C/2026/1651

13.3.2026

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 3, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/1651)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Drăgăşani»

N. UE: PDO-RO-A0286-AM02

Data della domanda: 16.8.2021

1. Richiedente e interesse legittimo

Associazione dei produttori di vino di Drăgășani (APV Drăgășani)

L'Associazione è una persona giuridica rumena di diritto privato senza scopo di lucro, che organizza e svolge le proprie attività conformemente alla legislazione in vigore e allo statuto. Tale Associazione rappresenta la gestione dei vigneti piantati e registrati nella DOP Drăgășani (circa 280 ha) e i quantitativi di vini certificati per la vendita e prodotti nella DOP Drăgășani.

2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

☐ Nome del prodotto

☒ Categoria di prodotto vitivinicolo

☒ Legame

☒ Restrizioni in materia di commercializzazione

3. Descrizione e motivi della modifica

1. *Inserimento di nuove categorie di vino: vini spumanti di qualità e vini spumanti di qualità del tipo aromatico*

Sono state introdotte nuove categorie di vini: vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico

La produzione di nuove categorie di vino consentite dalla legislazione nella zona di Drăgășani, dove il clima regionale è influenzato dai cambiamenti delle condizioni climatiche a livello mondiale, è necessaria per rispondere alla diversificazione dei gusti dei consumatori, recentemente orientati verso nuovi tipi di prodotti con caratteristiche specifiche che li legano alla zona o ai metodi di produzione.

Negli ultimi anni sono stati effettuati investimenti e lavori per modernizzare le infrastrutture e le tecnologie di produzione nella zona DOP, influenzati dalla tradizione e dal valore dei vini fermi della DOP Drăgășani riconosciuti a livello nazionale ed europeo. Ciò ha reso possibile la produzione di altri tipi di vini, con i vini spumanti di qualità che costituiscono attualmente una preoccupazione di molti produttori della zona che intendono produrre il vino di base per il vino spumante e il prodotto finito all'interno della zona geografica.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il vino spumante è prodotto nella zona delimitata della DOP Drăgășani ed è ottenuto dalla fermentazione secondaria in bottiglia con il metodo classico, sin dal periodo interbellico. Questo vino spumante era venduto principalmente sui mercati interno ed estero.

Sono sempre più numerosi i produttori di vini spumanti che utilizzano sia il metodo di fermentazione in bottiglia che il nuovo metodo di fermentazione in un serbatoio «acrotofor»/autoclave, il quale è molto più accessibile. I produttori di vini fermi nella zona della DOP Drăgășani hanno cercato di rilanciare la tradizione, sfruttando nel contempo il potenziale vitivinicolo della zona con un nuovo tipo di prodotto richiesto sul mercato al consumo di vino, vale a dire le due nuove categorie di prodotti.

I vini ottenuti dai vigneti di Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești e Gușoeni sono noti per la qualità eccezionale dei vini bianchi e aromatici. Si distinguono inoltre vini rossi ottenuti da uve provenienti da appezzamenti situati nel terzo superiore delle colline, dove si accumulano livelli più alti di zuccheri e antociani per via di livelli più elevati di soleggiamento e suoli più poveri e strutturati, che limitano la produzione per ettaro ma migliorano la qualità.

Sono stati modificati il capitolo 1 del disciplinare e il punto 3 del documento unico.

2. *Indicazione del legame con la zona geografica per le nuove categorie di vino richieste*

L'introduzione di nuove categorie di vini (vini spumanti di qualità e vini spumanti di qualità del tipo aromatico) consente di indicare il legame tra ciascuna categoria e zona per garantire il rispetto della normativa vigente nel caso di una denominazione di origine protetta.

Sono stati modificati il capitolo 2 del disciplinare e il punto 8 del documento unico.

3. *Presentazione delle caratteristiche analitiche e organolettiche delle nuove categorie di vino*

Dato l'inserimento del vino spumante di qualità e del vino spumante di qualità del tipo aromatico nel disciplinare di produzione, è necessario presentare i parametri analitici di tali categorie di vini DOP Drăgășani e le loro caratteristiche organolettiche per garantire il rispetto delle disposizioni della normativa in vigore che definisce una denominazione di origine protetta.

