C/2026/1651

13.3.2026

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2026/1651)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Drăgășani»

N.º UE: PDO-RO-A0286-AM02

Fecha de la solicitud: 16.8.2021

1. Solicitante e interés legítimo

Asociación de Productores de Vino de Drăgășani (APV Drăgășani)

La Asociación es una persona jurídica rumana de Derecho privado, sin ánimo de lucro, que organiza y lleva a cabo sus actividades de conformidad con la legislación vigente y sus estatutos. Esta asociación agrupa la administración de los viñedos plantados y registrados en el marco de la DOP Drăgășani (aproximadamente 280 ha) y las cantidades de vinos certificados para la venta y producidos en el marco de la DOP Drăgășani.

2. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones

☐ Nombre del producto

☒ Categoría de producto vitivinícola

☒ Vínculo

☒ Restricciones a la comercialización

3. Descripción y motivos de la modificación

1. *Se incorporan nuevas categorías de vino: vinos espumosos y espumosos aromáticos de calidad*

Se añaden nuevas categorías de vino: vinos espumosos y espumosos aromáticos de calidad

La producción de nuevas categorías de vino permitidas por la legislación en la zona de Drăgășani, donde el clima regional se ve afectado por los cambios globales de las condiciones climáticas, es necesaria para responder a la diversificación de los gustos de los consumidores, que recientemente se han orientado hacia nuevos tipos de productos con características específicas que los vinculan a la zona de producción o a los métodos de producción.

En los últimos años, se han realizado inversiones y trabajos de modernización de las infraestructuras y tecnologías de producción en la zona de la DOP, influidos por la tradición y el valor de los vinos tranquilos con la DOP Drăgășani reconocidos a escala nacional y europea. Esto ha permitido producir otros tipos de vinos, y actualmente los vinos espumosos de calidad son una preocupación de muchos productores de la zona que pretenden producir el vino base para el vino espumoso y el producto acabado dentro de la zona geográfica.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

El vino espumoso se produce en la zona delimitada de la DOP Drăgășani y se obtiene mediante la fermentación secundaria en botellas con arreglo al método clásico desde el período de entreguerras. Este vino espumoso se vendía principalmente en los mercados nacionales y extranjeros.

Cada vez hay más productores de vinos espumosos, que utilizan tanto el método de fermentación en botella como el nuevo método de fermentación en depósitos o autoclaves (*acrotofor*), que es mucho más accesible. Los productores de vinos tranquilos de la zona de la DOP Drăgășani han intentado reactivar una tradición, aprovechando al mismo tiempo el potencial vitivinícola de la zona con un nuevo tipo de producto demandado en el mercado de consumo de vino, concretamente las dos nuevas categorías de productos.

Los vinos obtenidos en los viñedos de Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești y Gușoeni son conocidos por la excepcional calidad de los vinos blancos y aromáticos. También destacan los vinos tintos elaborados a partir de uvas cultivadas en parcelas situadas en el tercio superior de las colinas, donde se acumulan mayores niveles de azúcares y antocianinas en las uvas debido a los mayores niveles de sol y los suelos más pobres y estructurados, que limitan la producción por hectárea pero mejoran la calidad.

Se modifica el capítulo 1 del pliego de condiciones y la sección 3 del documento único.

2. *Indicación del vínculo con la zona geográfica para las categorías de vino solicitadas*

La introducción de nuevas categorías de vinos (vinos espumosos de calidad y vinos espumosos aromáticos de calidad) permite indicar el vínculo entre cada categoría y la zona con el fin de garantizar el cumplimiento de la legislación vigente en el caso de una denominación de origen protegida.

Se modifica el capítulo 2 del pliego de condiciones y la sección 8 del documento único.

3. *Presentación de las características analíticas y organolépticas de las nuevas categorías de vino*

Habida cuenta de la inclusión del vino espumoso de calidad y del vino espumoso aromático de calidad en el pliego de condiciones, es necesario presentar los parámetros analíticos de estas categorías de vinos de la DOP Drăgășani y sus características organolépticas con el fin de garantizar el cumplimiento de las disposiciones de la legislación vigente que definen las denominaciones de origen protegidas.

