C/2026/1651

13.3.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 3, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/1651)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Drăgăşani”

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

Datum van aanvraag: 16.8.2021

1. Aanvrager en rechtmatig belang

De vereniging van wijnproducenten van Drăgăşani (APV Drăgăşani)

De vereniging is een Roemeense privaatrechtelijke rechtspersoon zonder winstoogmerk, die haar activiteiten organiseert en uitoefent in overeenstemming met de geldende wetgeving en de statutaire bepalingen. Deze vereniging is de vertegenwoordigende organisatie voor het beheer van de wijngaarden die zijn aangeplant en geregistreerd onder de beschermde oorsprongsbenaming (BOB) Drăgăşani (ongeveer 280 ha) en de hoeveelheden wijnen die zijn gecertificeerd voor verkoop en geproduceerd onder de BOB Drăgăşani.

2. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

☐ Naam van het product

☒ Categorie wijnbouwproduct

☒ Verband

☒ Beperkingen op het in de handel brengen

3. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

1. *Opneming van nieuwe wijncategorieën: mousserende kwaliteitswijnen en aromatische mousserende kwaliteitswijnen*

Er worden nieuwe wijncategorieën toegevoegd: mousserende kwaliteitswijnen en aromatische mousserende kwaliteitswijnen

In het Drăgăşani-gebied, waar het regionale klimaat wordt beïnvloed door wereldwijde veranderingen in de klimaatomstandigheden, is de productie van nieuwe categorieën wijn die zijn toegestaan op grond van de wetgeving, noodzakelijk om in te spelen op de smaak van de consument, die in toenemende mate gericht is op nieuwe soorten producten die kenmerkend zijn voor het productiegebied of de productiemethoden.

De afgelopen jaren is er geïnvesteerd en gewerkt aan de modernisering van de productie-infrastructuur en -technologieën in het BOB-gebied, onder invloed van de traditie en de waarde van niet-mousserende wijnen met de op nationaal en Europees niveau erkende BOB Drăgăşani. Dit heeft het mogelijk gemaakt om andere soorten wijnen te produceren, waarbij mousserende kwaliteitswijnen momenteel een aandachtspunt zijn van veel producenten in het gebied die voornemens zijn de basiswijn voor mousserende wijn en het eindproduct in het geografische gebied te produceren.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (OJ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sinds het interbellum wordt in het voor de BOB Drăgășani afgebakende gebied mousserende wijn geproduceerd die is verkregen door middel van tweede gisting op fles volgens de klassieke methode. Deze mousserende wijn werd in de handel gebracht op de binnenlandse en buitenlandse markten.

Er zijn steeds meer producenten van mousserende wijnen die zowel de gisting op fles als de nieuwe gistingsmethode gebruiken in een "acrotofor"-tank/autoclaaf, die veel toegankelijker is. Producenten van niet-mousserende wijnen in het gebied met de BOB Drăgășani hebben getracht een traditie nieuw leven in te blazen en tegelijkertijd het wijnpotentieel van het gebied te benutten met een nieuw type product waar vraag naar is op de markt voor wijnconsumenten, namelijk de twee nieuwe productcategorieën.

De wijnen uit de wijngaarden Dealul Olt, Dobruşa, Ştueşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti en Guşoeni zijn te herkennen aan de uitzonderlijke kwaliteit van de witte en aromatische wijnen. Er zijn ook opmerkelijke rode wijnen gemaakt van druiven die worden geteeld op percelen op het bovenste derde deel van de heuvels, waar hogere niveaus van suikers en anthocyanen zich in de druiven ophopen als gevolg van meer zonneschijn en slechtere, meer gestructureerde bodems, waardoor de productie per hectare wordt beperkt maar de kwaliteit wordt verbeterd.

Hoofdstuk 1 van het productdossier en punt 3 van het enig document zijn gewijzigd.

2. *Aanduiding van het verband met het geografische gebied voor de aangevraagde nieuwe wijncategorieën*

De invoering van nieuwe wijncategorieën (mousserende kwaliteitswijnen, aromatische mousserende kwaliteitswijnen) maakt het mogelijk het verband tussen elke categorie en elk gebied aan te geven om ervoor te zorgen dat de bestaande wetgeving in het geval van een beschermde oorsprongsbenaming wordt nageleefd.

