C/2026/1651

13.3.2026

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 3 σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/1651)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Drăgăşani»

Αριθ. ΕΕ: PDO-RO-A0286-AM02

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 16.8.2021

1. **Αιτών και έννομο συμφέρον**

Ένωση παραγωγών οίνου Drăgăşani (APV Drăgăşani)

Η ένωση είναι νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου της Ρουμανίας, με μη κερδοσκοπικό χαρακτήρα, το οποίο οργανώνει και ασκεί τις δραστηριότητές του σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και το καταστατικό. Η εν λόγω ένωση εκπροσωπεί τη διαχείριση των αμπελώνων που έχουν φυτευτεί και καταχωριστεί με την ΠΟΠ Drăgăşani (περίπου 280 εκτάρια) και είναι αρμόδια για τις ποσότητες των οίνων που πιστοποιούνται για πώληση και παράγονται με την ΠΟΠ Drăgăşani.

2. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

☒ Δεσμός

☒ Περιορισμοί εμπορίας

3. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

1. *Προσθήκη νέων κατηγοριών οίνου: αφρώδεις οίνοι ποιότητας, αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου*

Προστίθενται νέες κατηγορίες οίνου: αφρώδης οίνος ποιότητας, αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

Η επιτρεπόμενη βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας παραγωγή νέων κατηγοριών οίνου στην περιοχή Drăgăşani, όπου το περιφερειακό κλίμα επηρεάζεται από τις παγκόσμιες μεταβολές των κλιματικών συνθηκών, είναι αναγκαία για να αντιμετωπιστεί η διαφοροποίηση των προτιμήσεων των καταναλωτών, οι οποίοι τελευταία στρέφονται σε νέους τύπους προϊόντων με ειδικά χαρακτηριστικά που τα συνδέουν με την περιοχή παραγωγής ή τις μεθόδους παραγωγής.

Τα τελευταία χρόνια έχουν πραγματοποιηθεί επενδύσεις και εργασίες για τον εκσυγχρονισμό των υποδομών και των τεχνολογιών παραγωγής στην περιοχή ΠΟΠ, επηρεαζόμενες από την παράδοση και την αξία των μη αφρωδών οίνων, με την ΠΟΠ Drăgăşani να αναγνωρίζεται σε εθνικό και σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Λόγω αυτού, κατέστη δυνατή η παραγωγή άλλων τύπων οίνων, με τους αφρώδεις οίνους ποιότητας να παρουσιάζουν ενδιαφέρον επί του παρόντος για πολλούς παραγωγούς της περιοχής που προτίθενται να παράγουν οίνους βάσης για αφρώδεις οίνους, καθώς και το τελικό προϊόν εντός της γεωγραφικής περιοχής.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ο αφρώδης οίνος παράγεται στην οριοθετημένη περιοχή για την ΠΟΠ Drăgășani και από την περίοδο του μεσοπολέμου λαμβάνεται μέσω δεύτερης ζύμωσης σε φιάλες με την κλασική μέθοδο. Ο συγκεκριμένος αφρώδης οίνος πωλούταν κυρίως στην εγχώρια και την ξένη αγορά.

Όλο και περισσότεροι παραγωγοί αφρωδών οίνων χρησιμοποιούν τόσο τη μέθοδο ζύμωσης σε φιάλες όσο και τη νέα μέθοδο ζύμωσης σε δοχείο «acrotofor»/αυτόκλειστο, η οποία είναι πολύ πιο εύχρηστη. Οι παραγωγοί μη αφρωδών οίνων στην περιοχή ΠΟΠ Drăgășani επιδίωξαν να αναβιώσουν μια παραδοσιακή μέθοδο, αξιοποιώντας παράλληλα και το αμπελουργικό δυναμικό της περιοχής με έναν νέο τύπο προϊόντος που έχει ζήτηση στην αγορά κατανάλωσης οίνου, συγκεκριμένα τις δύο νέες κατηγορίες προϊόντων.

Οι οίνοι που παράγονται από τους αμπελώνες Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești και Gușoeni αναγνωρίζονται από την εξαιρετική ποιότητα των λευκών οίνων και των αρωματικών οίνων. Απαντούν επίσης αξιόλογοι ερυθροί οίνοι που παράγονται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελοτεμάχια τα οποία βρίσκονται στο άνω τρίτο των λόφων, όπου λόγω της μεγαλύτερης ηλιοφάνειας και των φτωχότερων και καλύτερα δομημένων εδαφών, τα οποία είναι συνθήκες που, μολονότι περιορίζουν την παραγωγή ανά εκτάριο, βελτιώνουν την ποιότητα, συσσωρεύονται υψηλότερα επίπεδα σακχάρων και ανθοκυανινών στα σταφύλια.

Το κεφάλαιο 1 των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα 3 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

2. *Ένδειξη του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή για τις νέες κατηγορίες οίνων που ζητούνται*

Η εισαγωγή νέων κατηγοριών οίνων (αφρώδεις οίνοι ποιότητας, αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου) καθιστά δυνατή την ένδειξη του δεσμού μεταξύ κάθε κατηγορίας και περιοχής, προκειμένου να διασφαλίζεται η συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία για τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης.