Se modifica el capítulo 11 del pliego de condiciones y la sección 4 del documento único.

4. *Indicación de las prácticas tecnológicas específicas para la elaboración de las nuevas categorías de vinos*

Se modifica el pliego de condiciones para incluir determinadas prácticas tecnológicas específicas para la elaboración de las nuevas categorías de vinos, con una descripción detallada de ciertas operaciones tecnológicas para la transformación de las nuevas categorías de vinos (transformación de uvas, transformación de mostos, fermentación alcohólica de mostos, utilización de levadura, preparación de licor de expedición, lías seleccionadas, etc.).

Se modifica el capítulo 10 del pliego de condiciones. La modificación no afecta al documento único.

5. *Adición de condiciones sobre prácticas enológicas específicas para las nuevas categorías de vinos*

Se añaden al pliego de condiciones las nuevas categorías de vino necesarias para la elaboración, con inclusión de los detalles para la elaboración de vinos rosados mediante una técnica de transformación particular que determina el color del vino.

Los vinos espumosos rosados de calidad solo se obtienen a partir de variedades negras o tintas, mediante la maceración del fruto. También puede considerarse la obtención de vinos rosados a partir de variedades *pinot gris* si el fruto se macera durante el tiempo necesario para extraer el color de la piel ligeramente coloreada de estas dos variedades. El vino blanco también puede obtenerse a partir de uvas negras o tintas. El vino espumoso de calidad puede obtenerse mediante la fermentación alcohólica primaria (directamente del mosto) o secundaria (a partir de vino base).

Se modifica el capítulo 9 del pliego de condiciones y la sección 5 del documento único.

6. *Inclusión en la etiqueta de menciones optativas para nuevas categorías de vinos*

Con la inclusión de nuevas categorías de vinos en la elaboración, deben añadirse a las disposiciones en materia de etiquetado las condiciones relativas a la mención de la variedad de vino, el tipo de vino en función del contenido de glucosa y fructosa o los aspectos relativos al embotellado.

Se modifica el capítulo 12 del pliego de condiciones y la sección 9 del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Drăgășani

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

6. Vino espumoso aromático de calidad

3,1. *Código de la nomenclatura combinada*

• 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Vinos blancos*

Presentan aromas florales frescos, color amarillo pajizo con tonos de color amarillo verdoso, aromas de vainilla, uvas en envero y mantequilla fresca, aroma intenso de flores de saúco, flores de vid, flores de acacia, miel y nuez moscada; en boca, el vino es ligeramente almendrado, fresco, amplio, con regusto prolongado. Los vinos blancos se consideran en su mayoría vinos ligeros con alta acidez El sabor es ácido, vivo, afrutado y equilibrado, muy a menudo con aroma de frutas maduras.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

2. *Vinos rosados*

Estos vinos son de color rosa salmón claro y presentan un buqué que revela aromas de fresas silvestres, en ocasiones de almendras, y pétalos de rosa. Su sabor se caracteriza por una acidez seca y fresca, y es afrutado, con aromas de cerezas frescas y un regusto ligeramente picante, con cualidades que atraen a los consumidores de vinos jóvenes cuando alcanzan su máxima frescura.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

3. *Vinos tintos*

Sabor: estructura tánica robusta, sabor complejo, sabor a hierba, aromas olfativos de frutas del bosque, arándanos, grosellas y especias, aromas de frutas del bosque maduras, ciruelas secas y cerezas amargas. Color: rojo rubí oscuro, rojo rubí moderadamente intenso, rojo rubí oscuro intenso y rojo granate intenso. Estos vinos tienen un sabor aterciopelado con una acidez bien integrada y un regusto prolongado, equilibrado y redondo. Aroma intenso de grosellas negras frescas, zarzamoras, violetas, cerezas y un ligero matiz de pimienta recién molida, con una nota ligera de chocolate, un sabor afrutado intenso y notas sutiles de café recién tostado. Los taninos sedosos y delicados ofrecen un buen potencial de envejecimiento. El sabor de la fruta fresca se combina a veces con una leve nota de vainilla.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

4. *Vinos espumosos de calidad*

Los vinos espumosos de calidad se distinguen por su finura, con un intenso burbujeo al principio que se vuelve más ligero pero prolongado.