Hoofdstuk 2 van het productdossier en punt 8 van het enig document zijn gewijzigd.

3. *Presentatie van de analytische/organoleptische kenmerken van de nieuwe wijncategorieën*

Als gevolg van het opnemen van mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn in het productdossier moeten de analytische parameters van deze categorieën wijnen met de BOB Drăgășani en hun organoleptische kenmerken worden gepresenteerd om ervoor te zorgen dat wordt voldaan aan de bepalingen van de geldende wetgeving waarin een beschermde oorsprongsbenaming wordt gedefinieerd.

Hoofdstuk 11 van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn gewijzigd.

4. *Vermelding van specifieke technologische procedés voor de productie van de nieuwe wijncategorieën*

Het productdossier is gewijzigd om bepaalde technische procedés op te nemen die specifiek zijn voor de productie van de nieuwe wijncategorieën, met een gedetailleerde beschrijving van bepaalde technologische procedés voor de verwerking van de nieuwe wijncategorieën (verwerking van druiven, verwerking van most, alcoholische vergisting van most, gebruik van gist, bereiding van dosagelikeur, geselecteerde moer enz.).

Hoofdstuk 10 van het productdossier is gewijzigd. Dit heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Aanvullende voorwaarden inzake specifieke oenologische procedés voor de nieuwe wijncategorieën*

De nieuw te produceren wijncategorieën zijn aan het productdossier toegevoegd, met inbegrip van details voor de productie van roséwijnen waarbij een specifiek procedé wordt gebruikt dat de kleur van de wijn bepaalt.

Rosé mousserende kwaliteitswijnen worden uitsluitend verkregen van zwarte of rode druivenrassen, door maceratie van het fruit. Roséwijnen mogen ook afkomstig zijn van pinot gris-rassen als het fruit zo lang is gemacereerd als nodig is om de kleur uit de subtiel gekleurde schil van deze twee rassen te trekken. Witte wijn kan ook worden verkregen van zwarte of rode druiven. Mousserende kwaliteitswijn kan worden verkregen door een eerste alcoholische vergisting (rechtstreeks uit de most) of door een tweede alcoholische vergisting (uit basiswijn).

Hoofdstuk 9 van het productdossier en punt 5 van het enig document zijn gewijzigd.

6. *Opneming op het etiket van facultatieve aanduidingen voor nieuwe wijncategorieën*

Met de opneming van nieuwe wijncategorieën in het productdossier moeten aan de etiketteringsvoorschriften voorwaarden worden toegevoegd betreffende de aanduiding van het druivenras, het soort wijn op grond van het glucose- en fructosegehalte of aspecten in verband met de botteling ervan.

Hoofdstuk 12 van het productdossier en punt 9 van het enig document zijn gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Drăgăşani

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

• 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijnen*

Deze hebben verse, florale aroma's en zijn strogeel van kleur met groengele schakeringen, aroma's van vanille, rijpende druiven, verse boter, intense vlierbloesem, wijnbloesem, acaciabloemen, honing en nootmuskaat. Deze wijnen hebben een lichte amandelsmaak, zijn fris en vol en hebben een lange afdronk. De witte wijnen worden voor het overgrote deel aangemerkt als lichte wijnen met een hoge zuurgraad. Frisse, levendige, fruitige en evenwichtige smaak, heel vaak met het aroma van goed gerijpt fruit.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 200

2. *Roséwijnen*

Deze wijnen zijn licht zalmroze van kleur, met een bouquet dat aroma's van wilde aardbeien, soms amandelen en rozenblaadjes onthult. Ze hebben een frisse, verkwikkende en fruitige smaak, met aroma's van verse kersen en een licht doordringende nasmaak, met kwaliteiten die in trek zijn bij consumenten van jonge wijnen wanneer deze wijnen hun maximale frisheid bereiken.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 200

3. *Rode wijnen*

Smaak — robuuste tanninestructuur, complex, grasachtig, aroma's van bosvruchten, blauwe bessen, aalbessen en specerijen, evenals aroma's van rijpe bosvruchten, pruimen en bittere kersen. Kleur — donker robijnrood, matig intens robijnrood, diep donker robijnrood, intens granaatrood. Deze wijnen hebben een fluweelachtige smaak met een goed geïntegreerde zuurgraad en met een lange, evenwichtige en ronde afdronk. Sterk bouquet van verse zwarte aalbessen, bramen, viooltjes, kersen en een lichte hint van verse peper, met een licht chocoladeachtige noot, een intense fruitige smaak met subtiele tonen van vers gebrande koffie. Zijdeachtige en delicate tannines zorgen voor een goed bewaarpotentieel. De smaak van vers fruit wordt soms gecombineerd met een lichte noot van vanille.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12,00

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150

4. *Mousserende kwaliteitswijnen*

De mousserende kwaliteitswijnen onderscheiden zich door hun finesse, met intense bubbels in het begin die lichter worden maar lang aanhouden.

