages også en moderat presning og adskillelse af fraktionerne for at opnå vinenes friske, fine karakter og de mange forskellige aromaer (som er friske og sprøde).

De basisvine, der anvendes til at fremstille mousserende vine, gæres ved lavere temperaturer i en længere periode, og gærresterne kommer op til overfladen igen ved alkoholgæringens afslutning (*bâtonnage*).

Selv om der tidligere (i mellemkrigstiden) blev fremstillet mousserende vin ved eftergæring på flaske efter den klassiske metode i det område, der er omfattet af betegnelsen, og det hovedsagelig blev solgt på hjemmemarkedet og udenlandske markeder, bruger man i dag lidt mere tid på forarbejdningen for at frembringe de typiske aromaer af bagværk, som skyldes de gærrester, vinene lagres på i adskillige måneder (en eftersmag af ristet brød).

De gamle vine fra Drăgășani havde ikke et særlig højt alkoholindhold (ca. 10 % vol.), og de var velkendte for den friskhed fra kuldioxid, som er typisk for vine med en ufuldstændig gæring, samt en let bagt smag. De blev fremstillet af sent høstede druer efter en lang og let gæring ved lave temperaturer, og de bevarede deres syreindhold indtil det tidlige forår. Disse metoder er i en vis grad blevet tilpasset med tiden. Nu høstes druerne tidligere for at bevare mineraliteten (frugtagtig, frisk, saftig, mild og delikat citrusagtig), og vinene er kendetegnet ved deres meget lave restsukkerindhold (*Brut Nature*) og deres vedvarende aromaer og moderate syreindhold samt moderate alkoholindhold, der sikrer en cremet tekstur, lethed og en frisk frugtagtig karakter.

8.4. *Årsagssammenhæng mellem området og produktet*

Vine fra vinmarkerne i Dealul Olt, Dobruşa, Şutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești og Gușoeni er kendt for deres særlige kvalitet (hvidvine og typisk aromatiske vine), men også for rødvine fremstillet af druer dyrket på parceller, som er beliggende på den øverste tredjedel af bakkerne, hvor et højere indhold af sukker og anthocyaniner ophobes i druerne på grund af flere solskinstimer og en næringsfattigere jord, hvilket begrænser udbyttet, men forbedrer kvaliteten.

Områder med skeletjord giver en koncentration i hvidvinene (240-250 g/l sukker), som er velegnet til halvtørre vine, med overmodning og et sukkerindhold på 260-280 g/l. Skeletjord eller jernholdig jord giver rødvinene en kraftig rød farve og afrundede aromaer (godt modne skovfrugter og svesker).

Det relativt kølige klima sikrer, at druerne modnes langsomt. Derfor foretages efterårshøsten på et sent tidspunkt. Jordbunden, der er rig på metalsalte, sikrer harmonien mellem sukker og syre ved at muliggøre en gæring ved lave temperaturer, så der opnås fyldige, fløjlsagtige vine med en behagelig sødme, som bevarer en typisk livlighed i længere tid (6-8 måneder) takket være opløst kuldioxid. Farven er lys grønhvid, og de har en smag af godt moden frugt, aromaer af vilde blomster, vinpollen, hyldeblomst og en afbalanceret smag. Hvidvine og typisk aromatiske vine fremstilles hovedsagelig på den øverste tredjedel af skråningerne eller på skeletjord og rendzinajord, hvor de ophober over 240-250 g/l sukker (velegnet til halvtørre og halvsøde vine).

Vine fra vinmarker, der er beliggende på kalkholdig jord, har finesse, mens rødvine fra vinmarker på skeletjord eller jernholdig jord har en kraftig rød farve.

Grusjorden sikrer, at overskydende vand løber væk. Jorden opvarmes også let, og denne varmelagring giver en god modning af druerne, hvilket giver vinene aromaer af frisk frugt, der er typiske for rosévinene, og sikrer balancen mellem sukker og syre, så de delikate aromaer af moderat moden frugt (lette frugtagtige noter) i disse vine bevares.

Den menneskeskabte pseudorendzina-protosol på den øverste tredjedel af området er heto-argis og løs med calciumcarbonat opløst i jorden (der findes store mængder grove fraktioner i stedet for fine fraktioner). På denne jordbund giver sorterne lavere udbytter af høj kvalitet, druerne ophober mere sukker og store mængder pigmenter, og rødvinene får tydelige aromaer af modne skovfrugter (hindbær og jordbær).

De vinmarker, der ligger i den midterste tredjedel af området (lav pseudoglaseret præluvosol, lerjord og kompakt jord med et højt humusindhold), giver højere udbytter, men et lavere indhold af sukker og pigmenter/aromastoffer.