Το κεφάλαιο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα 8 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

3. *Παρουσίαση των αναλυτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των νέων κατηγοριών οίνου*

Δεδομένης της συμπερίληψης του αφρώδους οίνου ποιότητας και του αφρώδους οίνου ποιότητας αρωματικού τύπου στις προδιαγραφές προϊόντος, είναι αναγκαίο να παρουσιαστούν οι αναλυτικές παράμετροι των συγκεκριμένων κατηγοριών οίνων ΠΟΠ Drăgășani και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, προκειμένου να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τις διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας οι οποίες αφορούν τον ορισμό της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Το κεφάλαιο 11 των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα 4 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

4. *Αναφορά ειδικών τεχνολογικών πρακτικών για την παραγωγή των νέων κατηγοριών οίνων*

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθούν ορισμένες τεχνολογικές πρακτικές που αφορούν ειδικά την παραγωγή των νέων κατηγοριών οίνου, με λεπτομερή περιγραφή ορισμένων τεχνολογικών εργασιών για τη μεταποίηση των νέων κατηγοριών οίνου [μεταποίηση σταφυλιών, επεξεργασία γλευκών, αλκοολική ζύμωση γλευκών, χρήση ζυμομυκήτων, παρασκευή λικέρ απογέμισης (liqueur d'expédition), χρήση επιλεγμένων οινολασπών κ.λπ.].

Τροποποιείται το κεφάλαιο 10 των προδιαγραφών προϊόντος. Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Προσθήκη προϋποθέσεων σχετικά με ειδικές οινολογικές πρακτικές για τις νέες κατηγορίες οίνων*

Οι νέες κατηγορίες οίνου που απαιτούνται για την παραγωγή προστίθενται στις προδιαγραφές προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων λεπτομερειών για την παραγωγή ερυθρωπών οίνων με τη χρήση ιδιαίτερης τεχνικής μεταποίησης που καθορίζει το χρώμα του οίνου.

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται μόνο από μαύρες ή ερυθρές ποικιλίες, με διαβροχή του καρπού. Ερυθρωποί οίνοι μπορούν επίσης να θεωρηθούν και οι οίνοι που παράγονται από τις ποικιλίες Pinot gris εφόσον η διαβροχή του καρπού διαρκεί όσο διάστημα απαιτείται για να εξαχθεί το χρώμα από τον ελαφρώς χρωματισμένο φλοιό των δύο αυτών ποικιλιών. Ο λευκός οίνος μπορεί επίσης να παράγεται από μαύρα ή ερυθρά σταφύλια. Ο αφρώδης οίνος ποιότητας μπορεί να παράγεται με πρώτη αλκοολική ζύμωση (απευθείας από το γλεύκος) ή με δεύτερη αλκοολική ζύμωση (από οίνο βάσης).

Το κεφάλαιο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα 5 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

6. *Προσθήκη προαιρετικών ενδείξεων στην ετικέτα για νέες κατηγορίες οίνων*

Με τη συμπερίληψη νέων κατηγοριών οίνων στην παραγωγή, οι προϋποθέσεις όσον αφορά την ένδειξη της ποικιλίας οίνου, τον τύπο οίνου ανάλογα με την περιεκτικότητα σε γλυκόζη και σε φρουκτόζη και πτυχές που σχετίζονται με την εμφιάλωση πρέπει να προστεθούν στις διατάξεις επισήμανσης.

Το κεφάλαιο 12 των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα 9 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια του προϊοντος**

Drăgăşani

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

• 22 – ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 – Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. *Λευκοί οίνοι*

Έχουν δροσερά ανθώδη αρώματα και αχυροκίτρινο χρώμα με πρασινοκίτρινες αποχρώσεις, αρώματα βανίλιας, ώριμων σταφυλιών, νωπού βουτύρου, έντονο άρωμα κουφοξυλιάς, ανθέων αμπέλου, ανθέων ακακίας, μελιού και μοσχοκάρυδου. Όσον αφορά τη γεύση, οι οίνοι αυτοί έχουν ελαφρά γεύση αμυγδάλου, με φρεσκάδα, γεμάτο σώμα και παρατεταμένη επίγευση. Η συντριπτική πλειονότητα των λευκών οίνων θεωρούνται ελαφροί οίνοι με υψηλή οξύτητα. Η γεύση τους είναι όξινη, ζωηρή, φρουτώδης, ισορροπημένη, πολύ συχνά με άρωμα ώριμων φρούτων.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

2. *Ερυθρωποί οίνοι*

Το χρώμα αυτών των οίνων είναι ανοιχτό ρόδινο του σολομού, με μπουκέτο που αποκαλύπτει αρώματα άγριας φράουλας, ενίοτε αμυγδάλου και ροδοπέταλου. Έχουν δροσερή τραγανή, φρουτώδη γεύση, με αρώματα νωπών κερασιών και ελαφρώς πικάντικη επίγευση, με ιδιότητες που προσελκύουν τους καταναλωτές νεαρών οίνων όταν οι οίνοι βρίσκονται στο απόγειο της φρεσκάδας τους.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

