Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 3 w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2026/1651)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Drăgăşani"

Nr UE: PDO-RO-A0286-AM02

Data złożenia wniosku: 16.8.2021

1. **Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Stowarzyszenie Producentów Wina Drăgăşani (APV Drăgăşani)

Stowarzyszenie jest rumuńską osobą prawną non-profit, działającą na podstawie prawa prywatnego, która organizuje i prowadzi swoją działalność zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz statutem. Stowarzyszenie reprezentuje zarządzanie winnicami obsadzonymi i zarejestrowanymi w ramach ChNP „Drăgăşani" (około 280 ha) oraz ilościami win certyfikowanych do sprzedaży i wytwarzanych w ramach ChNP „Drăgăşani".

2. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

☐ Nazwa produktu

☒ Kategorie produktów sektora wina

☒ Związek

☒ Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. **Opis i uzasadnienie zmiany**

1. *Włączenie nowych kategorii wina: gatunkowe wina musujące, aromatyczne gatunkowe wina musujące*

Dodano nowe kategorie wina: gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące

Produkcja nowych kategorii wina dozwolonych na mocy przepisów na obszarze Drăgăşani, gdzie klimat regionalny jest dotknięty globalnymi zmianami klimatycznymi, jest konieczna, aby odpowiedzieć na zróżnicowanie gustów konsumentów, którzy w ostatnim czasie zwrócili się ku nowym rodzajom produktów o szczególnych cechach wiążących je z obszarem lub metodami produkcji.

W ostatnich latach realizuje się inwestycje oraz działania mające na celu modernizację infrastruktury i technologii produkcji na obszarze objętym ChNP, na które wpływ mają tradycja i wartość win niemusujących objętych ChNP „Drăgăşani", cieszących się uznaniem na szczeblu krajowym i europejskim. Te inwestycje i działania umożliwiają wytwarzanie innych rodzajów win, przy czym produkcja gatunkowych win musujących jest obecnie istotną kwestią dla wielu producentów w regionie, którzy zamierzają wytwarzać w granicach obszaru geograficznego zarówno wino bazowe do produkcji win musujących, jak i produkt końcowy.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Wino musujące jest wytwarzane na obszarze wyznaczonym do produkcji wina objętego ChNP „Drăgăşani" od okresu międzywojennego i jest otrzymywane w drodze wtórnej fermentacji w butelkach przy użyciu metody klasycznej. To wino musujące sprzedawano głównie na rynku krajowym i rynkach zagranicznych.

Coraz więcej producentów win musujących stosuje zarówno metodę fermentacji w butelkach, jak i nową metodę fermentacji w zbiorniku „akrotofor", która to metoda jest znacznie bardziej dostępna. Producenci win niemusujących na obszarze objętym ChNP „Drăgăşani" starają się wskrzesić tradycję, a jednocześnie wykorzystać potencjał winiarski regionu, oferując nowy rodzaj produktu poszukiwany na rynku konsumenckim wina, a mianowicie dwie nowe kategorie produktu.

Wina pozyskiwane z winnic w Dealul Olt, Dobruşa, Ştueşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti i Guşoeni charakteryzują się wyjątkową jakością win białych i aromatycznych. Wyróżniają się również znakomite wina czerwone produkowane z winogron uprawianych na działkach położonych w górnej jednej trzeciej wzgórz, gdzie w winogronach gromadzi się więcej cukrów i antocyjanów ze względu na wyższy poziom nasłonecznienia i uboższe gleby, co ogranicza produkcję z hektara, ale poprawia jakość.

Zmieniono rozdział 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3 jednolitego dokumentu.

2. *Wskazanie związku z obszarem geograficznym dla nowych kategorii win, których dotyczy wniosek*

Wprowadzenie nowych kategorii win (gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących) umożliwia wskazanie związku między każdą kategorią a obszarem w celu zapewnienia zgodności z obowiązującymi przepisami w przypadku chronionej nazwy pochodzenia.