Sono stati modificati il capitolo 11 del disciplinare e il punto 4 del documento unico.

4. *Indicazione di pratiche tecnologiche specifiche per la produzione delle nuove categorie di vini*

Il disciplinare è stato modificato per includere alcune pratiche tecnologiche specifiche per la produzione delle nuove categorie di vino, con una descrizione dettagliata di alcune operazioni tecnologiche per la trasformazione delle nuove categorie di vino (trasformazione delle uve, trasformazione dei mosti, fermentazione alcolica dei mosti, uso di lievito, preparazione dello sciroppo di dosaggio, fecce selezionate, ecc.).

È stato modificato il capitolo 10 del disciplinare. Tale modifica non incide sul documento unico.

5. *Aggiunta di condizioni relative alle pratiche enologiche specifiche per le nuove categorie di vini*

Nel disciplinare di produzione sono state aggiunte le nuove categorie di vino necessarie per la produzione, compresi i dettagli per la produzione di vini rosati con una particolare tecnica di trasformazione che determina il colore del vino.

I vini spumanti rosati di qualità sono ottenuti solamente da varietà nere o rosse tramite macerazione del frutto. Possono essere altresì considerati come vini rosati quelli ottenuti dalle varietà Pinot gris qualora il frutto sia macerato per il tempo necessario a estrarre il colore dalla buccia dalla colorazione leggera di queste due varietà. Il vino bianco può altresì essere ottenuto da uve nere o rosse. Il vino spumante di qualità può essere ottenuto tramite prima fermentazione alcolica (direttamente dal mosto) o seconda fermentazione alcolica (dal vino di base).

Sono stati modificati il capitolo 9 del disciplinare e il punto 5 del documento unico.

6. *Inserimento nell'etichetta di indicazioni facoltative per nuove categorie di vino*

Con l'inserimento di nuove categorie di vini nella produzione, le condizioni relative all'indicazione della varietà di vino, al tipo di vino a seconda del tenore di glucosio e fruttosio o agli aspetti relativi al loro imbottigliamento devono essere aggiunte alle disposizioni in materia di etichettatura.

Sono stati modificati il capitolo 12 del disciplinare e il punto 9 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Drăgășani

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

• 22 – BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. *White wines*

Hanno aromi floreali freschi, colore giallo paglierino con riflessi verdolini, aromi di vaniglia, di uve in maturazione, burro fresco, note intense di fiore di sambuco, fiore di vite, fiori di acacia, miele, noce moscata. Questi vini presentano un gusto leggermente ammandorlato, sono freschi e ampi e hanno un finale persistente. La grande maggioranza dei vini bianchi sono considerati leggeri con acidità elevata. Sapore acido, vivace, fruttato, equilibrato, molto spesso con un aroma di frutta molto matura.

Caratteristiche analitiche generali

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

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

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

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 18

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

2. *Vini rosati*

Questi vini presentano un colore rosa salmone chiaro, con un bouquet che evidenzia aromi di fragoline di bosco, talvolta mandorle, e petali di rosa. Hanno un sapore fresco e croccante, fruttato, con aromi di ciliegie fresche e un finale leggermente pungente, con qualità che attirano i consumatori di vini giovani quando raggiungono la massima freschezza.

Caratteristiche analitiche generali

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

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

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

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 18

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

3. *Vini rossi*

Sapore: struttura tannica robusta, gusto complesso, erbaceo, aromi di frutti di bosco, mirtilli, ribes e spezie, nonché note di frutti di bosco maturi, prugne secche e ciliegie amare. Colore: rosso rubino scuro, rosso rubino moderatamente intenso, rosso rubino molto scuro, rosso granato intenso. In bocca sono vini vellutati con un'acidità ben integrata, finale persistente, equilibrato e rotondo. Bouquet intenso di ribes nero fresco, mora, viola, ciliegia e un leggero sentore di pepe fresco, con una nota leggera di cioccolato, un sapore fruttato intenso con note sottili di caffè appena tostato. Tannini setosi e fini offrono un buon potenziale di invecchiamento. Il sapore di frutta fresca è talvolta accompagnato da una leggera nota di vaniglia.