3. *Ερυθροί οίνοι*

Γεύση — ισχυρή τανική δομή, σύνθετη γεύση χόρτου, αρώματα φρούτων του δάσους, μύρτιλλων, φραγκοστάφυλων και μπαχαρικών, καθώς και αρώματα ώριμων φρούτων του δάσους, δαμάσκηνων και πικρών κερασιών. Χρώμα — βαθύ ρουμπινί, μετρίως έντονο ρουμπινί, βαθύ σκούρο ρουμπινί, έντονο κόκκινο του γρανάτη. Οι συγκεκριμένοι οίνοι έχουν βελούδινη γεύση, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, με παρατεταμένη, ισορροπημένη και στρογγυλή επίγευση. Αναδίδουν έντονο μπουκέτο νωπών μαύρων φραγκοστάφυλων, βατόμουρων, βιολετών, κερασιών και ελαφρές νότες νωπού πιπεριού και σοκολάτας, ενώ διαθέτουν έντονη φρουτώδη γεύση με λεπτές νότες φρεσκοκαβουρδισμένου καφέ. Οι μεταξένιες και λεπτές τανίνες εξασφαλίζουν καλές δυνατότητες παλαίωσης. Η γεύση των νωπών φρούτων συνδυάζεται ενίοτε με ελαφριές νότες βανίλιας.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 12,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

4. *Αφρώδεις οίνοι ποιότητας*

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας διακρίνονται για τη λεπτότητά τους, με έντονες φυσαλίδες στην αρχή, οι οποίες γίνονται πιο λεπτές αλλά διαρκούν.

— Χρώμα λαμπερό, πρασινοκίτρινο έως ωχροκίτρινο, πρασινοκίτρινο έως αχυροκίτρινο, ενώ οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι περιέχουν διαφορετικές ρόδινες αποχρώσεις ανάλογα με την ποικιλία ή τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους.

— Γεύση/οσμή: λεπτή, με αρώματα ζύμωσης, νότες λουλουδιών, μελιού, ελαφρώς αποξηραμένου άχυρου, νότες αυτόλυσης ζυμομυκήτων, αμυγδάλων, κίτρινου μήλου, αρώματα τριαντάφυλλου και σαρκωδών καρπών (άγριες φράουλες, βατόμουρα, μύρτιλλα, φράουλες).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

5. *Αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου*

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου διακρίνονται για την κομψότητά τους, με λεπτές φυσαλίδες που διαρκούν.

— Το χρώμα είναι πρασινοκίτρινο, απαλό ή αχυροκίτρινο, με διαφορετικές ρόδινες αποχρώσεις, ανάλογα με την ποικιλία.

— Οσμή/γεύση: χαρακτηριστική της ποικιλίας μοσχάτου, βασιλικού, κουφοξυλιάς, με αρώματα ζύμωσης, ανθώδης, με λεπτές νότες αυτόλυσης ζυμομυκήτων, φρούτων του δάσους, ώριμων φρούτων (πικρά κεράσια, κόκκινα φραγκοστάφυλα, σμέουρα, φράουλες), ζωηρή οξύτητα που διαρκεί, λεπτή ορυκτώδη γεύση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 6,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

(α) *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Οινολογικές πρακτικές

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Απαγορεύεται η γλύκανση των οίνων ΠΟΠ Drăgăşani.

2. Ειδική οινολογική πρακτική για τους ερυθρωπούς οίνους

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται μόνο από μαύρες ή ερυθρές ποικιλίες, με διαβροχή του καρπού. Ερυθρωποί οίνοι μπορούν επίσης να θεωρηθούν και οι οίνοι που παράγονται από τις ποικιλίες Pinot gris εφόσον η διαβροχή του καρπού διαρκεί όσο διάστημα απαιτείται για να εξαχθεί το χρώμα από τον ελαφρώς χρωματισμένο φλοιό των εν λόγω ποικιλιών. Ο λευκός οίνος μπορεί επίσης να παράγεται από μαύρα ή ερυθρά σταφύλια.

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας μπορεί να παράγεται με πρώτη αλκοολική ζύμωση (απευθείας από το γλεύκος) ή με δεύτερη αλκοολική ζύμωση (από οίνο βάσης που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή αφρώδους οίνου).

(β) *Μέγιστες αποδόσεις*

1. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής, Crâmpoşie selecţionată

14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgăşani

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής, Crâmpoşie selecţionată

112 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

96 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

96 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. κατά την πλήρη ωρίμαση της συγκομιδής, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Κομητεία Vâlcea:

— Δήμος Drăgășani — τοποθεσίες που τον απαρτίζουν: Drăgășani, Zărneni, Zlătărei και Valea Caselor·

— Κοινότητα Ștefănești — χωριά Dobruța, Condoiești, Șerbănești και Ștefănești·

— Κοινότητα Șuțești — χωριά Racu, Izvorașu, Șuțești, Mitrofani, Verdea, Mazili και Boroșești·

— Κοινότητα Prundeni — χωριά Prundeni, Călina και Zăvideni·

— Κοινότητα Orlești — χωριά Orlești, Silea, Scaioși και Procopoaia·

— Κοινότητα Crețeni — χωριά Crețeni, Mrenești, Streminoasa και Izvoru·

— Κοινότητα Gușoeni — χωριά Gușoeni, Măgureni, Spârleni, Gușoianca και Burdălești·

— Κοινότητα Lungești — χωριά Lungești, Carcadiești, Fumureni και Stănești-Lunca.