Zmieniono rozdział 2 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

3. *Przedstawienie cech analitycznych i organoleptycznych nowych kategorii win*

W związku z włączeniem do specyfikacji produktu gatunkowego wina musującego i aromatycznego gatunkowego wina musującego konieczne jest przedstawienie parametrów analitycznych tych kategorii win objętych ChNP „Drăgăşani" oraz ich cech organoleptycznych, aby zapewnić zgodność z obowiązującymi przepisami określającymi chronioną nazwę pochodzenia.

Zmieniono rozdział 11 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

4. *Określenie szczególnych praktyk technologicznych dotyczących produkcji nowych kategorii win*

Specyfikację zmieniono w celu uwzględnienia niektórych praktyk technologicznych specyficznych dla produkcji nowych kategorii wina, wraz ze szczegółowym opisem niektórych operacji technologicznych związanych z przetwarzaniem nowych kategorii wina (przetwarzanie winogron, przetwarzanie moszczu, fermentacja alkoholowa moszczu, stosowanie drożdży, przygotowanie *expedition liqueur*, wyselekcjonowany osad drożdżowy itp.).

Zmieniono rozdział 10 specyfikacji produktu. Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

5. *Dodanie warunków dotyczących szczególnych praktyk enologicznych w odniesieniu do nowych kategorii win*

Do specyfikacji produktu dodano nowe kategorie wina wymagane do produkcji, w tym szczegółowe informacje dotyczące produkcji win różowych z zastosowaniem specjalnej techniki przetwarzania, która decyduje o barwie wina.

Gatunkowe różowe wina musujące otrzymuje się wyłącznie z odmian czarnych lub czerwonych poprzez maceracę owoców. Za wina różowe można również uznać te pochodzące z odmian Pinot gris, jeżeli owoce są macerowane tak długo, jak jest to konieczne do wydobycia koloru z delikatnie zabarwionej skórki tych dwóch odmian. Wino białe można również uzyskiwać z czarnych lub czerwonych winogron. Gatunkowe wino musujące można otrzymywać w drodze pierwotnej fermentacji alkoholowej (bezpośrednio z moszczu) lub wtórnej fermentacji alkoholowej (z wina bazowego).

Zmieniono rozdział 9 specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

6. *Umieszczenie na etykiecie opcjonalnych oznaczeń dla nowych kategorii wina*

Wraz z włączeniem do produkcji nowych kategorii win do przepisów dotyczących etykietowania należy dodać warunki odnoszące się do wskazania odmiany winorośli, rodzaju wina w zależności od zawartości glukozy i fruktozy lub aspektów związanych z butelkowaniem.

Zmieniono rozdział 12 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Drăgășani

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

• 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009.

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina białe*

Te wina mają świeży kwiatowy zapach, słomkowożółtą barwę z zielonkawożółtymi odcieniami, aromat wanilii, dojrzewających winogron, świeżego masła, intensywnego czarnego bzu, kwiatów winorośli, kwiatów akacji, miodu, gałki muszkatołowej. W smaku tych win czuć nieco migdały, a także świeżość, pełnię i długotrwały posmak. Zdecydowaną większość win białych uznaje się za wina lekkie z dużą kwasowością. Wina te są kwasowe, rześkie, mają owocowy, zrównoważony smak, a także bardzo często aromat dojrzałych owoców.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,00

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

2. *Wina różowe*

Wina te mają jasną, łososioworóżową barwę oraz bukiet ujawniający aromaty poziomek, czasem migdałów i płatków róży. Mają świeży, orzeźwiający smak, owocowy, z aromatami świeżych wiśni i lekko pikantnym posmakiem, który przyciąga konsumentów win młodych, czyli w momencie, gdy osiągają one maksymalną świeżość.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,00