Caratteristiche analitiche generali

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

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 12,00

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

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 150

4. *Vini spumanti di qualità*

I vini spumanti di qualità si distinguono per la loro finezza, con *perlage* inizialmente intenso, che diventa più leggero ma prolungato.

— Brillante, tonalità dal giallo verdolino al giallo pallido, dal giallo verdolino al giallo paglierino; i vini spumanti rosati presentano tonalità di rosa diverse a seconda della varietà o delle varietà utilizzate per la produzione;

— Sapore/naso: fine, con aromi di fermentazione, sentori di fiori, miele, fieno leggermente essiccato, note di lievito autolisato, mandorle, mela gialla, aromi di rosa e bacche (fragoline di bosco, more, mirtilli, fragole).

Caratteristiche analitiche generali

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

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

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

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 18

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

5. *Vini spumanti di qualità del tipo aromatico*

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico si distinguono per la loro finezza, con *perlage* persistente e fine.

— Giallo verdolino, giallo pallido o paglierino, diverse tonalità di rosa a seconda della varietà.

— Naso/sapore: tipico della varietà moscato, basilico, fiori di sambuco, aromi di fermentazione, floreale, con lievi sentori di lievito autolisato, frutti di bosco, frutta matura (ciliegie amare, ribes rossi, lamponi, fragole), acidità vivace e persistente, mineralità fine.

Caratteristiche analitiche generali

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

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

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

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 18

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

5. **Pratiche di vinificazione**

(a) *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche enologiche

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

È vietata la dolcificazione dei vini DOP «Drăgăşani».

2. Pratiche enologiche specifiche per i vini rosati

Pratica enologica specifica

I vini spumanti di qualità rosati sono ottenuti solamente da varietà nere o rosse mediante macerazione delle uve. Possono essere considerati vini rosati anche quelli ottenuti dalle varietà Pinot gris qualora le uve siano macerate per il tempo necessario a estrarre la colorazione leggera presente nella buccia di tali varietà. Il vino bianco può altresì essere ottenuto da uve nere o rosse.

Il vino spumante di qualità può essere ottenuto tramite fermentazione alcolica primaria (direttamente dal mosto) o secondaria (dal vino di base da usare per il vino spumante).

(b) *Rese massime*

1. A piena maturazione del raccolto, Crâmpoşie selecţionată

14 000 kg di uve per ettaro

2. A piena maturazione del raccolto, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

12 000 kg di uve per ettaro

3. A piena maturazione del raccolto, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgăşani

12 000 kg di uve per ettaro

4. A piena maturazione del raccolto, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

10 000 kg di uve per ettaro

5. A piena maturazione del raccolto, Crâmpoşie selecţionată

112 ettolitri per ettaro

6. A piena maturazione del raccolto, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

96 ettolitri per ettaro

7. A piena maturazione del raccolto, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

96 ettolitri per ettaro

8. A piena maturazione del raccolto, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

75 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Distretto di Vâlcea:

— comune di Drăgăşani: località di Drăgăşani, Zărneni, Zlătărei e Valea Caselor;

— comune di Ştefăneşti: villaggi di Dobruşa, Condoieşti, Şerbăneşti e Ştefăneşti;

— comune di Şuteşti: villaggi di Racu, Izvoraşu, Şuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili e Boroşeşti;

— comune di Prundeni: villaggi di Prundeni, Călina e Zăvideni;

— comune di Orleşti: villaggi di Orleşti, Silea, Scaioşi e Procopoaia;

— comune di Creţeni: villaggi di Creţeni, Mreneşti, Streminoasa e Izvoru;

— comune di Guşoeni: villaggi di Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca e Burdăleşti;

— comune di Lungeşti: villaggi di Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni e Stăneşti-Lunca.