Κομητεία Olt:

— Κοινότητα Cârlogani — χωριά Cârlogani και Cepari·

— Κοινότητα Strejești — χωριά Strejeștii de Sus και Colibași·

— Κοινότητα Pleșoiu — χωριό Schitu din Deal.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

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. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. *Λεπτομέρειες της περιοχής*

Η περιοχή Drăgăşani εκτείνεται ανάμεσα στο Subcarpaţii Getici στα βόρεια και στη ρουμανική πεδιάδα (Câmpia Română) στα νότια και νοτιοανατολικά, μεταξύ 44 30′ – 44 55′ βόρεια και 23 55′ – 24 15′ ανατολικά. Εκτείνεται σε μήκος περίπου 50 km μεταξύ των περιοχών Strejeşti στα νότια και Ioneşti στα βόρεια και σε απόσταση περίπου 30 km στον άξονα Ανατολής-Δύσης. Από διοικητική άποψη, οι αμπελώνες βρίσκονται στις κομητείες Vâlcea και Olt.

Το ανάγλυφο χαρακτηρίζεται από κορυφές μεταξύ ποταμών με απότομες πλαγιές, παράλληλες προς τον ποταμό Olt και με προσανατολισμό βόρεια προς νότια. Το υψόμετρο των λόφων όπου βρίσκονται οι αμπελώνες αυξάνεται από τα νότια (Oporelu 193 m) προς τα βόρεια (Scundu 463 m), με αποτέλεσμα οι αμπελώνες να έχουν διαφορετικούς προσανατολισμούς που ευνοούν την αμπελοκαλλιέργεια. Αυτή η μορφή εδάφους βοηθά ώστε να μην εγκλωβίζεται ο ψυχρός αέρας, αλλά αντίθετα διευκολύνει το πέρασμά του μέσω των κοιλάδων προς τον ποταμό Olt, μειώνοντας έτσι τον κίνδυνο παγετού. Οι περισσότεροι αμπελώνες βρίσκονται σε πλαγιές, πράγμα που διασφαλίζει τη βέλτιστη φυσική αποστράγγιση των αμπέλων.

Λιθολογία — το έδαφος αποτελείται από άργιλο που εναλλάσσεται με μάργα και τριτογενή άμμο στις πλαγιές και τις κορυφογραμμές των λόφων και από ιλύ διαφόρων υφών στις πεδινές περιοχές του Olt.

Τα εδάφη του υψιπέδου χαρακτηρίζονται από την παρουσία λευκών εδαφών luvisol, planosol και καστανόχρωμων ποντζολικών εδαφών. Στις στενές, καλά στραγγιζόμενες άνω πλαγιές και αναβαθμίδες απαντούν καστανά ιλλουβιακά αργιλώδη εδάφη και στις πλαγιές απαντούν καστανόχρωμα εδάφη τύπου eumezobasic και regosol. Στις αναβαθμίδες του νότιου τμήματος του αμπελώνα τα εδάφη ½είναι καστανοκόκκινα.

Το κυρίαρχο υδρογραφικό σύστημα είναι ο ποταμός Olt, ο κυριότερος συλλέκτης, ο οποίος συγκεντρώνει το πλεόνασμα υδάτων, από τις βροχοπτώσεις που σημειώνονται στους λόφους, στις κοιλάδες που τους διαχωρίζουν.

Το κλίμα είναι εύκρατο ηπειρωτικό, με ψυχρούς χειμώνες και θερμά καλοκαίρια, ωστόσο τα ακραία φαινόμενα που σημειώνονται στην ανατολική Ευρώπη είναι λιγότερο έντονα και με κάποιες μεσογειακές επιρροές. Η μέση ετήσια θερμοκρασία (11,3 °C), οι μέτριες βροχοπτώσεις (642 mm ετησίως) και η ηλιοφάνεια κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου (1 520 ώρες) δημιουργούν ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες για την αμπελοκαλλιέργεια με άμεση επίδραση στην ποιότητα της συγκομιδής. Ο συνδυασμός κλιματικών συνθηκών προσδίδει στα σταφύλια και στα γλεύκη βέλτιστη φυσική οξύτητα, συμπληρώνοντας τα αρώματα των μη αφρωδών οίνων και των αφρωδών οίνων ποιότητας.

Λόγω των φυσικών χαρακτηριστικών των εδαφών στις πλαγιές των προπόδων, τα οποία περιορίζουν κατά κύριο λόγο την ανάπτυξη των ριζικών συστημάτων και των παραγωγικών κλαδιών των αμπέλων, η πυκνότητα των φυτών στους αμπελώνες είναι από τις υψηλότερες στη χώρα.

