C/2026/1651

13.3.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/1651)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Drăgăşani“

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

Datum der Antragstellung: 16.8.2021

1. **Antragsteller und berechtigtes Interesse**

Verband der Weinerzeuger von Drăgășani (APV Drăgășani)

Der Verband ist eine rumänische juristische Person des Privatrechts ohne Erwerbszweck, der seine Tätigkeiten in Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften und der Satzung organisiert und ausübt. Er verwaltet die Rebflächen, die im Gebiet der g.U. Drăgășani bepflanzt und eingetragen sind (ca. 280 ha), sowie die unter der g.U. Drăgășani für den Verkauf zertifizierten und erzeugten Weinmengen.

2. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Kategorie des Weinbauerzeugnisses

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Vermarktungsbeschränkungen

3. **Beschreibung und Begründung der Änderung**

1. *Aufnahme neuer Kategorien von Weinbauerzeugnissen: Qualitätsschaumwein und aromatischer Qualitätsschaumwein*

Es werden neue Kategorien von Weinbauerzeugnissen hinzugefügt: Qualitätsschaumwein und aromatischer Qualitätsschaumwein.

Die Erzeugung der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen, die nach den Rechtsvorschriften im Gebiet um Drăgășani zulässig sind, in dem das regionale Klima von den weltweiten Veränderungen der Klimabedingungen beeinflusst wird, ist notwendig, um auf die Diversifizierung der Verbraucherpräferenzen zu reagieren, die sich zuletzt auf neue Arten von Erzeugnissen mit besonderen Merkmalen ausgerichtet haben, die sie mit dem Erzeugungsgebiet oder den Erzeugungsmethoden verbinden.

In den vergangenen Jahren wurden Investitionen und Arbeiten zur Modernisierung der Produktionsinfrastruktur und -technologien im Gebiet der g.U. getätigt, die von der Tradition und dem Wert der auf nationaler und europäischer Ebene anerkannten Stillweine mit der g.U. Drăgășani beeinflusst wurden. Dadurch wurde die Erzeugung anderer Weinarten möglich, wobei Qualitätsschaumweine derzeit im Interesse vieler einheimischer Erzeuger stehen, die beabsichtigen, sowohl den Grundwein für Schaumwein als auch das Enderzeugnis innerhalb des geografischen Gebiets zu erzeugen.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Seit der Zwischenkriegszeit wird in dem abgegrenzten Gebiet der g.U. Drăgășani Schaumwein hergestellt, der durch eine zweite Gärung in Flaschen nach dem klassischen Verfahren gewonnen wird. Dieser Schaumwein wurde hauptsächlich auf dem inländischen und ausländischen Markt verkauft.

Es gibt immer mehr Hersteller von Schaumweinen, die sowohl das Verfahren der Flaschengärung als auch die neue Methode der Gärung in einem „Acrotofor"-Tank/Autoklaven verwenden, die deutlich besser zugänglich ist. Die Erzeuger von Stillweinen im Gebiet der g.U. Drăgășani haben sich zum Ziel gesetzt, eine Tradition wieder zum Leben zu erwecken und gleichzeitig das Weinpotenzial des Gebiets mit einer neuen Art von Erzeugnis auszuschöpfen, das von den Verbrauchern auf dem Weinmarkt nachgefragt wird, nämlich den beiden neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen.

Die Weine, die aus den Trauben der Rebflächen von Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti und Guşoeni erzeugt werden, sind an der außergewöhnlichen Qualität der Weißweine und aromatischen Weine erkennbar. Es gibt auch bemerkenswerte Rotweine aus Trauben, die auf Parzellen im oberen Drittel der Hügel angebaut werden, wo sich aufgrund der höheren Sonneneinstrahlung und kärgerer, strukturierterer Böden, die die Erzeugung pro Hektar begrenzen, die Qualität jedoch verbessern, ein höherer Zucker- und Anthocyangehalt in den Trauben ansammelt.