Distretto di Olt:

— comune di Cârlogani: villaggi di Cârlogani e Cepari;

— comune di Strejeşti: villaggi di Strejeştii de Sus e Colibaşi;

— comune di Pleşoiu: villaggio di Schitu din Deal.

7. **Varietà di uve da vino**

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 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. **Descrizione del legame o dei legami**

8.1. *Informazioni sulla zona geografica*

La zona di Drăgășani si estende tra Subcarpazi getici a nord e la Câmpia Română a sud e sud-est, tra i paralleli 44°30' e 44°55' di latitudine nord e i meridiani 23°55' e 24°15' di longitudine est. La zona si estende per una lunghezza di circa 50 km, tra le località di Strejești a sud e di Ionești a nord, con uno sviluppo in senso est-ovest su una distanza di circa 30 km. Dal punto di vista amministrativo i vigneti si trovano nei distretti di Vâlcea e Olt.

L'orografia è caratterizzata rilievi interfluviali con pendii ripidi, che corrono parallelamente al fiume Olt con orientamento nord-sud. L'altitudine delle colline della zona vitivinicola aumenta da sud (Oporelu – 193 m) risalendo a nord (Scundu – 463 m), dando luogo a diverse esposizioni favorevoli alla coltivazione della vite. Tale tipologia di terreno non consente il ristagno dell'aria fredda, favorendo invece il passaggio dei flussi attraverso le valli fino al fiume Olt e riducendo in tal modo il rischio di gelate. La maggior parte dei vigneti è situata sui pendii, il che garantisce un drenaggio naturale ottimale delle viti.

Litologia: il suolo è costituito da strati alternati di argille, marne e sabbie terziarie sui pendii e sulle cime delle colline e terreni alluvionali di diversa tessitura nella pianura dell'Olt.

I terreni della piattaforma sono caratterizzati dalla presenza di luvisuoli bianchi, planosuoli e brunisol (podzolici). Sui pendii stretti e ben drenati dei versanti e delle terrazze più elevati, si sono formati suoli bruni argillosi illuviali. I versanti sono costituiti da suoli bruni eumezobasici e regosuoli. Sulle terrazze della parte meridionale della zona vitivinicola sono presenti suoli bruni rossastri.

Idrografia: il sistema idrografico è dominato dal fiume Olt, il collettore principale che riceve le precipitazioni in eccesso, che scorrono dalle colline fino alle valli profonde che le separano.

Clima: il clima è continentale temperato, con inverni freddi ed estati calde, ma con fenomeni estremi dell'Europa orientale più moderati e leggere influenze mediterranee. La temperatura media annua (11,3 °C), le precipitazioni moderate (642 mm/anno) e l'irraggiamento solare durante il periodo vegetativo (1 520 ore) creano condizioni climatiche favorevoli alla viticoltura e influenzano direttamente la qualità del raccolto. Tale microclima conferisce alle uve e ai mosti un'acidità naturale ottimale, che completa gli aromi dei vini fermi e dei vini spumanti di qualità.

Per via delle caratteristiche fisiche dei suoli sui pendii pedemontani, che principalmente limitano lo sviluppo dell'apparato radicale delle viti e dei rami produttivi, la densità di piante nei vigneti è tra le più elevate del paese.

8.2. *Informazioni sul prodotto*

I vini rossi ottenuti da suoli forestali bruni e bruni rossastri, alcuni suoli moderatamente podzolici, ricchi di calcare e situati su ghiaia alluvionale, sono di colore rosso brillante e fini, corposi e robusti. I vini rossi hanno aromi di prugne, ribes nero, lamponi e una leggera astringenza, con un bouquet attraente dato dall'invecchiamento, che sfoggia note coerenti di menta e caffè, tannini astringenti ed equilibrati e sottili note di vaniglia quando maturano in botte.