— Helder, groengeel tot lichtgeel, groengeel tot strogeel, terwijl de mousserende roséwijnen verschillende tinten roze bevatten, afhankelijk van de variëteit(en) die wordt (worden) gebruikt om ze te produceren;

— Smaak/geur: fijn, met gistingsaroma's, hints van bloemen, honing, licht gedroogd hooi, toetsen van gistautolysaat, amandelen, gele appel, aroma's van roos en bessen (wilde aardbeien, bramen, bosbessen, aardbeien).

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185

5. *Aromatische mousserende kwaliteitswijnen*

De aromatische mousserende kwaliteitswijnen onderscheiden zich door hun finesse, met aanhoudende en fijne bubbels.

— Groengeel, lichtgeel of strogeel, verschillende tinten roze, afhankelijk van de variëteit.

— Geur/smaak: kenmerkend voor het muskaatdruivenras, basilicum, vlierbloesem, gistingsaroma's, floraal, met subtiele hints van gistautolysaat, bosvruchten, rijp fruit (bittere kersen, rode bessen, frambozen, aardbeien), levendige en aanhoudende zuurgraad, fijne mineraliteit.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 6,00

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185

5. **Wijnbereidingsprocedés**

(a) *Specifieke oenologische procedés*

1. Oenologische procedés

Beperking op de wijnbereiding

Wijnen met de BOB "Drăgăşani" mogen niet worden verzoet.

2. Specifiek oenologisch procedé voor roséwijnen

Specifiek oenologisch procedé

Rosé mousserende kwaliteitswijnen worden uitsluitend verkregen van zwarte of rode druivenrassen, door maceratie van het fruit. Roséwijnen mogen ook afkomstig zijn van pinot gris-rassen als het fruit zo lang is gemacereerd als nodig is om de kleur uit de subtiel gekleurde schil van deze rassen te trekken. Witte wijn kan ook worden verkregen van zwarte of rode druiven.

Mousserende kwaliteitswijn kan worden verkregen door een eerste alcoholische vergisting (rechtstreeks uit de most) of door een tweede alcoholische vergisting (uit basiswijn die voor mousserende wijn wordt gebruikt).

(b) *Maximum druivenopbrengsten*

1. Oogst bij volledige rijpheid, crâmpoşie selecţionată

14 000 kilogram druiven per hectare

2. Oogst bij volledige rijpheid, fetească regală, riesling italian, sauvignon, pinot gris, chardonnay

12 000 kilogram druiven per hectare

3. Oogst bij volledige rijpheid, tămâioasă românească, muscat ottonel, negru de drăgăşani

12 000 kilogram druiven per hectare

4. Oogst bij volledige rijpheid, novac, burgund mare, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră, alutus

10 000 kilogram druiven per hectare

5. Oogst bij volledige rijpheid, crâmpoşie selecţionată

112 hectoliter per hectare

6. Oogst bij volledige rijpheid, fetească regală, riesling italian, sauvignon, pinot gris, chardonnay

96 hectoliter per hectare

7. Oogst bij volledige rijpheid, tămâioasă românească, muscat ottonel, negru de drăgăşani

96 hectoliter per hectare

8. Oogst bij volledige rijpheid, novac, burgund mare, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră, alutus

75 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

District Vâlcea:

— gemeente Drăgăşani — deelgemeenten Drăgăşani, Zărneni, Zlătărei en Valea Caselor;

— gemeente Ştefăneşti — dorpen Dobruşa, Condoieşti, Şerbăneşti en Ştefăneşti;

— gemeente Şuteşti — dorpen Racu, Izvoraşu, Şuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili en Boroşeşti;

— gemeente Prundeni — dorpen Prundeni, Călina en Zăvidenini;

— gemeente Orleşti — dorpen Orleşti, Silea, Scaioşi en Procopoaia;

— gemeente Creţeni — dorpen Creţeni, Mreneşti, Streminoasa en Izvoru;

— gemeente Guşoeni — dorpen Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca en Burdăleşti;

— gemeente Lungeşti — dorpen Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni en Stănești-Lunca.