Die Änderung betrifft Nummer 1 der Produktspezifikation und Punkt 3 des Einzigen Dokuments.

2. *Angabe des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet für die beantragten neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen*

Die Aufnahme neuer Kategorien von Weinbauerzeugnissen (Qualitätsschaumweine, aromatische Qualitätsschaumweine) ermöglicht die Angabe des Zusammenhangs zwischen jeder Kategorie und jedem Gebiet, um die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften im Falle einer geschützten Ursprungsbezeichnung zu gewährleisten.

Die Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

3. *Beschreibung der analytischen und organoleptischen Merkmale der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen*

Angesichts der Aufnahme von Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein in die Produktspezifikation ist es erforderlich, die Analyseparameter dieser Kategorien von Weinbauerzeugnissen mit der g.U. Drăgășani und ihre organoleptischen Merkmale darzulegen, um die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften zur Definition einer geschützten Ursprungsbezeichnung zu gewährleisten.

Die Änderung betrifft Nummer 11 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

4. *Angabe der besonderen technologischen Verfahren für die Erzeugung der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen*

Die Produktspezifikation wird geändert, um besondere technologische Verfahren für die Erzeugung der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen aufzunehmen, mit einer detaillierten Beschreibung bestimmter technologischer Vorgänge für die Verarbeitung der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen (Verarbeitung von Trauben, Verarbeitung von Mosten, alkoholische Gärung von Mosten, Verwendung von Hefe, Vorbereitung von Versanddosage, ausgewählter Trub usw.).

Die Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

5. *Aufnahme von Bedingungen für spezifische önologische Verfahren für die neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen*

Die neuen für die Erzeugung erforderlichen Kategorien von Weinbauerzeugnissen werden in die Produktspezifikation aufgenommen, darunter auch Einzelheiten zur Herstellung von Roséweinen anhand eines besonderen Verarbeitungsverfahrens, das die Farbe des Weins bestimmt.

Rosé-Qualitätsschaumweine werden ausschließlich aus schwarzen oder roten Rebsorten durch Mazeration der Trauben gewonnen. Roséweine können auch aus Grauburgundersorten hergestellt werden, wenn die Trauben so lange mazeriert werden, wie es erforderlich ist, um die Farbe aus der zart gefärbten Schale dieser beiden Rebsorten zu extrahieren. Weißwein kann auch aus schwarzen oder roten Trauben gewonnen werden. Qualitätsschaumwein kann durch die erste alkoholische Gärung (direkt aus dem Most) oder durch die zweite alkoholische Gärung (aus dem Grundwein) gewonnen werden.

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments.

6. *Aufnahme fakultativer Angaben zu den neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen in das Etikett*

Mit der Aufnahme neuer Kategorien von Weinbauerzeugnissen in die Erzeugung müssen Bedingungen in Bezug auf die Angabe der Rebsorte, die Weinart in Abhängigkeit vom Glukose- und Fruktosegehalt oder Aspekte im Zusammenhang mit ihrer Abfüllung in die Kennzeichnungsvorschriften aufgenommen werden.

Die Änderung betrifft Nummer 12 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Drăgăşani

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

• 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung Des Weins/der Weine**

1. *Weißweine*

Sie besitzen frische, blumige Aromen, eine strohgelbe Farbe mit grünlich-gelben Tönen, Aromen von Vanille, reifenden Trauben, frischer Butter, intensiver Holunderblüte, Traubenblüten, Akazienblüten, Honig und Muskatnuss. Geschmacklich weisen sie eine leichte Mandelnote sowie Frische, Vollmundigkeit und langem Abgang auf. Die meisten Weine gelten als leicht und sehr säurehaltig. Sie besitzen einen sauren, lebendigen, fruchtigen Geschmack, der ausgewogen ist und sehr oft das Aroma reifer Früchte aufweist.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 200