I vini bianchi sono di colore giallo pallido o giallo verdolino brillante, con aromi e sapori di frutta, aromi di fiori selvatici, polline di vite, fiori di sambuco, un sapore equilibrato che conferisce all'alcol e all'acidità un'armonia ottimale, talvolta con note di uve stramature, miele, fiori di tiglio e acacia. Il colore dipende dalla durata dell'invecchiamento in bottiglia e varia dal giallo dorato all'ambrato.

I vini rosati hanno un colore che va dal rosa al salmone chiaro, aromi di fragolina di bosco, mandorla, petali di rosa, un sapore fresco e croccante, fruttato, con aromi di ciliegie fresche e un finale leggermente amarognolo, con qualità distinte nei vini giovani quando raggiungono la massima freschezza.

I vini spumanti di qualità e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico sono caratterizzati dal fatto che il vino di base proviene da uve raccolte in presenza di un equilibrio ottimale tra zuccheri, acidità e aromi. Si distinguono per finezza, effervescenza, *perlage* prolungato, sentori di lievito autolisato, aromi di fermentazione, miele, aromi fruttati di mela gialla, fragoline di bosco, more, fragole e mandorle.

8.3. *Informazioni sui fattori umani*

Nei vigneti di nuovo impianto la densità è compresa 4 132 e 5 500 ceppi per ettaro. Negli altri vigneti la densità minima ammessa è di 3 200 ceppi per ettaro.

Le uve sono vendemmiate a fine autunno perché gli autunni sono lunghi e miti, con soleggiamento sufficiente, precipitazioni limitate, temperature da miti a moderate e condizioni in cui il processo di maturazione è lento e i vini fermi bianchi e rossi non perdono aroma o colore.

I vini rossi possono essere ottenuti anche dalle varietà Pinot gris qualora la macerazione delle uve avvenga per il tempo necessario a estrarre la colorazione leggera presente nella buccia di tali varietà. Il vino bianco può altresì essere ottenuto da uve nere o rosse.

Visto il paesaggio molto accidentato, con pendii talvolta ripidi, esiste la pratica di ricoprire i filari tra le viti con erba, il che contribuisce sia a stabilizzare il suolo che a consumare l'acqua in eccesso, concentrando così gli aromi, l'estratto e l'acidità.

Le uve utilizzate per produrre il vino di base per i vini spumanti sono raccolte di notte o al mattino presto per evitare che si riscaldino e preservare gli aromi. Tutte le uve sono raccolte a mano per garantire che non si aprano, evitando l'ossidazione e la colorazione dei mosti. Si ricorre inoltre a una pressatura moderata e alla separazione delle frazioni per ottenere il carattere fresco e fine dei vini e la vasta gamma di aromi (freschi, croccanti).

I vini di base utilizzati per produrre i vini spumanti sono fermentati a temperature più basse, per un periodo più lungo, e i residui di lievito possono ritornare in superficie al termine della fermentazione alcolica (*bâtonnage*).

Sebbene il vino spumante sia stato prodotto in passato (durante il periodo interbellico) nella zona della denominazione, ottenuto tramite fermentazione secondaria in bottiglia con il metodo classico e venduto principalmente sul mercato interno e su quello estero, le pratiche attuali dedicano un tempo leggermente più lungo alla trasformazione al fine di produrre aromi tipici di pasticceria creati dal residuo di lievito su cui trascorrono un buon numero di mesi (finale di pane tostato).

In passato i vini di Drăgășani non avevano una gradazione alcolica molto elevata (intorno al 10 % vol) ed erano noti per la freschezza conferita dall'anidride carbonica, tipica dei vini a fermentazione incompleta, e per il leggero gusto di cotto. Erano ottenuti da uve raccolte tardivamente, venivano sottoposti a una fermentazione lunga e leggera a basse temperature e mantenevano la loro acidità fino all'inizio della primavera. Tali pratiche sono state adattate in una certa misura nel corso del tempo. Ora le uve sono raccolte prima per preservare la mineralità (fruttata, fresca, succosa, dolce e delicatamente citrica) e i vini sono caratterizzati da un tenore di zucchero residuo molto basso (*Brut Nature*), da aromi persistenti e da un'acidità moderata con alcol moderato, che garantiscono una consistenza cremosa, e la leggerezza e la freschezza della frutta.