— Brillante, de amarillo verdoso a amarillo pálido, de amarillo verdoso a amarillo pajizo, mientras que los vinos espumosos rosados contienen diferentes tonos de rosa en función de las variedades utilizadas para elaborarlos;

— Sabor/nariz: fino, con aromas de fermentación, matices florales, miel, heno ligeramente seco, notas de levadura autolizada, almendras, manzana amarilla, aromas de rosa y bayas (fresas silvestres, zarzamoras, arándanos, fresas).

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

5. *Vinos espumosos aromáticos de calidad*

Los vinos espumosos aromáticos de calidad se distinguen por su finura, así como por su burbujeo persistente y fino.

— Amarillo verdoso, pálido o pajizo, diferentes tonos de rosa, en función de la variedad.

— Nariz/sabor: típico de la variedad moscatel, albahaca, flor de saúco, aromas de fermentación, florales, con matices sutiles de levadura autolizada, frutos del bosque, frutos maduros (cerezas amargas, grosellas rojas, frambuesas, fresas), acidez viva y persistente, mineralidad fina.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 6,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

5. **Prácticas vitivinícolas**

(a) *Prácticas enológicas específicas*

1. Prácticas enológicas

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

La edulcoración de los vinos producidos al amparo de la DOP Drăgăşani está prohibida.

2. Práctica enológica específica para los vinos rosados

Práctica enológica específica

Los vinos espumosos rosados de calidad solo se obtienen a partir de variedades negras o tintas, mediante la maceración del fruto. También puede considerarse la obtención de vinos rosados a partir de variedades *pinot gris* si el fruto se macera durante el tiempo necesario para extraer el color de la piel ligeramente coloreada de estas variedades. El vino blanco también puede obtenerse a partir de uvas negras o tintas.

El vino espumoso de calidad puede obtenerse mediante la fermentación alcohólica primaria (directamente del mosto) o secundaria (a partir de vino base destinado a la elaboración de vino espumoso).

(b) *Rendimientos máximos*

1. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia en el caso de la variedad *crâmpoșie selecționată*:

14 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia en el caso de las variedades *fetească regală, riesling italian, sauvignon, pinot gris* y *chardonnay*:

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia en el caso de las variedades *tămâioasă românească, muscat ottonel* y *negru de Drăgășani*:

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia en el caso de las variedades *novac, burgund mare, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră* y *alutus*:

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia en el caso de la variedad *crâmpoșie selecționată*:

112 hectolitros por hectárea

6. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia en el caso de las variedades *fetească regală, riesling italian, sauvignon, pinot gris* y *chardonnay*:

96 hectolitros por hectárea

7. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia en el caso de las variedades *tămâioasă românească, muscat ottonel* y *negru de Drăgăşani*:

96 hectolitros por hectárea

8. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia en el caso de las variedades *novac, burgund mare, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, feteasc㠠neagră* y *alutus*:

75 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Departamento de Vâlcea:

— municipio de Drăgăşani, con sus localidades Drăgăşani, Zărneni, Zlătărei y Valea caselor;

— municipio de Ştefăneşti, con los pueblos siguientes: Dobruşa, Condoieşti, Şerbăneşti y Ştefăneşti;

— municipio de Şuteşti, con los pueblos siguientes: Racu, Izvoraşu, Şuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili y Boroşeşti;

— municipio de Prundeni, con los pueblos siguientes: Prundeni, Călina y Zăvideni;

— municipio de Orleşti, con los pueblos siguientes: Orleşti, Silea, Scaioşi y Procopoaia;

— municipio de Creţeni, con los pueblos siguientes: Creţeni, Mreneşti, Streminoasa e Izvoru;

— municipio de Guşoeni, con los pueblos siguientes: Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca y Burdăleşti;

— municipio de Lungeşti, con los pueblos siguientes: Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni y Stăneşti-Lunca.