2. *Roséweine*

Diese Weine weisen einen helllachsfarbenen Farbton und ein Bouquet auf, das Aromen von Wald-Erdbeeren, Rosenblättern und bisweilen von Mandeln entfaltet. Sie haben einen frischen, knackigen Geschmack, sind fruchtig, mit Aromen von frischen Kirschen und leicht scharf im Abgang, mit Eigenschaften, die Verbraucher von Jungweinen ansprechen, wenn diese Weine ihre maximale Frische erreicht haben.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 200

3. *Rotweine*

Geschmack – kräftige tannine Struktur, komplexer, grasiger Geschmack, Aromen von Waldfrüchten, Heidelbeeren, Johannisbeeren und Gewürzen sowie Aromen von reifen Waldfrüchten, Pflaumen und Bitterkirschen. Farbe – dunkles Rubinrot, mittleres Rubinrot, tief dunkles Rubinrot, intensives Granatrot. Diese Weine haben einen samtigen Geschmack mit gut integrierter Säure und einem langen, ausgewogenen, abgerundeten Abgang. Kräftiges Bouquet von frischen schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Veilchen, Kirschen und einem Hauch von frischem Pfeffer, mit einer leicht schokoladigen Note, einem intensiven fruchtigen Geschmack mit subtilen Noten von frisch geröstetem Kaffee. Seidige und dezente Tannine sorgen für ein gutes Alterungspotenzial. Der Geschmack von frischen Früchten wird bisweilen durch eine leichte Vanillenote ergänzt.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 150

4. *Qualitätsschaumweine*

Die Qualitätsschaumweine zeichnen sich durch ihre Finesse aus, mit einer anfänglich intensiven Perlage, die allmählich nachlässt, aber lange anhält.

— Leuchtend, grünlich-gelb bis blassgelb, grünlich-gelb bis strohgelb, während die Rosé-Schaumweine je nach der/den für ihre Herstellung verwendeten Rebsorte(n) verschiedene Rosatöne aufweisen;

— Geschmack/Duft: fein, mit Gäraromen, Noten von Blüten, Honig, leicht getrocknetem Heu, Noten von Hefeautolysat, Mandeln, gelbem Apfel, Aromen von Rosen und Beeren (Wald-Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren).

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 185

5. *Aromatische Qualitätsschaumweine*

Die aromatischen Qualitätsschaumweine zeichnen sich durch ihre Finesse und ihre anhaltende, feine Perlage aus.

— Je nach Rebsorte grünlich-gelb, blass- oder strohgelb, unterschiedliche Rosatöne.

— Geschmack/Duft: typisch für die Sorte Muscat, Basilikum, Holunderblüte, Gäraromen, blumig, mit subtilen Noten von Hefeautolysat, Waldfrüchten, reifen Früchten (Bitterkirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren), lebendige und anhaltende Säure, feine Mineralität.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 185

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Spezifische önologische Verfahren*

1. Önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Es ist verboten, Weine mit der g.U. Drăgăşani zu süßen.

2. Spezifisches önologisches Verfahren für Roséweine

Spezifisches önologisches Verfahren

Rosé-Qualitätsschaumweine werden ausschließlich aus schwarzen oder roten Rebsorten durch Mazeration der Trauben gewonnen. Roséweine können auch aus Grauburgundersorten hergestellt werden, wenn die Trauben so lange mazeriert werden, wie es erforderlich ist, um die Farbe aus der zart gefärbten Schale dieser Rebsorten zu extrahieren. Weißwein kann auch aus schwarzen oder roten Trauben gewonnen werden.