8.4. *Interazione causale fra la zona geografica e il prodotto*

I vini ottenuti dai vigneti di Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești e Gușoeni sono rinomati per la loro qualità specifica (vini bianchi, tipicamente vini aromatici), ma anche per i vini rossi ottenuti da uve coltivate in parcelle situate nel terzo superiore delle colline, dove si accumulano livelli più alti di zuccheri e antociani nelle uve per via di livelli più elevati di soleggiamento e suoli più poveri, che limitano la produzione ma migliorano la qualità.

Le zone con suoli ricchi di scheletro presentano una concentrazione di vini bianchi (240-250 g/l di zucchero), che si prestano ai vini semisecchi, con sovramaturazione e tenori di zucchero di 260-280 g/l. I suoli ricchi di scheletro o ferruginosi conferiscono ai vini rossi un colore rosso brillante e aromi rotondi (frutti di bosco maturi, prugne).

Il clima relativamente fresco garantisce una maturazione lenta delle uve. Per questo motivo la vendemmia autunnale è ritardata. Il suolo, ricco di sali metallici, garantisce l'armonia tra zuccheri e acidità offrendo la possibilità di fermentazione a basse temperature per ottenere vini pieni e vellutati con una gradevole dolcezza, mantenendo una tipica vivacità per un periodo prolungato (6-8 mesi) grazie all'anidride carbonica solubilizzata. Il colore è bianco verdolino brillante, con un sapore equilibrato di frutta ben matura, aromi di fiori selvatici, polline di vite, fiori di sambuco. I vini bianchi e i vini tipicamente aromatici si ottengono principalmente nel terzo superiore dei pendii/sui suoli ricchi di scheletro e di tipo rendzina, dove si accumulano più di 240-250 g/l di zuccheri (adatti ai vini semisecchi e semidolci).

I vini dei vigneti situati su suoli calcarei sono fini, mentre i vini rossi di quelli situati su suoli ricchi di scheletro o ferruginosi sono di colore rosso brillante.

I suoli ghiaiosi garantiscono il drenaggio delle acque in eccesso. Inoltre si riscaldano leggermente e tale ritenzione termica consente alle uve di maturare bene, conferendo ai vini aromi di frutta fresca tipici dei vini rosati e mantenendo l'equilibrio tra zuccheri e acidità per formare gli aromi delicati di frutta moderatamente matura in questi vini – note fruttate leggere.

Il protosuolo antropogenico di tipo pseudo-rendzina sul terzo superiore della zona è argilloso, friabile, con carbonato di calcio disciolto nel suolo (le frazioni grossolane si trovano in proporzioni elevate a scapito delle frazioni fini). Su tale suolo, le varietà offrono rese inferiori di alta qualità, le uve accumulano la maggior parte degli zuccheri e grandi quantità di pigmenti e i vini rossi assumono aromi distinti di frutti di bosco maturi (lamponi e fragole).

I vigneti situati nella parte centrale della zona (pre-luvisuolo basso pseudo-vetrificato, suolo franco argilloso, compatto, con alti livelli di humus) producono rese più elevate, ma livelli inferiori di zuccheri e di pigmenti/sostanze aromatiche.

La zona viticola utilizzata per produrre le uve destinate alla produzione del vino di base per i vini spumanti di qualità è collinare e frammentata da valli, con picchi tra i fiumi e pendii ripidi paralleli al fiume Olt. L'altitudine delle colline è di 193 m e 463 m con diverse esposizioni favorevoli alla coltivazione della vite. Il sistema idrografico è dominato dal fiume Olt, il collettore principale che riceve le precipitazioni in eccesso, che scorrono dalle colline. Nelle valli profonde che le separano, le uve maturano bene in modo da favorire lo sviluppo di un livello di acidità medio, forse anche leggermente elevato, nel vino spumante di qualità e nel vino spumante di qualità del tipo aromatico.