District Olt:

— gemeente Cârlogani — dorpen Cârlogani en Cepari;

— gemeente Strejeşti — dorpen Strejeştii de Sus en Colibaşi;

— gemeente Pleşoiu — dorp Schitu din Deal.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Alutus N

Cabernet sauvignon N — petit vidure, bourdeos 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, kiralyleanka, 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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Informatie over het gebied*

Het Drăgăşani-gebied strekt zich uit van Subcarpații Getici in het noorden en de Câmpia Română in het zuiden en zuidoosten en ligt tussen 44°30′-44°55′ NB en 23°55 ′-24°15′ OL. Het gebied bestrijkt een lengte van ongeveer 50 km tussen de districten Strejești in het zuiden en Ionești in het noorden, en het gebied van oost naar west is ongeveer 30 km breed. Bestuurlijk gezien liggen de wijngaarden in de districten Vâlcea en Olt.

Kenmerkend voor het gebied zijn de interfluviale hoge bergen met steile hellingen, die in noord-zuidrichting langs de rivier de Olt liggen. De wijngaarden liggen op steeds grotere hoogte van zuid (Oporelu 193 m) naar noord (Scundu 463 m), wat zorgt voor verschillende blootstellingen die gunstig zijn voor de wijnbouw. Deze vorm van terrein laat de koude lucht niet stagneren, maar zorgt er eerder voor dat de lucht door de valleien naar de rivier de Olt stroomt, waardoor het risico op vorst wordt verminderd. De meeste wijngaarden bevinden zich op de hellingen, wat zorgt voor een optimale natuurlijke drainage voor de wijnstokken.

Lithologie — de bodem bestaat uit afwisselend klei, mergel en tertiair zand op de hellingen en heuvelruggen en slib van uiteenlopende textuur in de laaglanden van de Olt.

Typerend voor de hoogvlakte is de aanwezigheid van witte luvisolen, planosolen en een bruine podzolbodem. De hoger gelegen smalle en goed gedraineerde hellingen en terrassen hebben een bruine alluviale kleibodem; de hellingen hebben een bruine en mesobasische bodem en regosolen. Op de terrassen in het zuidelijke deel van het wijnbouwgebied zijn er roodbruine bodems te vinden.

Wat de hydrografie betreft, wordt overmatige regenval die vanaf de heuvels de valleien instroomt, vooral opgevangen door de rivier de Olt.

Er heerst een gematigd landklimaat met koude winters en hete zomers, zij het minder extreem dan gebruikelijk in Oost-Europa, en met mediterrane invloeden. De gemiddelde jaarlijkse temperatuur (11,3 °C), matige neerslag (642 mm per jaar) en zonneschijn in het groeiseizoen (1 520 uur) zorgen voor klimaatomstandigheden die gunstig zijn voor de wijnbouw en die rechtstreeks van invloed zijn op de kwaliteit van de oogst. De klimaatmix geeft de druiven en most een optimale natuurlijke zuurgraad, die de aroma's van de niet-mousserende wijnen en mousserende kwaliteitswijnen vervolledigt.

Vanwege de fysieke kenmerken van de bodems op de de voet van de hellingen, die voornamelijk de ontwikkeling van de wortelsystemen en productieve takken van de wijnstokken beperken, behoort de dichtheid van de planten in de wijngaarden tot de hoogste in het land.

8.2. *Productgegevens*

De rode wijnen die worden verkregen uit bruine en roodbruine bosbodems, enkele matig podzolische bodems, rijk aan kalksteen en gelegen op alluviaal grind, zijn helderrood van kleur en zijn fijn, met body en sterkte. De rode wijnen hebben aroma's van pruimen, zwarte bessen, frambozen en een milde adstringentie, met een aantrekkelijk bouquet dat verandert met de rijpingsduur, opvallende toetsen van munt en koffie met consistentie, adstringerende, evenwichtige tannines en subtiele toetsen van vanille na rijping in het vat.