Qualitätsschaumwein kann durch die erste alkoholische Gärung (direkt aus dem Most) oder durch die zweite alkoholische Gärung (aus dem für den Schaumwein zu verwendenden Grundwein) gewonnen werden.

b) *Höchsterträge*

1. bei Ernte im Vollreifezustand, Crâmpoşie selecţionată

14 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

2. bei Ernte im Vollreifezustand, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay

12 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

3. bei Ernte im Vollreifezustand, Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgăşani

12 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

4. bei Ernte im Vollreifezustand, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

10 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

5. bei Ernte im Vollreifezustand, Crâmpoşie selecţionată

112 Hektoliter pro Hektar

6. bei Ernte im Vollreifezustand, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay

96 Hektoliter pro Hektar

7. bei Ernte im Vollreifezustand, Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgăşani

96 Hektoliter pro Hektar

8. bei Ernte im Vollreifezustand, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

75 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes Geografisches Gebiet**

Kreis Vâlcea:

— Gemeinde Drăgăşani, bestehend aus den Ortschaften Drăgăşani, Zărneni, Zlătărei und Valea Caselor;

— Gemeinde Ştefăneşti, bestehend aus den Dörfern Dobruşa, Condoieşti, Şerbăneşti und Ştefăneşti;

— Gemeinde Şuteşti, bestehend aus den Dörfern Racu, Izvoraşu, Şuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili und Boroşeşti;

— Gemeinde Prundeni, bestehend aus den Dörfern Prundeni, Călina und Zăvideni;

— Gemeinde Orleşti, bestehend aus den Dörfern Orleşti, Silea, Scaioşi und Procopoaia;

— Gemeinde Creţeni, bestehend aus den Dörfern Creţeni, Mreneşti, Streminoasa und Izvoru;

— Gemeinde Guşoeni, bestehend aus den Dörfern Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca und Burdăleşti;

— Gemeinde Lungeşti, bestehend aus den Dörfern Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni und Stăneşti-Lunca.

Kreis Olt:

— Gemeinde Cârlogani, bestehend aus den Dörfern Cârlogani und Cepari;

— Gemeinde Strejeşti, bestehend aus den Dörfern Strejeştii de Sus und Colibaşi;

— Gemeinde Pleşoiu, bestehend aus dem Dorf Schitu din Deal.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgăşani 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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Angaben zum Gebiet*

Das Gebiet um Drăgășani liegt zwischen den Getischen Subkarpaten im Norden und der Rumänischen Tiefebene (Câmpia Română) im Süden und Südosten, zwischen 44° 30′ und 44° 55′ N und 23° 55′ und 24° 15′ O. Das Gebiet erstreckt sich auf einer Länge von rund 50 km zwischen den Bezirken Strejești im Süden und Ionești im Norden, mit einer Ost-West-Ausdehnung von circa 30 km. Verwaltungstechnisch liegen die Rebflächen in den Kreisen Vâlcea und Olt.

Das Gelände ist von Berggipfeln zwischen Flüssen mit steilen Abhängen geprägt, die parallel zum Fluss Olt von Nord nach Süd verlaufen. Die Höhe der Weinberge nimmt von Süd (Oporelu mit 193 m) nach Nord (Scundu mit 463 m) zu und lässt verschiedene, für den Weinbau günstige Lagen entstehen. Diese Form des Geländes beugt der Stagnation von kalter Luft vor und fördert ihre Bewegung durch die Täler zum Fluss Olt, wodurch die Frostgefahr verringert wird. Die meisten Rebflächen liegen an Hängen, was eine optimale natürliche Entwässerung für die Reben gewährleistet.

Lithologie – Der Boden besteht aus sich abwechselnden Schichten aus Ton, Mergelstein und tertiärem Sand auf den Hängen und Hügelketten und Schluff unterschiedlicher Textur in den Niederungen des Olt.

Die Böden auf dem Plateau sind durch weiße Luvisole, Planosole und podsolige Braunerde geprägt. Auf den engen, gut entwässerten oberen Hängen und Terrassen befinden sich braune Lehmunterböden. An den Hängen befinden sich braune, eubasische und mesobasische Böden und Regosole. Die Terrassenhänge im südlichen Teil des Weinanbaugebiets weisen rotbraune Böden auf.

Hydrografisch dominiert der Fluss Olt, in dessen Tälern sich die überschüssigen Niederschlagsmengen aus den Hügeln sammeln.