Departamento de Olt:

— municipio de Cârlogani, con los pueblos siguientes: Cârlogani y Cepari;

— municipio de Strejeşti, con los pueblos de Strejeştii de Sus y Colibaşi;

— municipio de Pleşoiu, con el pueblo siguiente: Schitu din Deal.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Alutus N

Cabernet sauvignon N — Petit vidure, burdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Crâmpoşie selecţionată B

Feteasc㠠neagră N — Schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră, coada rândunicii

Feteasc㠠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. **Descripción del vínculo o vínculos**

8.1. *Datos de la zona geográfica*

La zona de Drăgășani se extiende entre los montes subcarpáticos géticos al norte y la gran llanura rumana (Câmpia Română) al sur y al sudeste, entre los paralelos 44°30'-44°55' de latitud norte y los meridianos 23°55'-24°15' de longitud este. La zona tiene una longitud aproximada de 50 km entre los municipios de Strejești al sur y de Ionești al norte y una extensión este-oeste de aproximadamente 30 km. Administrativamente, la zona se ubica en los departamentos de Vâlcea y Olt.

El relieve presenta colinas entrerríos con pendientes pronunciadas, que corren paralelas al río Olt y con orientación de norte a sur. La altitud de las colinas de los viñedos aumenta de sur (Oporelu, 193 m) a norte (Scundu, 463 m), lo que permite una exposición al sol variable y propicia a la viticultura. Litología: Esta forma de terreno impide que el aire frío se estanque, sino que lo anima a atravesar los valles hacia el río Olt, reduciendo así el riesgo de heladas. La mayoría de los viñedos se sitúan en las laderas, lo que garantiza un drenaje natural óptimo de las vides.

Litología: el suelo está compuesto generalmente por una alternancia de arcillas, margas y arenas terciarias en las laderas y las cumbres de las colinas, y por aluviones de diferentes texturas en la llanura del Olt.

Los suelos en los terrenos en terrazas se caracterizan por la presencia de luvisoles blancos, planosoles y podzolitos pardos. Se han formado suelos pardos arcilloso-aluviales en las pendientes estrechas y bien drenadas, en la parte superior de las laderas y en las terrazas. En las terrazas de la parte meridional del viñedo predominan los suelos pardos rojizos.

La hidrografía la domina el río Olt, que es el principal colector en el que se acumulan los excesos de las precipitaciones, que fluyen de las colinas hacia los valles que las separan.

El clima es continental templado, con inviernos fríos y veranos calurosos, si bien con la amplitud térmica típica de la Europa oriental atenuada y con algunas influencias mediterráneas. La temperatura media anual (11,3 °C) y la pluviosidad moderada (642 mm anuales) durante el período vegetativo (1 520 horas) dan lugar a unas condiciones climáticas propicias a la viticultura, lo que influye directamente en la calidad de la vendimia. La mezcla climática confiere a las uvas y los mostos una acidez natural óptima, completando los aromas de los vinos tranquilos y los vinos espumosos de calidad.

Debido a las características físicas de los suelos en las laderas de las estribaciones, que limitan principalmente el desarrollo de los sistemas radiculares y las ramas productivas de la vid, la densidad de plantas en los viñedos se encuentra entre las más altas del país.

8.2. *Datos del producto*

Los vinos tintos obtenidos de suelos pardos y pardos rojizos forestales, algunos medianamente podzólicos, ricos en piedra caliza y situados sobre grava aluvial, son de color rojo vivo y finos, con cuerpo y fuerza. Los vinos tintos presentan aromas de ciruelas, grosellas negras, frambuesas y una astringencia media, con un atractivo buqué que se desarrolla a medida que van envejeciendo, y notas de menta y café con consistencia, tanicidad astringente equilibrada y sutiles matices de vainilla hasta la madurez en barrica.