De witte wijnen zijn lichtgeel of helder groengeel van kleur, met aroma's en smaken van fruit, aroma's van wilde bloemen, stuifmeel van wijnstokken, vlierbloesem, een evenwichtige smaak die de alcohol en zuurgraad in optimale harmonie brengt, soms met toetsen van overrijpe druiven, honing, limoenbloesem en acacia. De kleur is afhankelijk van de rijpingsduur in flessen en varieert van goudgeel tot ambergeel.

De roséwijnen hebben een roze tot lichte zalmkleur, met aroma's van wilde aardbei, amandel, rozenblaadjes, een frisse, knapperige smaak, fruitig, met aroma's van verse kersen en een licht bittere nasmaak, met uitgesproken kwaliteiten in jonge wijnen wanneer ze hun maximale frisheid bereiken.

De mousserende kwaliteitswijnen en aromatische mousserende kwaliteitswijnen worden gekenmerkt door het feit dat de basiswijn afkomstig is van druiven die geoogst zijn wanneer er een optimaal evenwicht is tussen suikers, zuurgraad en aroma's. Ze onderscheiden zich door hun finesse, pareling, met langdurige bubbels, hints van gistautolysaat, gistingsaroma's, honing, fruitige aroma's van gele appel, wilde aardbeien, bramen, aardbeien en amandelen.

8.3. *Bijzonderheden over de menselijke factoren*

In de nieuw aangelegde wijngaarden ligt de dichtheid tussen: 4 132 en 5 500 planten per hectare. In de overige wijngaarden is de minimaal toegestane dichtheid 3 200 planten per hectare.

De druiven worden in de late herfst geoogst omdat de herfst lang en mild is, met voldoende zonneschijn, beperkte regenval, milde tot matige temperaturen en omstandigheden waarin het rijpingsproces traag verloopt en de witte en rode niet-mousserende wijnen geen aroma of kleur verliezen.

Roséwijnen mogen ook afkomstig zijn van pinot gris-rassen als het fruit zo lang is gemacereerd als nodig is om de kleur uit de subtiel gekleurde schil van deze rassen te trekken. Witte wijn kan ook worden verkregen van zwarte of rode druiven.

Gezien het zeer ruige landschap, met af en toe steile hellingen, wordt tussen de rijen wijnstokken gras aangeplant, wat helpt om zowel de bodem te stabiliseren als overtollig water op te nemen, waardoor de aroma's, het extract en de zuren worden geconcentreerd.

De druiven die worden gebruikt voor de productie van basiswijn voor mousserende wijnen worden 's nachts of vroeg in de ochtend geoogst om te voorkomen dat ze warm worden en om de aroma's te behouden. Alle druiven worden met de hand geoogst om ervoor te zorgen dat ze niet openbarsten, waardoor oxidatie en kleuring van de most worden vermeden. De druiven worden ook matig geperst en gescheiden om het frisse, fijne karakter van de wijnen en de uiteenlopende aroma's (vers, knapperig) te verkrijgen.

De basiswijnen die voor de bereiding van de mousserende wijnen worden gebruikt, worden gedurende een langere periode bij lagere temperaturen vergist en het gistresidu mag aan het einde van de alcoholische gisting weer aan de oppervlakte komen (*bâtonnage*).

Hoewel mousserende wijn in het verleden (tijdens het interbellum) werd geproduceerd in het gebied dat onder de benaming valt, en werd verkregen door de nagisting op fles volgens de klassieke methode en voornamelijk op de binnenlandse en buitenlandse markten werd verkocht, wordt tijdens de huidige praktijken iets meer tijd besteed aan de verwerking om typische aroma's van gebak te produceren die worden gecreëerd door het gistresidu waarop de wijn een groot aantal maanden ligt (nasmaak van geroosterd brood).

De oude Drăgășani-wijnen hadden geen zeer hoog alcoholgehalte, rond de 10 % vol, en stonden bekend om hun frisheid, die te danken was aan het koolzuur — kenmerkend voor wijnen met een onvolledige gisting — en om hun licht geroosterde smaak. Deze wijnen werden verkregen uit laat geoogste druiven, na een lange en milde gisting op lage temperaturen, en behielden hun zuurgraad tot het vroege voorjaar. Deze praktijken zijn in de loop van de tijd tot op zekere hoogte aangepast. De druiven worden nu eerder geoogst om de mineraliteit te behouden (fruitig, fris, sappig, mild en delicaat citroenachtig), en de wijnen worden gekenmerkt door hun zeer lage restsuikers (*Brut Nature*) en hun aanhoudende aroma's en matige zuurgraad met matige alcohol, waardoor een romige textuur en de lichtheid en frisheid van fruit worden gewaarborgd.