Es herrscht ein gemäßigtes Kontinentalklima mit kalten Wintern und heißen Sommern, aber moderateren, für Osteuropa typischen Extremen und Mittelmeereinflüssen. Die durchschnittliche Jahrestemperatur (11,3 °C), die mäßige Niederschlagsmenge (642 mm pro Jahr) und der Sonnenschein während der Anbausaison (1 520 Sonnenstunden) führen zu für den Weinbau günstigen klimatischen Bedingungen mit einem direkten Einfluss auf die Qualität der Ernte. Das Klima verleiht den Trauben und Mosten eine optimale natürliche Säure, die die Aromen der Stillweine und Qualitätsschaumweine abrundet.

Aufgrund der physikalischen Eigenschaften der Böden an den Hängen der Gebirgsausläufer, die vor allem die Entwicklung der Wurzelsysteme und produktiven Zweige der Reben einschränken, gehört die Pflanzendichte auf den Rebflächen zu den höchsten des Landes.

8.2. *Angaben zum Erzeugnis*

Die Rotweine von Reben, die auf braunen und rotbraunen Waldböden und mitunter mäßig podsolischen Böden angebaut werden, die kalkreich sind und auf Schwemmkies liegen, haben eine leuchtend rote Farbe und sind fein, mit Körper und Stärke. Die Rotweine haben Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und eine milde Adstringenz mit einem attraktiven Bouquet, das sich bei Alterung entfaltet, und weisen konsistente Minze- und Kaffeenoten, adstringierende ausgewogene Tannine und subtile Anklänge an Vanille bei Fassreifung auf.

Die Weißweine sind blassgelb oder leuchtend grünlich-gelb, mit Aromen und Geschmacksnoten von Früchten sowie Aromen von Wildblumen, Traubenblütenpollen und Holunderblüten. Sie haben einen ausgewogenen Geschmack, der Alkohol und Säure in optimale Harmonie bringt, bisweilen mit Noten von überreifen Trauben, Honig, Lindenblüten und Akazien. Die Farbe hängt von der Dauer der Flaschenreifung ab und variiert von goldgelb bis bernsteinfarben.

Die Roséweine weisen einen rosa- bis helllachsfarbenen Farbton auf und zeichnen sich durch Aromen von Wald-Erdbeeren, Mandeln und Rosenblättern und einen frischen, knackigen Geschmack aus. Sie sind fruchtig, mit Aromen von frischen Kirschen und leicht bitter im Abgang, mit ausgeprägten Eigenschaften bei Jungweinen, wenn diese Weine ihre maximale Frische erreichen.

Die Qualitätsschaumweine und aromatischen Qualitätsschaumweine zeichnen sich dadurch aus, dass der Grundwein aus Trauben gewonnen wird, die zum Zeitpunkt der Lese ein optimales Gleichgewicht zwischen Zucker, Säure und Aromen aufweisen. Sie zeichnen sich durch ihre Finesse, ihr Moussieren und ihre lang anhaltende Perlage, Noten von Hefeautolysat, Gäraromen, Honig, fruchtige Aromen von gelbem Apfel, Wald-Erdbeeren, Brombeeren, Erdbeeren und Mandeln aus.

8.3. *Menschliche Einflüsse*

In neu angelegten Rebflächen beträgt die Dichte zwischen: 4 132 und 5 500 Pflanzen pro Hektar. Auf den übrigen Rebflächen beträgt die zulässige Mindestdichte 3 200 Pflanzen pro Hektar.

Die Trauben werden im Spätherbst geerntet, da die Herbstmonate lang und mild sind, mit ausreichend Sonnenschein, geringen Niederschlägen, milden bis gemäßigten Temperaturen und Bedingungen, unter denen die Reifung langsam verläuft und die Weiß- und Rotweine weder Aroma noch Farbe verlieren.

Roséweine können auch aus Grauburgundersorten hergestellt werden, wenn die Trauben so lange mazeriert werden, wie es erforderlich ist, um die Farbe aus der zart gefärbten Schale dieser Rebsorten zu extrahieren. Weißwein kann auch aus schwarzen oder roten Trauben gewonnen werden.