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

3. *Wina czerwone*

Smak – wyraźna struktura tanin, złożony, trawiasty smak, aromat owoców leśnych, borówek, porzeczek i przypraw, a także aromat dojrzałych owoców leśnych, suszonych śliwek i gorzkich wiśni. Barwa – ciemna rubinowoczerwona, rubinowoczerwona o umiarkowanej intensywności, głęboko ciemna rubinowoczerwona, intensywnie czerwona barwa granatu. Te wina mają aksamitny smak o dobrze dopasowanej kwasowości, z długotrwałym, zrównoważonym i zaokrąglonym posmakiem. Mają mocny bukiet świeżych czarnych porzeczek, jeżyn, fiołków, wiśni i delikatną nutę świeżego pieprzu, z lekko czekoladowym akcentem oraz intensywny, owocowy smak z subtelnymi nutami świeżo palonej kawy. Jedwabiste i delikatne taniny zapewniają dobry potencjał dojrzewania. Smak świeżych owoców jest czasem połączony z delikatną nutą wanilii.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12,00

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

4. *Gatunkowe wina musujące*

Gatunkowe wina musujące wyróżniają się subtelnością, z intensywnym musowaniem na początku, które z czasem staje się delikatniejsze, ale długotrwałe.

— Jasna barwa, od zielonkawożółtej po bladożółtą, od zielonkawożółtej po słomkowożółtą, natomiast różowe wina musujące mają różne odcienie różu, w zależności od odmian wykorzystanych do ich produkcji.

— Smak/bukiet: delikatny, z aromatami fermentacyjnymi, nutami kwiatów i miodu, lekko podsuszonego siana, akcentami drożdży po autolizie, migdałów i żółtego jabłka, a także aromatami róży oraz owoców jagodowych (poziomek, jeżyn, jagód, truskawek).

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,00

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

5. *Aromatyczne gatunkowe wina musujące*

Aromatyczne gatunkowe wina musujące wyróżniają się subtelnością oraz trwałym i drobnym musowaniem.

— Zielonkawożółte, blado– lub słomkowożółte, o różnych odcieniach różu, w zależności od odmiany.

— Bukiet/smak: typowy dla odmiany muskat: bazylia, kwiat czarnego bzu, aromaty fermentacyjne, kwiatowy charakter, z subtelnymi nutami drożdży po autolizie, owoców leśnych, dojrzałych owoców (gorzkie wiśnie, czerwona porzeczka, maliny, truskawki), z żywą i trwałą kwasowością oraz delikatną mineralnością.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 6,00

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

5. **Praktyki enologiczne**

(a) *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Praktyki enologiczne

Odnośne ograniczenia dotyczące produkcji wina

Zakazane jest słodzenie win objętych ChNP „Drăgăşani".

2. Szczególna praktyka enologiczna dla win różowych

Szczególne praktyki enologiczne

Gatunkowe różowe wina musujące otrzymuje się wyłącznie z odmian czarnych lub czerwonych poprzez maceracją owoców. Za wina różowe można również uznać te pochodzące z odmian Pinot gris, jeżeli owoce są macerowane tak długo, jak jest to konieczne do wydobycia koloru z delikatnie zabarwionej skórki tych odmian. Wino białe można również uzyskiwać z czarnych lub czerwonych winogron.

Gatunkowe wino musujące można otrzymywać poprzez pierwotną fermentację alkoholową (bezpośrednio z moszczu) lub wtórną fermentację alkoholową (z wina bazowego przeznaczonego do produkcji wina musującego).