8.2. *Λεπτομέρειες του προϊόντος*

Οι ερυθροί οίνοι που παράγονται από σταφύλια τα οποία καλλιεργούνται σε καστανόχρωμες και καστανοκόκκινες δασικές εκτάσεις, σε ορισμένα μετρίως ποτζολικά εδάφη, πλούσια σε ασβεστόλιθο, και σε προσχωσιγενή εδάφη αμμοχάλικου, έχουν λαμπερό κόκκινο χρώμα και είναι λεπτοί, με γεμάτο σώμα και ένταση. Οι ερυθροί οίνοι έχουν άρωμα δαμάσκηνου, μαύρου φραγκοστάφυλου, σμέουρου, και ήπια στυφότητα και αποκτούν ένα ελκυστικό μπουκέτο αρωμάτων με την παλαίωσή τους, το οποίο περιλαμβάνει σταθερές νότες μέντας και καφέ, στυφές και ισορροπημένες τανίνες και διακριτικές νότες βανίλιας, όταν έχουν ωριμάσει σε βαρέλια.

Οι λευκοί οίνοι έχουν ωχροκίτρινο ή λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα, με άρωμα και γεύσεις φρούτων, αρώματα αγριολούλουδων, γύρης της αμπέλου, κουφοξυλιάς, διαθέτουν ισορροπημένη γεύση με βέλτιστη αρμονία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας, ενίοτε με νότες υπερώριμων σταφυλιών, μελιού, άνθους μοσχολέμονου και ακακίας. Το χρώμα εξαρτάται από τη διάρκεια παλαίωσης σε φιάλες και κυμαίνεται από χρυσοκίτρινο έως κεχριμπαρένιο.

Το χρώμα των ερυθρωπών οίνων είναι ρόδινο έως ανοιχτό ρόδινο του σολομού, με αρώματα άγριας φράουλας, αμυγδάλου, ροδοπέταλου, με δροσερή, τραγανή, φρουτώδη γεύση, με αρώματα φρέσκων κερασιών και ελαφρώς πικρή επίγευση, με τους νεαρούς οίνους να εμφανίζουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όταν βρίσκονται στο απόγειο της φρεσκάδας τους.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας και οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου χαρακτηρίζονται από το γεγονός ότι η συγκομιδή των σταφυλιών από τα οποία παράγεται ο οίνος βάσης πραγματοποιείται όταν υπάρχει βέλτιστη ισορροπία μεταξύ σακχάρων, οξύτητας και αρωμάτων. Διακρίνονται για τη λεπτότητα, τον αφρισμό, τις μεγάλης διάρκειας φυσαλίδες, τις νότες αυτόλυσης ζυμομυκήτων, τα αρώματα ζύμωσης, το μέλι και τα φρουτώδη αρώματα κίτρινου μήλου, άγριας φράουλας, βατόμουρου, φράουλας και αμυγδάλου.

8.3. *Πληροφορίες για τους ανθρώπινους παράγοντες*

Στους νέους αμπελώνες η πυκνότητα είναι μεταξύ: 4 132 και 5 500 φυτών ανά εκτάριο. Στους άλλους αμπελώνες, η ελάχιστη αποδεκτή πυκνότητα είναι 3 200 φυτά ανά εκτάριο.

Η συγκομιδή των σταφυλιών πραγματοποιείται στο τέλος του φθινοπώρου, διότι το φθινόπωρο είναι ήπιο και διαρκεί πολύ, με αρκετή ηλιοφάνεια, περιορισμένες βροχοπτώσεις, ήπιες έως μέτριες θερμοκρασίες και συνθήκες αργής ωρίμασης, και έτσι οι μη αφρώδεις λευκοί και ερυθροί οίνοι δεν χάνουν το άρωμα ή το χρώμα τους.

Οι ερυθρωποί οίνοι μπορούν επίσης να παράγονται από τις ποικιλίες Pinot gris εφόσον η διαβροχή του καρπού διαρκεί όσο διάστημα απαιτείται για να εξαχθεί το χρώμα από τον ελαφρώς χρωματισμένο φλοιό των εν λόγω ποικιλιών. Ο λευκός οίνος μπορεί επίσης να παράγεται από μαύρα ή ερυθρά σταφύλια.

Λόγω του πολύ έντονου ανάγλυφου, με κατά τόπους απότομες πλαγιές, στους αμπελώνες εφαρμόζεται η πρακτική της χορτοκάλυψης των σειρών, η οποία συμβάλλει τόσο στη σταθεροποίηση του εδάφους όσο και στην απορρόφηση της πλεονάζουσας ποσότητας νερού, χαρίζοντας στους οίνους πιο συμπυκνωμένα αρώματα, εκχυλίσματα και οξύτητα.