Angesichts der sehr zerklüfteten Landschaft mit vereinzelten Steilhängen ist es üblich, in den Reihen zwischen den Reben Gras wachsen zu lassen, da das Gras sowohl zur Stabilisierung des Bodens als auch zum Verbrauch von überschüssigem Wasser beiträgt, wodurch sich die Aromen, der Extrakt und die Säure im Wein konzentrieren.

Die Trauben, die zur Erzeugung von Grundwein für Schaumweine verwendet werden, werden nachts oder früh am Morgen geerntet, um zu verhindern, dass sie heiß werden, und um die Aromen zu bewahren. Alle Trauben werden von Hand gelesen, damit sie nicht beschädigt werden, wodurch Oxidation und eine Verfärbung des Mostes vermieden werden. Außerdem werden die Trauben sanft gepresst und die Bestandteile getrennt, um den frischen, feinen Charakter der Weine und die Vielfalt der Aromen (frisch, knackig) zu erhalten.

Die Grundweine, die zur Erzeugung der Schaumweine verwendet werden, werden bei niedrigeren Temperaturen über einen längeren Zeitraum gegoren und die Heferückstände steigen am Ende der alkoholischen Gärung wieder an die Oberfläche (Bâtonnage).

Obwohl in der Vergangenheit (in der Zwischenkriegszeit) in dem Gebiet der Ursprungsbezeichnung Schaumwein erzeugt wurde, der durch eine zweite Gärung in Flaschen nach dem klassischen Verfahren gewonnen und hauptsächlich auf dem inländischen und ausländischen Markt verkauft wurde, wird heute etwas mehr Zeit für die Verarbeitung aufgewendet, um die typische Aromen von Gebäck zu erzeugen, die durch die Heferückstände entstehen, auf denen die Schaumweine mehrere Monate lang reifen (Nachgeschmack von geröstetem Brot).

Die alten Weine aus Drăgăşani besaßen mit rund 10 % vol keinen sehr hohen Alkoholgehalt und waren für ihre Frische, die ihnen das für Weine mit unvollständiger Gärung typische Kohlendioxid verlieh, und einen leichten Geschmack nach Gebäck bekannt. Sie wurden aus spät geernteten Trauben gewonnen, nach einer langen und leichten Gärung bei niedrigen Temperaturen, und behielten ihre Säure bis zum Frühlingsanfang. Diese Verfahren wurden im Laufe der Zeit bis zu einem gewissen Grad angepasst. Mittlerweile werden die Trauben früher geerntet, um die Mineralität (fruchtig, frisch, saftig, mild und leicht zitronig) zu bewahren, und die Weine zeichnen sich durch ihren sehr geringen Restzuckergehalt (naturherb) sowie ihre nachhaltigen Aromen und mäßige Säure bei mittlerem Alkoholgehalt aus, was für eine cremige Textur, Leichtigkeit und fruchtige Frische sorgt.

8.4. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem Gebiet und dem Erzeugnis*

Die Weine von den Rebflächen von Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti und Guşoeni sind für ihre besondere Qualität bekannt (typisch aromatische Weißweine), aber auch für Rotweine aus Trauben, die auf Parzellen im oberen Drittel der Hügel angebaut werden, wo sich aufgrund der höheren Sonneneinstrahlung und der kärgeren Böden, die zwar die Erzeugung einschränken, aber die Qualität verbessern, mehr Zucker und Anthocyane in den Trauben anreichern.

Weißweine von Reben, die in Gebieten mit Skelettböden angebaut werden, weisen einen Zuckergehalt von 240-250 g/l auf, der halbtrockenen Weine entspricht; bei überreifen Trauben weisen die Weine einen Zuckergehalt von 260-280 g/l auf. Skelett- oder eisenhaltige Böden verleihen den Rotweinen eine leuchtend rote Farbe und abgerundete Aromen (gut gereifte Waldfrüchte, Pflaumen).