Los vinos blancos son de color amarillo pálido o amarillo verdoso brillante, con aroma y sabores de fruta, aromas de flores silvestres, polen de vid, flor de saúco, un sabor equilibrado que armoniza óptimamente el alcohol y la acidez, a veces con notas de uvas sobremaduradas, miel, flor de tilo y acacia. El color depende de la duración del envejecimiento en botella y varía del amarillo dorado al ámbar.

Los vinos rosados presentan un color entre rosa y salmón claro, aromas de fresa silvestre, almendra, pétalos de rosa, un sabor caracterizado por una acidez seca y fresca, y afrutado, con aromas de cerezas frescas y un regusto ligeramente amargo, con cualidades distintivas en los vinos jóvenes cuando alcanzan su máxima frescura.

Los vinos espumosos de calidad y los vinos espumosos aromáticos de calidad se caracterizan por el hecho de que el vino base procede de uvas vendimiadas cuando existe un equilibrio óptimo entre los azúcares, la acidez y los aromas. Se distinguen por su finura, su efervescencia, un burbujeo prolongado, matices de levadura autolizada, aromas de fermentación, miel, aromas afrutados de manzana amarilla, fresas silvestres, zarzamoras, fresas y almendras.

8.3. *Datos sobre los factores humanos*

En las plantaciones de nueva creación, la densidad se sitúa entre 4 132 y 5 500 cepas por hectárea. En las plantaciones restantes, la densidad mínima aceptable es de 3 200 cepas por hectárea.

Las uvas se vendimian a finales de otoño porque esta estación es larga y suave, con suficiente insolación, precipitaciones limitadas, temperaturas entre suaves y moderadas y condiciones que favorecen un proceso de maduración lento y que los vinos tranquilos blancos y tintos no pierdan aroma ni color.

También pueden obtenerse vinos rosados a partir de variedades *pinot gris* si el fruto se macera durante el tiempo necesario para extraer el color de la piel ligeramente coloreada de estas variedades. El vino blanco también puede obtenerse a partir de uvas negras o tintas.

Dado que el paisaje es muy accidentado, con pendientes en muchos casos pronunciadas, es costumbre cubrir las hileras entre las viñas con hierba, lo que ayuda tanto a estabilizar el suelo como a consumir el exceso de agua, concentrando así los aromas, el extracto y la acidez.

Las uvas utilizadas para producir vino base para vinos espumosos se vendimian por la noche o a primera hora de la mañana para evitar que se calienten y preservar los aromas. Todas las uvas se vendimian a mano para garantizar que no se rompan, evitando la oxidación y la coloración de los mostos. También se produce un prensado moderado y la selección de las fracciones para conseguir el carácter fresco y fino de los vinos y la diversidad de aromas (frescos, crujientes).

Los vinos base utilizados para elaborar los vinos espumosos se fermentan a temperaturas más bajas, durante un período más largo, y se permite que los residuos de levadura vuelvan a la superficie al final de la fermentación alcohólica (*bâtonnage*).

Aunque el vino espumoso se elaboraba en el pasado (durante el período de entreguerras) en la zona de la denominación, se obtenía mediante fermentación secundaria en botellas con arreglo al método clásico y se vendía principalmente en los mercados nacional y extranjero, según las prácticas actuales, se dedica un poco más de tiempo a la transformación para producir aromas típicos de pastelería creados por los residuos de levadura en los que pasan un buen número de meses (regusto de pan tostado).

Los vinos añejos de Drăgăşani no tenían un grado de alcohol demasiado elevado (en torno al 10 % vol.) y eran famosos por el anhídrido carbónico típico de los vinos con fermentación incompleta, con un ligero sabor a cochura. Se producían a partir de uvas vendimiadas tardíamente, tras una fermentación larga y suave a baja temperatura, y conservaban la acidez hasta principios de primavera. Estas prácticas se han adaptado en cierta medida a lo largo del tiempo. Ahora, las uvas se vendimian antes para preservar la mineralidad (afrutada, fresca, jugosa, suave y delicadamente cítrica) y los vinos se caracterizan por un nivel muy bajo de azúcares residuales (brut nature) y sus aromas persistentes y acidez moderada con alcohol moderado, lo que garantiza una textura cremosa, ligereza y la frescura de la fruta.