Η συγκομιδή των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου βάσης για αφρώδεις οίνους εκτελείται τη νύχτα ή νωρίς το πρωί, ώστε να μη θερμαίνονται τα σταφύλια και να διατηρούνται τα αρώματα. Όλα τα σταφύλια συγκομίζονται με χειρωνακτικό τρόπο ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν σπάζουν οι ρώγες τους και να αποφεύγονται η οξείδωση και ο χρωματισμός των γλευκών. Τα κλάσματα επίσης συμπιέζονται ελαφρά και διαχωρίζονται προκειμένου οι οίνοι να αποκτήσουν τον δροσερό, εκλεπτυσμένο χαρακτήρα τους και την πλούσια αρωματική παλέτα τους (νότες φρεσκάδας και τραγανότητας).

Οι οίνοι βάσης που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των αφρωδών οίνων υφίστανται ζύμωση σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, και οι οινολάσπες αναδεύονται και επανέρχονται στην επιφάνεια στο τέλος της αλκοολικής ζύμωσης (*τεχνική bâtonnage*).

Παρόλο που κατά το παρελθόν (κατά την περίοδο του μεσοπολέμου) στην περιοχή της ονομασίας παράγονταν αφρώδεις οίνοι, μέσω δεύτερης ζύμωσης σε φιάλες με την κλασική μέθοδο, και πωλούνταν κυρίως στην εγχώρια και την ξένη αγορά, με τις τρέχουσες πρακτικές αφιερώνεται λίγο περισσότερος χρόνος στη μεταποίηση οίνων ώστε να αναδίδουν τα χαρακτηριστικά αρώματα γλυκισμάτων που τους προσδίδει η ωρίμαση για αρκετούς μήνες με οινολάσπες (επίγευση φρυγανισμένου ψωμιού).

Οι παλαιοί οίνοι Drăgășani δεν είχαν πολύ υψηλό αλκοολικό τίτλο, περίπου 10 % κατ' όγκο, και ήταν πολύ γνωστοί για τη φρεσκάδα που τους προσέδιδε το διοξείδιο του άνθρακα, χαρακτηριστική των οίνων με ατελή ζύμωση, καθώς και για την ελαφριά ψημένη γεύση. Οι οίνοι αυτοί παρασκευάζονταν από σταφύλια όψιμου τρύγου, μετά από μακρά και ήπια ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες, και διατηρούσαν την οξύτητα τους έως τις αρχές της άνοιξης. Με την πάροδο του χρόνου, οι εν λόγω πρακτικές προσαρμόστηκαν σε ορισμένο βαθμό στις τρέχουσες συνθήκες. Πλέον, η συγκομιδή των σταφυλιών πραγματοποιείται νωρίτερα για να διατηρηθεί η ορυκτώδης γεύση τους (φρουτώδης, δροσερή, χυμώδης, ήπια και ελαφρώς κιτρική) και οι οίνοι χαρακτηρίζονται από πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα (*τύπος Brut Nature*) και επίμονα αρώματα, μέτρια οξύτητα και μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλη, στοιχεία που διασφαλίζουν κρεμώδη υφή, ανάλαφρο σώμα και φρουτώδη φρεσκάδα.

8.4. *Αιτιώδης αλληλεπίδραση μεταξύ της περιοχής και του προϊόντος*

Οι οίνοι που παράγονται από τους αμπελώνες Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești και Gușoeni φημίζονται για την ιδιαίτερη ποιότητά τους (λευκοί, συνήθως αρωματικοί οίνοι), αλλά το ίδιο ισχύει και για τους ερυθρούς οίνους που παράγονται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελοτεμάχια τα οποία βρίσκονται στο άνω τρίτο των λόφων, όπου λόγω της μεγαλύτερης ηλιοφάνειας και των φτωχότερων εδαφών, τα οποία είναι συνθήκες που, μολονότι περιορίζουν την παραγωγή, βελτιώνουν την ποιότητα, συσσωρεύονται υψηλότερα επίπεδα σακχάρων και ανθοκυανινών στα σταφύλια.

Οι περιοχές με σκελετικά εδάφη αναδεικνύουν τους συμπυκνωμένους λευκούς οίνους (240-250 g/l σακχάρων) που προσφέρονται για την παραγωγή ημίξηρων οίνων, μέσω υπερωρίμασης, με περιεκτικότητα σε σάκχαρα 260-280 g/l. Τα σκελετικά ή τα σιδηρούχα εδάφη προσδίδουν στους ερυθρούς οίνους λαμπερό κόκκινο χρώμα και στρογγυλεμένα αρώματα (πλήρως ωριμασμένων φρούτων του δάσους, δαμάσκηνων).

Το σχετικά δροσερό κλίμα διασφαλίζει την αργή ωρίμαση των σταφυλιών. Αυτός είναι και ο λόγος που καθυστερεί η φθινοπωρινή συγκομιδή. Το έδαφος, το οποίο είναι πλούσιο σε μεταλλικά άλατα, διασφαλίζει την αρμονία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας, παρέχοντας τη δυνατότητα ζύμωσης σε χαμηλές θερμοκρασίες για την παραγωγή μεστών, βελούδινων οίνων με ευχάριστη γλυκύτητα, οι οποίοι διατηρούν τη χαρακτηριστική τους ζωντάνια για μεγάλο διάστημα (6-8 μήνες) χάρη στο διαλυτοποιημένο διοξείδιο του άνθρακα. Το χρώμα είναι λαμπερό λευκοπράσινο, με ισορροπημένη γεύση ώριμων φρούτων και αρώματα αγριολούλουδων, γύρης της αμπέλου και κουφοξυλιάς. Οι λευκοί οίνοι και, συνήθως, οι αρωματικοί οίνοι παράγονται κυρίως από σταφύλια που βρίσκονται στο άνω τρίτο των πλαγιών/σε σκελετικά εδάφη και σε εδάφη τύπου rendzina, όπου συσσωρεύονται πάνω από 240-250 g/l σακχάρων στους οίνους (κατάλληλη περιεκτικότητα για ημίξηρους, ημίγλυκους οίνους).