Das relativ kühle Klima sorgt für eine langsame Reifung der Trauben. Aus diesem Grund verzögert sich die Herbsternte. Der Boden, der reich an Metallsalzen ist, sorgt für ein harmonisches Verhältnis zwischen Zucker und Säure, da er die Möglichkeit einer Gärung bei niedrigen Temperaturen erlaubt, um vollmundige, samtige Weine mit angenehmer Süße zu erzeugen, die dank des gelösten Kohlendioxids über einen längeren Zeitraum (6-8 Monate) ihre typische Lebendigkeit behalten. Die Farbe ist leuchtend grünlich-weiß, mit einem Geschmack nach gut gereiften Früchten, Aromen von Wildblumen, Traubenblütenpollen, Holunderblüten und einem ausgewogenen Geschmack. Weißweine und typisch aromatische Weine stammen meist von Trauben, die im oberen Drittel der Hänge/auf Skelett- und Rendzina-Böden angebaut werden, wo sie mehr als 240-250 g/l Zucker ansammeln (geeignet für halbtrockene, liebliche Weine).

Die Weine von Rebflächen auf Kalksteinböden zeichnen sich durch ihre Finesse aus, während die Rotweine von Rebflächen auf Skelett- oder eisenhaltigen Böden eine leuchtend rote Farbe aufweisen.

Kiesböden sorgen dafür, dass überschüssiges Wasser abfließen kann. Außerdem erwärmen sie sich leicht und diese Wärmespeicherung ermöglicht eine gute Reifung der Trauben, wodurch die Weine die für Roséweine typischen Aromen von frischen Früchten erhalten und das Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure bewahrt wird, aus dem sich die delikaten Aromen von mäßig reifen Früchten in diesen Weinen ergeben, nämlich leicht fruchtige Noten.

Der anthropogene Pseudorendzina-Protoboden im oberen Drittel des Gebiets ist heto-argis und locker und weist im Boden gelöstes Kalziumkarbonat auf (größtenteils sind grobe Fraktionen zu finden, im Vergleich zu feinen Fraktionen). Auf diesem Boden liefern die Rebsorten geringere Erträge von hoher Qualität, die Trauben reichern am meisten Zucker und große Mengen an Pigmenten an und die Rotweine zeichnen sich durch ausgeprägte Aromen von reifen Waldfrüchten (Himbeeren und Erdbeeren) aus.

Die Rebflächen im mittleren Drittel des Gebiets (flacher pseudovergleyter verdichteter Preluvosol-Boden aus tonigem Lehm mit hohem Humusgehalt) bringen höhere Erträge hervor, die Trauben weisen jedoch einen geringeren Gehalt an Zucker und Pigmenten/Aromastoffen auf.

Die Weinanbauflächen, auf denen Trauben für die Erzeugung des Grundweins für Qualitätsschaumweine angebaut werden, ist hügelig und von Tälern durchzogen, mit Gipfeln zwischen Flüssen und steilen Hängen, die parallel zum Fluss Olt verlaufen. Die Höhe der Hügel beträgt 193 m und 463 m mit unterschiedlichen Lagen, die für den Weinbau günstig sind. Hydrografisch dominiert der Fluss Olt, in dem sich die überschüssigen Niederschlagsmengen aus den Hügeln sammeln. In den tiefen Tälern, die sie voneinander trennen, reifen die Trauben gut, und zwar so, dass die Entwicklung eines mittleren, vielleicht sogar leicht erhöhten Säuregehalts in den Qualitätsschaumweinen und aromatischen Qualitätsschaumweinen begünstigt wird.

Dank des kühlenden Einflusses des Flusses Olt, der das Gebiet vor übermäßiger Sommerhitze schützt, ist das Klima von geringen Temperaturschwankungen, kühleren Tagen und einer höheren Luftfeuchtigkeit geprägt. Die leicht erhöhten Temperaturen und Niederschläge in der ersten Phase der Reifung (Ende Juli) sorgen dafür, dass das Säureverhältnis, das die (vorwiegend fruchtigen) Aromen prägt, und der Zuckergehalt der Qualitätsschaumweine und aromatischen Schaumweine rasch erreicht wird.