8.4. *Causaal verband tussen het gebied en het product*

De wijnen die worden verkregen uit de wijngaarden van Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti en Guşoeni staan bekend om hun specifieke kwaliteit (witte, typisch aromatische wijnen), maar deze wijngaarden staan ook bekend om de rode wijnen die worden verkregen uit druiven die worden geteeld op percelen in het bovenste derde deel van de heuvels, waar hogere niveaus van suikers en anthocyanen zich in de druiven ophopen als gevolg van meer zonneschijn en armere bodems, waardoor de productie wordt beperkt maar de kwaliteit wordt verbeterd.

Gebieden met skeletbodems zijn van invloed op de concentratie van witte wijnen (240-250 g/l suiker), die geschikt zijn voor halfdroge wijnen, met een overrijping en een suikergehalte van 260-280 g/l. Skelet- of ijzerhoudende gronden geven de rode wijnen een heldere rode kleur en afgeronde aroma's (goed gerijpte bosvruchten, pruimen).

Het relatief koele klimaat zorgt ervoor dat de druiven langzaam rijpen. Om die reden wordt pas laat geoogst in de herfst. De bodem, die rijk is aan metaalzouten, zorgt voor een goede suiker-zuurbalans die geschikt is voor gisting bij lage temperaturen om volle, fluweelachtige wijnen met een aangename zoetheid te verkrijgen, waarbij een typische levendigheid gedurende een langere periode (6-8 maanden) wordt behouden dankzij opgelost koolzuur. De kleur is helder groen-wit, met een smaak van goed gerijpt fruit, aroma's van wilde bloemen, stuifmeel van wijnstokken, vlierbloesem en een evenwichtige smaak. Witte wijnen en typisch aromatische wijnen worden meestal verkregen in het bovenste derde deel van de hellingen/op skelet- en rendzinabodems, waar zij meer dan 240-250 g/l suiker bevatten (geschikt voor halfdroge, halfzoete wijnen).

De wijnen van de wijngaarden op kalksteenbodems hebben finesse, terwijl de rode wijnen van die op skeletachtige of ijzerhoudende bodems helderrood van kleur zijn.

Grindbodems zorgen ervoor dat overtollig water wegloopt. Deze bodems warmen ook licht op en deze warmteretentie zorgt ervoor dat de druiven goed kunnen rijpen, waardoor de wijnen aroma's van vers fruit krijgen die kenmerkend zijn voor de roséwijnen en het evenwicht tussen suikers en zuurgraad behouden blijft om de delicate aroma's van matig rijp fruit in deze wijnen vorm te geven — licht fruitige toetsen.

De antropogene pseudo-rendzina-protobodem in het bovenste derde deel van het gebied is heto-argisch, rul en bevat opgelost calciumcarbonaat, waarbij grove bodemdeeltjes overheersen ten opzichte van fijne fracties. Op deze bodem bieden de variëteiten lagere opbrengsten van hoge kwaliteit, accumuleren de druiven de meeste suiker en grote hoeveelheden pigmenten en nemen de rode wijnen verschillende aroma's van rijp bosfruit (frambozen en aardbeien) aan.

De wijngaarden in het middelste derde deel van het gebied (laag pseudo-verglaasde preluvisol, lichte klei, verdichte grond, met een hoog humusgehalte) produceren hogere opbrengsten, maar lagere niveaus van suikers en pigmenten/aromatische stoffen.

Het wijnbouwgebied dat wordt gebruikt voor de productie van druiven die bestemd zijn voor de productie van basiswijn voor mousserende kwaliteitswijnen, is heuvelachtig en wordt door valleien verdeeld, met pieken tussen rivieren en steile hellingen die parallel lopen aan de rivier de Olt. De hoogte van de heuvels is 193 m en 463 m met verschillende oriëntaties die gunstig zijn voor de wijnbouw. Wat de hydrografie betreft, wordt overmatige regenval die vanaf de heuvels de valleien instroomt, vooral opgevangen door de rivier de Olt. In de diepe valleien die hen scheiden, rijpen de druiven goed op een manier die bevorderlijk is voor de ontwikkeling van een gemiddeld, misschien zelfs enigszins hoog zuurgehalte in de mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn.