8.4. *Vínculo causal entre la zona y el producto*

Los vinos obtenidos de los viñedos de Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti y Guşoeni son conocidos por su calidad específica (vinos blancos, típicamente aromáticos), pero también por los vinos tintos que se elaboran a partir de uvas cultivadas en parcelas situadas en el tercio superior de las colinas, donde se acumulan mayores niveles de azúcares y antocianinas en las uvas debido a los mayores niveles de sol y a la mayor pobreza de los suelos, que limitan la producción pero mejoran la calidad.

Las zonas con suelos esqueléticos son idóneas para la concentración de los vinos blancos (240-250 g/l de azúcar), que dan lugar a vinos semisecos, con una sobremaduración y un contenido de azúcar de 260-280 g/l. Los suelos esqueléticos o ferruginosos confieren a los vinos tintos un color rojo vivo y aromas redondeados (frutas del bosque bien maduras, ciruelas pasas).

El clima relativamente fresco garantiza una maduración lenta de las uvas. Esta es la razón por la que se retrasa la cosecha de otoño. El suelo, rico en sales metálicas, garantiza la armonía entre el azúcar y la acidez al ofrecer la posibilidad de fermentación a bajas temperaturas para obtener vinos completos y aterciopelados con un agradable dulzor, que mantienen una intensidad típica durante un período prolongado (6-8 meses) gracias al dióxido de carbono solubilizado. El color es blanco verdoso brillante, con sabor a fruta bien madura, aromas de flores silvestres, polen de vid, flor de saúco y un sabor equilibrado. Los vinos blancos y los vinos típicamente aromáticos se obtienen principalmente en el tercio superior de las laderas o en suelos esqueléticos y de rendzina, donde acumulan más de 240-250 g/l de azúcar (adecuados para vinos semisecos y semidulces).

Los vinos de los viñedos situados en suelos calcáreos son finos, mientras que los vinos tintos de los que están situados en suelos esqueléticos o ferruginosos son de color rojo vivo.

Los suelos de grava garantizan el drenaje del exceso de agua. También se calientan ligeramente, y esta retención térmica permite una buena maduración de las uvas, dando a los vinos aromas de fruta fresca típicos de los vinos rosados y manteniendo el equilibrio entre los azúcares y la acidez para configurar los delicados aromas de fruta moderadamente madura en estos vinos (notas afrutadas ligeras).

El protosuelo antropogénico de pseudorrendzina en el tercio superior de la zona es *heto-argis*, suelto, con carbonato cálcico disuelto en el suelo (las fracciones gruesas se encuentran en grandes proporciones a expensas de las fracciones finas). En este suelo, las variedades ofrecen rendimientos más bajos de alta calidad, las uvas acumulan más azúcar y grandes cantidades de pigmentos, y los vinos tintos adquieren aromas diferenciados de frutos del bosque maduros (frambuesas y fresas).

Los viñedos situados en el tercio medio de la zona (preluvosol bajo pseudoglaseado, suelo franco-arcilloso, suelo compacto, con altos niveles de humus) producen mayores rendimientos, pero menores niveles de azúcares y pigmentos/sustancias aromáticas.

La zona vitícola utilizada para producir uvas destinadas a la elaboración de vino base para vinos espumosos de calidad es montañosa y está fragmentada por valles, con picos entre ríos y pendientes pronunciadas paralelas al río Olt. La altitud de las colinas es de 193 m y 463 m, con diferentes exposiciones favorables al cultivo de la vid. Hidrografía: la domina el río Olt, que es el principal colector en el que se acumulan los excesos de las precipitaciones, que fluyen de las colinas. En los valles profundos que las separan, las uvas maduran bien de manera que favorecen el desarrollo de un nivel de acidez medio, en algunas ocasiones incluso ligeramente alto, en el vino espumoso de calidad y el vino espumoso aromático de calidad.