Le escursioni termiche sono più brevi, caratterizzate da giornate più fresche e da un'atmosfera più umida, grazie all'influenza moderatrice del fiume Olt, che protegge la zona da un calore estivo eccessivo. Le temperature leggermente elevate e le precipitazioni nella prima parte della fase di maturazione (fine luglio) consentono di raggiungere rapidamente il rapporto di acidità che determina gli aromi (prevalentemente fruttati) e il tenore di zucchero dei vini spumanti di qualità e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico.

I vini spumanti di qualità e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico prodotti dai vigneti di Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni e Guşoeni, in zone con altitudini superiori a 400 m in cui i vigneti sono situati su suoli moderatamente podzolici, ricchi di calcare e situati su ghiaia alluvionale, presentano aromi morbidi e un carattere fresco, nella maggior parte dei casi con una nota fruttata fresca e caratteristica (Sauvignon, Crâmpoșie selecționată, Tămâioasă românească). Possono anche essere mediamente corposi e robusti, con aromi di frutti di bosco, frutti maturi, ciliegie amare, ribes rossi, lamponi, fragole e prugne (Negru de Drăgășani, Alutus, Novac, Pinot noir), con un'acidità vivace e persistente associata a una mineralità fine. L'elevata acidità conferisce la freschezza caratteristica del vino spumante di qualità e aromatico e contribuisce a garantirne la limpidezza e la stabilità.

I suoli ghiaiosi con un buon drenaggio dell'acqua in eccesso contribuiscono a una buona maturazione delle uve plasmando la freschezza degli aromi nei vini spumanti di qualità e nei vini spumanti di qualità del tipo aromatico, con una nota prevalentemente fruttata e caratteristica nei vini rosati, mantenendo l'equilibrio tra zuccheri e acidità che determina la finezza degli aromi. Il pre-luvisuolo basso pseudo-vetrificato, un suolo franco argilloso con alti livelli di humus nei vigneti situati nella parte centrale della zona produce rese medie costanti (tenore di zucchero più basso), ma con uno spettro cromatico leggermente ridotto. I vini presentano pertanto un equilibrio tra zuccheri e acidità (gli autunni sono lunghi e miti, con sufficiente soleggiamento, precipitazioni limitate, temperature da miti a moderate e condizioni in cui la maturazione è lenta e senza perdita di aromi), il che si traduce in una gamma di aromi che si distinguono per finezza, note prevalentemente fruttate (mela gialla, fragoline di bosco, more, fragole, mandorle, ribes e ciliegie amare), talvolta anche note fini di lievito autolisato o aromi di fermentazione, e un carattere floreale (erbe, fiori di sambuco, rosa e fieno leggermente essiccato). Durante il periodo di maturazione delle uve, il clima è più mite rispetto ad altre zone, il che significa che gli zuccheri si accumulano gradualmente, le uve non si disidratano e non avviene un'improvvisa diminuzione dell'acidità o una perdita di aromi.

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

Condizioni di commercializzazione

Quadro giuridico di riferimento

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Per i vini DOP «Drăgășani», l'etichettatura deve indicare il tipo di vino in base al tenore di zuccheri (secco, semisecco, semidolce, dolce).

Il vino spumante di qualità e il vino spumante di qualità del tipo aromatico possono essere prodotti e commercializzati in base al tenore totale di zucchero invertito (glucosio + fruttosio) come *Brut Nature*, *Extra Brut*, *brut*, secco, semisecco e dolce conformemente alla normativa.

Per i vini spumanti del tipo aromatico, sull'etichetta deve figurare il nome della varietà di vite da cui provengono le uve o la dicitura «ottenuto da uve di varietà aromatiche».

L'imbottigliamento del vino spumante di qualità e del vino spumante di qualità del tipo aromatico «Drăgășani» avviene in bottiglie di vetro da 0,375 litri, 0,75 litri, 1,5 litri e 3,0 litri.

Sull'etichetta dei vini, il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato anche dalle seguenti denominazioni monovitigno: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Link al disciplinare del prodotto

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