Οι οίνοι από αμπελώνες που καλλιεργούνται σε ασβεστολιθικά εδάφη διαθέτουν λεπτότητα, ενώ οι ερυθροί οίνοι από αμπελώνες που καλλιεργούνται σε σκελετικά ή σε σιδηρούχα εδάφη έχουν λαμπερό κόκκινο χρώμα.

Τα χαλικώδη εδάφη εξασφαλίζουν την αποστράγγιση της πλεονάζουσας ποσότητας νερού. Τα εδάφη θερμαίνονται επίσης ελαφρώς και αυτή η συγκράτηση της θερμότητας καθιστά δυνατή την καλή ωρίμαση των σταφυλιών, προσδίδοντας στους οίνους αρώματα φρέσκων φρούτων, χαρακτηριστικά των ερυθρωπών οίνων, και διατηρώντας την ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας που χαρίζει λεπτά αρώματα μετρίως ώριμων φρούτων στους εν λόγω οίνους —με ελαφρές φρουτώδεις νότες.

Το ανθρωπογενές πρωτοέδαφος pseudo-rendzina στο άνω τρίτο της περιοχής είναι τύπου heto-argis, χαλαρό, με ανθρακικό ασβέστιο σε διαλυτή μορφή στο έδαφος (τα χονδρόκοκκα κλάσματα απαντούν σε μεγάλες αναλογίες εις βάρος των λεπτόκοκκων κλασμάτων). Στο έδαφος αυτό, οι ποικιλίες προσφέρουν χαμηλότερες αποδόσεις υψηλής ποιότητας, στα σταφύλια συσσωρεύονται όσο το δυνατόν περισσότερα σάκχαρα και μεγάλες ποσότητες χρωστικών, και οι ερυθροί οίνοι αποκτούν διακριτά αρώματα ώριμων φρούτων του δάσους (σμέουρα και φράουλες).

Οι αμπελώνες που βρίσκονται στο μέσο τρίτο της περιοχής (ελαφρώς ψευδο-στιλπνά, συμπαγή αργιλοπηλώδη εδάφη preluvosol, με υψηλή περιεκτικότητα χούμου) παρουσιάζουν υψηλότερες αποδόσεις, αλλά χαμηλότερα επίπεδα σακχάρων και χρωστικών/αρωματικών ουσιών.

Η αμπελουργική περιοχή που χρησιμοποιείται για την παραγωγή σταφυλιών τα οποία προορίζονται για την παρασκευή οίνου βάσης για αφρώδεις οίνους ποιότητας είναι λοφώδης και διακόπτεται από κοιλάδες, με κορυφές μεταξύ ποταμών και απότομες πλαγιές παράλληλες προς τον ποταμό Olt. Οι λόφοι έχουν διαφορετικούς προσανατολισμούς που ευνοούν την αμπελοκαλλιέργεια, με υψόμετρο που κυμαίνεται από 193 m έως 463 m. Το κυρίαρχο υδρογραφικό σύστημα είναι ο ποταμός Olt, ο κυριότερος συλλέκτης, ο οποίος συγκεντρώνει το πλεόνασμα υδάτων από τις βροχοπτώσεις που σημειώνονται στους λόφους. Στις βαθιές κοιλάδες που διαχωρίζουν τους λόφους επιτυγχάνεται καλή ωρίμαση των σταφυλιών κατά τρόπο που ευνοεί την ανάπτυξη μέτριου, ίσως και ελαφρώς υψηλού, επιπέδου οξύτητας στον αφρώδη οίνο ποιότητας και στον αφρώδη οίνο ποιότητας αρωματικού τύπου.

Οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας έχουν μικρότερο εύρος και χαρακτηρίζονται από ψυχρότερες ημέρες και μεγαλύτερη υγρασία στην ατμόσφαιρα, χάρη στην εξισορροπητική επίδραση του ποταμού Olt, ο οποίος προστατεύει την περιοχή από τον καύσωνα κατά τη θερινή περίοδο. Οι ελαφρώς υψηλές θερμοκρασίες και βροχοπτώσεις στην αρχική περίοδο της φάσης ωρίμασης (τέλος Ιουλίου) ευνοούν την ταχεία επίτευξη της αναλογίας οξύτητας που διαμορφώνει τα αρώματα (τα οποία είναι κυρίως φρουτώδη) και την περιεκτικότητα των αφρωδών οίνων ποιότητας και των αφρωδών οίνων αρωματικού τύπου σε σάκχαρα.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας και οι αφρώδεις οίνοι αρωματικού τύπου που παράγονται από τους αμπελώνες Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni και Guşoeni, σε περιοχές με υψόμετρο άνω των 400 m, όπου οι αμπελώνες βρίσκονται σε μετρίως ποτζολικά εδάφη, πλούσια σε ασβεστόλιθο και σε προσχωσιγενή εδάφη αμμοχάλικου, έχουν ήπια αρώματα και δροσερό χαρακτήρα, με ως επί το πλείστον δροσερά φρουτώδη χαρακτηριστικά (Sauvignon, Crâmpoşie selecţionată, Tămâioasă românească). Μπορούν επίσης να έχουν μεσαίο σώμα και έντονη γεύση, με αρώματα φρούτων του δάσους, ώριμων φρούτων, πικρών κερασιών, κόκκινων φραγκοστάφυλων, σμέουρων, φραουλών και δαμάσκηνων (Negru de Drăgăşani, Alutus, Novac, Pinot noir), με ζωηρή οξύτητα που διαρκεί σε συνδυασμό με λεπτή ορυκτώδη γεύση. Η υψηλή οξύτητα προσδίδει τη φρεσκάδα που χαρακτηρίζει τον αφρώδη οίνο ποιότητας και τον αφρώδη οίνο αρωματικού τύπου και συμβάλλει στη διασφάλιση της διαύγειας και της σταθερότητάς τους.

Τα χαλικώδη εδάφη με καλή αποστράγγιση της πλεονάζουσας ποσότητας νερού συμβάλλουν στην καλή ωρίμαση των σταφυλιών προσδίδοντας φρέσκα αρώματα στον αφρώδη οίνο ποιότητας και στον αφρώδη οίνο αρωματικού τύπου, με τους ερυθρωπούς οίνους να εμφανίζουν ως επί το πλείστον φρουτώδη χαρακτηριστικά, διατηρώντας την ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας που χαρίζει λεπτότητα αρωμάτων. Τα ελαφρώς ψευδο-στιλπνά αργιλοπηλώδη εδάφη preluvosol με αμπελώνες υψηλής περιεκτικότητας σε χούμο που βρίσκονται στο μέσο τρίτο της περιοχής έχουν σταθερές μέσες αποδόσεις (χαμηλότερα επίπεδα σακχάρων) αλλά ελαφρώς περιορισμένο χρωματικό φάσμα. Ως εκ τούτου, οι οίνοι παρουσιάζουν ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας (το φθινόπωρο είναι ήπιο και διαρκεί πολύ, με αρκετή ηλιοφάνεια, περιορισμένες βροχοπτώσεις, ήπιες έως μέτριες θερμοκρασίες και συνθήκες αργής ωρίμασης χωρίς απώλεια αρωμάτων), ώστε να αναδίδεται ένα εύρος αρωμάτων που διακρίνονται από λεπτές, κυρίως φρουτώδεις νότες (κίτρινο μήλο, άγριες φράουλες, βατόμουρα, φράουλες, αμύγδαλα, φραγκοστάφυλα και πικρά κεράσια), και ενίοτε λεπτές νότες αυτόλυσης ζυμομυκήτων ή αρώματα ζύμωσης, με ανθώδη χαρακτήρα (βότανα, κουφοξυλιά, τριαντάφυλλο και ελαφρώς αποξηραμένο άχυρο). Κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών, το κλίμα που επικρατεί είναι ηπιότερο απ' ό,τι σε άλλες περιοχές, γεγονός που συνεπάγεται ότι τα σάκχαρα συσσωρεύονται σταδιακά, οι ρώγες δεν αφυδατώνονται και αποφεύγονται η απότομη μείωση της οξύτητας και η απώλεια των αρωμάτων.

9. **Άλλες ειδικες προϋποθεσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές προϋποθέσεις)**

Προϋποθέσεις εμπορίας

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για τους οίνους ΠΟΠ Drăgăşani, στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται ο τύπος του οίνου, ανάλογα με τον σακχαρικό του τίτλο (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός).

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας και ο αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου μπορούν να παράγονται και να διατίθενται στην αγορά σύμφωνα με την ολική περιεκτικότητα σε ιμβερτοσάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) ως Brut Nature, Extra Brut, brut, ξηρός, ημίξηρος και γλυκός οίνος σύμφωνα με τη νομοθεσία.

Για τους αφρώδεις οίνους αρωματικού τύπου, πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα η ονομασία της ποικιλίας αμπέλου από την οποία προέρχονται τα σταφύλια ή η ένδειξη «παράγεται από σταφύλια αρωματικών ποικιλιών».

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας Drăgăşani και ο αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Drăgăşani εμφιαλώνονται σε γυάλινες φιάλες των 0,375 λίτρων, 0,75 λίτρων, 1,5 λίτρων και 3,0 λίτρων.

Στις ετικέτες των οίνων, η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί επίσης να συμπληρώνεται με τις ακόλουθες μοναδικές ονομασίες αμπελώνα: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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