Las variaciones de temperatura son de menor amplitud y están marcadas por días más fríos y una atmósfera más húmeda, gracias al papel de moderador del río Olt, que protege la zona del calor excesivo del verano. Las temperaturas y precipitaciones ligeramente elevadas en la primera parte de la fase de maduración (finales de julio) permiten alcanzar rápidamente la proporción de acidez que configura los aromas (predominantemente afrutados) y el contenido de azúcar de los vinos espumosos de calidad y los vinos espumosos aromáticos.

Los vinos espumosos de calidad y los vinos espumosos aromáticos producidos a partir de los viñedos de Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni y Guşoeni, en zonas con altitudes superiores a 400 m en las que los viñedos están situados en suelos moderadamente podzólicos, son ricos en piedra caliza y están situados sobre grava aluvial, presentan aromas suaves y un carácter fresco, en la mayoría de los casos con un característico carácter afrutado fresco (*sauvignon*, *crâmpoşie selecţionată*, *tămâioasă românească*). También pueden presentar un cuerpo medio y ser fuertes, con aromas de frutas del bosque, frutas maduras, cerezas amargas, grosellas rojas, frambuesas, fresas y ciruelas (*negru de Drăgăşani*, *alutus*, *novac*, *pinot noir*), con una acidez viva y persistente acompañada de una mineralidad fina. La elevada acidez confiere la frescura característica del vino espumoso aromático y de calidad y contribuye a garantizar su claridad y estabilidad.

Los suelos de grava con un buen drenaje del exceso de agua contribuyen a una buena maduración de la uva al configurar la frescura de los aromas del vino espumoso de calidad y el vino espumoso aromático, con un carácter predominantemente afrutado en los vinos rosados, manteniendo el equilibrio entre los azúcares y la acidez que perfila la finura de los aromas. En los viñedos situados en el tercio medio de la zona, el preluvosol bajo pseudoglaseado, un suelo franco-arcilloso con altos niveles de humus, produce rendimientos medios constantes (niveles más bajos de azúcar), pero presenta una gama de colores algo reducida. Por lo tanto, los vinos presentan un equilibrio entre azúcares y acidez (los otoños son largos y suaves, con suficiente insolación, precipitaciones limitadas, temperaturas entre suaves y moderadas y condiciones de maduración lenta y sin pérdida de aromas) que da lugar a una gama de aromas que se distinguen por sus notas finas, predominantemente afrutadas (manzana amarilla, fresas silvestres, zarzamoras, fresas, almendras, grosellas y cerezas amargas), a veces también notas finas de levadura autolizada o aromas de fermentación, y un carácter floral (hierbas, flor de saúco, rosa y heno ligeramente seco). Durante el período de maduración de las uvas, el clima es más suave que en otras zonas, lo que se traduce en que los azúcares se acumulan gradualmente, las uvas no se deshidratan y no se produce una disminución repentina de la acidez ni una pérdida de aromas.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Condiciones de comercialización

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos de la denominación de origen controlada «Drăgăşani» debe indicar obligatoriamente el tipo de vino según el contenido de azúcar (seco, semiseco, semidulce, dulce).

El vino espumoso de calidad y el vino espumoso aromático de calidad pueden elaborarse y comercializarse, en función del contenido total de azúcar invertido (glucosa + fructosa), como brut nature, extra brut, brut, seco, semiseco y dulce de conformidad con la legislación.

En el caso de los vinos espumosos aromáticos, en la etiqueta debe figurar el nombre de la variedad de vid de la que proceden las uvas o la mención «elaborado a partir de uvas de variedades aromáticas».

El vino espumoso de calidad y el vino espumoso aromático de calidad Drăgășani se embotellan en botellas de vidrio de 0,375, 0,75, 1,5 y 3 litros.

En el etiquetado de los vinos, a la denominación de origen controlada también puede añadirse el nombre de las siguientes localidades vitícolas: DEALUL OLT, DOBRUȘA, ȘUTȘTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLȘTI, GUȘOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Enlace al pliego de condiciones

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