Det vindyrkningsområde, der anvendes til produktion af druer beregnet til at fremstille basisvin til mousserende kvalitetsvine, er kuperet og gennemskæres af dale, med bakketoppe mellem floder og stejle skråninger, der løber parallelt med floden Olt. Højden på bakkerne er 193 m og 463 m med forskellige eksponeringer, der er gunstige for vindyrkning. Det dominerende hydrografiske system er floden Olt, som er den største vandopsamler, der modtager den overskydende nedbør fra bakkerne. I de dybe dale, der adskiller dem, modnes druerne godt og på en måde, der fremmer udviklingen af et moderat, måske endda let højt syreindhold i den mousserende kvalitetsvin og den aromatiske mousserende kvalitetsvin.

Temperaturudsvingene er mindre, og området er kendetegnet ved køligere dage og større luftfugtighed takket være floden Olts begrænsende effekt, som beskytter området mod overdreven sommervarme. De let høje temperaturer og nedbørsmængden i den første del af modningsfasen (i slutningen af juli) gør det muligt hurtigt at opnå det syreforhold, der er bestemmende for aromaerne (som overvejende er frugtagtige), og sukkerindholdet i de mousserende kvalitetsvine og aromatiske mousserende vine.

Mousserende kvalitetsvine og aromatiske mousserende vine fra vinmarkerne i Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni og Guşoeni, som ligger i områder med en højde på over 400 m og på moderat podzolisk jord, der er rig på kalk og beliggende på alluvialt grus, har bløde aromaer og en frisk karakter samt i de fleste tilfælde et typisk friskt og frugtagtigt præg (Sauvignon, Crâmpoşie selecţionată og Tămâioasă românească). De kan også være mellemfyldige og kraftige med aromaer af skovfrugter, moden frugt, bitre kirsebær, ribs, hindbær, jordbær og blommer (Negru de Drăgăşani, Alutus, Novac og Pinot noir) samt en livlig og vedvarende syre kombineret med en fin mineralitet. Et højt syreindhold giver den friskhed, der er karakteristisk for mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende vin, og bidrager til at sikre dens klarhed og stabilitet.

Grusjord med god dræning af overskydende vand bidrager til en god modning af druerne ved give friske aromaer i mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende vin, med et overvejende frugtagtigt præg i rosévinene, og bevarer den balance mellem sukker og syre, der giver aromaerne finesse. Den lave pseudoglaserede præluvosol og lerjord med et højt indhold af humus på de vinmarker, der er beliggende i den midterste tredjedel af området, giver stabile gennemsnitlige udbytter (et lavere sukkerindhold), men med et noget reduceret farvespektrum. Vinene har således en balance mellem sukker og syre (efterårene er lange og milde med tilstrækkeligt solskin, begrænset nedbør, milde til moderate temperaturer og forhold, hvor modningen er langsom, og aromaer ikke går tabt), hvilket resulterer i et spektrum af aromaer kendetegnet ved finesse, overvejende frugtagtige noter (gule æbler, vilde jordbær, brombær, jordbær, mandler, ribs og bitre kirsebær), undertiden også fine noter af autolyseret gær eller gæringsaromaer, samt en blomsteragtig karakter (urter, hyldeblomst, roser og let tørret hø). I den periode, hvor druerne bliver modne, er klimaet mildere end i andre områder, hvilket betyder, at sukkeret ophobes gradvist, at druerne ikke udtørrer, og at der ikke sker et pludseligt fald i syreindholdet eller et tab af aromaer.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Betingelser for afsætningen

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

I mærkningen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Drăgăşani« skal vintypen være angivet ud fra sukkerindholdet (tør, halvtør, halvsød eller sød).

Mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin kan alt efter det totale indhold af invertsukker (glukose + fruktose) fremstilles og markedsføres som *Brut Nature*, *Extra Brut*, *brut*, tør, halvtør og sød i henhold til lovgivningen.

For aromatiske mousserende vine skal navnet på den druesort, som druerne stammer fra, eller ordene »fremstillet af druer af aromatiske sorter« være anført på etiketten.

Mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin med betegnelsen »Drăgăşani« aftappes i glasflasker på 0,375 liter, 0,75 liter, 1,5 liter og 3 liter.

På vinetiketterne kan navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse også suppleres med følgende navne på enkelte vinmarker: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Link til produktspecifikationen

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_dragasani_modf_cf_cererii_1353_14.07.2020_no_track_changes_cf_notific_com_1266_24.06.2025.pdf