Temperatuurvariaties zijn korter, gekenmerkt door koelere dagen en een vochtigere atmosfeer, dankzij de matigende invloed van de rivier de Olt, die het gebied beschermt tegen overmatige zomerhitte. Door de licht hoge temperaturen en neerslag in het eerste deel van de rijpingsfase (eind juli) kunnen de zuurgraad die de aroma's vormt (die overwegend fruitig zijn) en het suikergehalte van de mousserende kwaliteitswijnen en aromatische mousserende wijnen snel worden bereikt.

De mousserende kwaliteitswijnen en aromatische mousserende wijnen die worden geproduceerd uit de wijngaarden in Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni en Guşoeni, in gebieden met een hoogte van meer dan 400 m waar de wijngaarden zich bevinden op matig podzolische bodems, rijk aan kalksteen en gelegen op alluviaal grind, hebben zachte aroma's en een fris karakter, in de meeste gevallen met een kenmerkende frisse fruitigheid (sauvignon, crâmpoşie selecţionată, tămâioasă românească). Ze kunnen ook middelmatig en sterk zijn, met aroma's van bosvruchten, rijp fruit, bittere kersen, rode bessen, frambozen, aardbeien en pruimen (negru de drăgăşani, alutus, novac, pinot noir), met een levendige en aanhoudende zuurgraad in combinatie met een fijne mineraliteit. Een hoge zuurgraad verleent de frisheid die kenmerkend is voor mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende wijn en draagt bij tot de helderheid en stabiliteit ervan.

Grindbodems met een goede afvoer van overtollig water dragen bij tot een goede rijping van de druiven en zorgen voor de frisse aroma's in mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende wijn, met een overwegend fruitige signatuur in roséwijnen, waarbij het evenwicht tussen suikers en zuurgraad wordt gehandhaafd dat de finesse van de aroma's vormt. De lage pseudo-verglaasde preluvisol, lichte kleigrond met hoge humusgehalten in de wijngaarden in het middelste derde deel van het gebied produceert consistente gemiddelde opbrengsten (lagere suikergehalten), maar met een enigszins beperkt kleurenspectrum. De wijnen hebben daarom een evenwicht tussen suikers en zuurgraad (herfsten zijn lang en mild, met voldoende zonneschijn, beperkte regenval, milde tot matige temperaturen en omstandigheden waarin de rijping traag verloopt en zonder verlies van aroma's), wat resulteert in een spectrum van aroma's dat zich onderscheidt door finesse, overwegend fruitige toetsen (gele appel, wilde aardbeien, bramen, aardbeien, amandelen, aalbessen en bittere kersen), soms ook fijne toetsen van gistautolysaat of gistingsaroma's, en een floraal karakter (kruiden, vlierbloesem, roos en licht gedroogd hooi). In de periode dat de druiven rijpen, is het klimaat milder dan in andere gebieden, wat betekent dat de suikers zich geleidelijk ophopen, de druiven niet uitdrogen en er geen plotselinge daling van de zuurgraad of verlies van aroma's is.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Voorwaarden voor het in de handel brengen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket van wijnen met de BOB Drăgăşani moet worden vermeld om welk type wijn het gaat qua suikergehalte (droog, halfdroog, halfzoet, zoet).

Mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn mogen worden geproduceerd en in de handel gebracht volgens het totale gehalte aan invertsuiker (glucose + fructose) als *Brut Nature*, *Extra Brut*, *brut*, droog, halfdroog en zoet overeenkomstig de wetgeving.

Voor aromatische mousserende wijnen moet de naam van het wijnstokras waarvan de druiven afkomstig zijn of de woorden “gemaakt van druiven van aromatische rassen” op het etiket worden vermeld.

Drăgăşani mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn worden gebotteld in glazen flessen van 0,375 liter, 0,75 liter, 1,5 liter en 3 liter.

Op het etiket van de wijnen mag de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming ook worden aangevuld met een van de volgende wijngaardbenamingen: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Link naar het productdossier

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.