Die Qualitätsschaumweine und aromatischen Schaumweine – die aus Trauben von Rebflächen in Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni und Guşoeni stammen, die in Gebieten mit einer Höhe von über 400 m liegen, wo sich die Rebflächen auf mäßig podsolischen Böden befinden, die kalkreich sind und auf Schwemmkies liegen – zeichnen sich durch weiche Aromen und einen frischen Charakter aus, der in den meisten Fällen eine unverkennbar frische Fruchtigkeit aufweist (Sauvignon, Crâmpoşie selecţionată, Tămâioasă românească). Sie können auch von mittlerem Körper und stark sein, mit Aromen von Waldfrüchten, reifen Früchten, Bitterkirschen, roten Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Pflaumen (Negru de Drăgăşani, Alutus, Novac, Pinot noir), mit einer lebendigen und nachhaltigen Säure in Kombination mit einer feinen Mineralität. Der hohe Säuregehalt verleiht dem Qualitätsschaumwein und dem aromatischen Schaumwein seine für ihn charakteristische Frische und trägt zu seiner Klarheit und Stabilität bei.

Kiesböden mit gutem Abfluss von überschüssigem Wasser tragen zu einer guten Reifung der Trauben bei, indem sie die Frische der Aromen in Qualitätsschaumwein und aromatischem Schaumwein prägen, mit einer vorwiegend fruchtigen Note in Roséweinen, und das Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure bewahren, das die Finesse der Aromen ausmacht. Der flache pseudovergleyte verdichtete Preluvosol-Boden aus tonigem Lehm mit hohem Humusgehalt der Rebflächen im mittleren Drittel des Gebiets sorgt für konstante Durchschnittserträge (niedrigere Zuckerwerte), jedoch mit einem etwas reduzierten Farbspektrum. Die Weine weisen daher ein Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure auf (die Herbstmonate sind lang und mild, mit ausreichend Sonnenschein, geringen Niederschlägen, milden bis moderaten Temperaturen und Bedingungen, unter denen die Reifung langsam und ohne Verlust von Aromen erfolgt), was zu einem Spektrum von Aromen führt, das sich durch Finesse, vorwiegend fruchtige Noten (gelber Apfel, Wald-Erdbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Mandeln, Johannisbeeren und Bitterkirschen), mitunter auch feine Noten von Hefeautolysat oder Gäraromen und einen blumigen Charakter (Kräuter, Holunderblüten, Rosen und leicht getrocknetes Heu) auszeichnet. Während der Phase, in der die Trauben reifen und ausreifen, ist das Klima milder als in anderen Gebieten, wodurch sich der Zuckergehalt allmählich erhöht, die Trauben nicht austrocknen und es weder zu einem plötzlichen Rückgang des Säuregehalts noch zu einem Verlust von Aromen kommt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Vermarktungsbedingungen

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei Weinen mit der g.U. Drăgăşani muss auf der Kennzeichnung die Art des Weins entsprechend seinem Zuckergehalt (trocken, halbtrocken, lieblich, süß) angegeben werden.

Qualitätsschaumwein und aromatischer Qualitätsschaumwein können nach Maßgabe des Gesamtgehalts an Invertzucker (Glukose + Fruktose) gemäß den Rechtsvorschriften als naturherb, extra herb, herb, trocken, halbtrocken und süß erzeugt und vermarktet werden.

Bei aromatischen Schaumweinen muss der Name der Rebsorte, von der die Trauben stammen, oder die Angabe „aus Trauben von aromatischen Sorten“ auf dem Etikett erscheinen.

Der Qualitätsschaumwein und der aromatische Qualitätsschaumwein Drăgăşani werden in Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l und 3,0 l abgefüllt.

Auf den Weinetiketten kann der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung auch durch folgende Einzellagenbezeichnungen ergänzt werden: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Link zur Produktspezifikation

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