(b) *Maksymalna wydajność*

1. przy pełnej dojrzałości zbiorów, Crâmpoşie selecţionată

14 000 kilogramów winogron z hektara

2. przy pełnej dojrzałości zbiorów, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

12 000 kilogramów winogron z hektara

3. przy pełnej dojrzałości zbiorów, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgăşani

12 000 kilogramów winogron z hektara

4. przy pełnej dojrzałości zbiorów, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

10 000 kilogramów winogron z hektara

5. przy pełnej dojrzałości zbiorów, Crâmpoşie selecţionată

112 hektolitrów z hektara

6. przy pełnej dojrzałości zbiorów, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

96 hektolitrów z hektara

7. przy pełnej dojrzałości zbiorów, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgăşani

96 hektolitrów z hektara

8. przy pełnej dojrzałości zbiorów, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

75 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Okręg Vâlcea:

— Gmina miejska Drăgăşani – w tym miejscowości Drăgăşani, Zărneni, Zlătărei, Valea Caselor;

— Gmina Ştefăneşti – wioski Dobruşa, Condoieşti, Şerbăneşti, Ştefăneşti;

— Gmina Şuteşti – wioski Racu, Izvoraşu, Şuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili, Boroşeşti;

— Gmina Prundeni – wioski Prundeni, Călina, Zăvideni;

— Gmina Orleşti – wioski Orleşti, Silea, Scaioşi, Procopoaia;

— Gmina Creţeni – wioski Creţeni, Mreneşti, Streminoasa, Izvoru;

— Gmina Guşoeni – wioski Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca, Burdăleşti;

— Gmina Lungeşti – wioski Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni, Stăneşti-Lunca.

Okręg Olt:

— Gmina Cârlogani – wioski Cârlogani, Cepari;

— Gmina Strejeşti – wioski Strejeştii de Sus, Colibaşi;

— Gmina Pleşoiu – wioska Schitu din Deal.

7. **Odmiany winorośli**

Alutus N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoşie selecţionată B

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgăşani N

Novac N

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Informacje na temat obszaru geograficznego*

Winnica Drăgăşani rozciąga się od Subkarpat Południowych (Subcarpații Getici) na północy po Nizinę Wołoską (Câmpia Română) na południu i południowym wschodzie, pomiędzy 44°30′ a 44°55′ szerokości geograficznej północnej oraz pomiędzy 23°55′ a 24°15′ długości geograficznej wschodniej. Winnice rozciągają się na długości około 50 km między gminami Strejești na południu i Ioneşti na północy, a rozpiętość obszaru ze wschodu na zachód wynosi około 30 km. Administracyjnie winnice znajdują się w okręgach Vâlcea i Olt.

Teren charakteryzuje się tym, że pomiędzy rzekami znajdują się szczyty, do których prowadzą strome zbocza równolegle do rzeki Olt w kierunku od północy do południa. Wysokość wzgórz z winnicami wzrasta z południa (Oporelu 193 m) do północy (Scundu 463 m), co powoduje różną ekspozycję korzystną dla uprawy winorośli. Ta rzeźba terenu nie pozwala na stagnację zimnego powietrza, lecz sprzyja jego spływowi dolinami w kierunku rzeki Olt, co zmniejsza ryzyko przymrozków. Większość winnic znajduje się na stokach, co zapewnia winoroślom optymalny naturalny odpływ wody.

Litologia – gleba na zboczach i grzbietach wzgórz składa się na przemian z gliny, marglu i piasków trzeciorzędowych, natomiast w dolinie rzeki Olt – z mułu o różnej teksturze.

Warunki glebowe na tej płycie charakteryzują się obecnością białych gleb płowych, gleb stagnoglejowych oraz brunatnych gleb bielicowych. Na wąskich, dobrze odwodnionych górnych partiach zboczy i tarasów ukształtowały się brunatne iluwialne gleby gliniaste, a na zboczach znajdują się brunatne gleby eu-mezobatyczne i regosole. Na tarasach w południowej części winnicy występują czerwonawe gleby brunatne.

Dominującym systemem hydrograficznym jest rzeka Olt – główny zbiornik odbierający nadmiar opadów ze wzgórz w dolinach je oddzielających.

Klimat jest kontynentalny-umiarkowany, z chłodną zimą i gorącym latem, a przy tym występują umiarkowane wschodnioeuropejskie warunki ekstremalne i pewne wpływy śródziemnomorskie. Średnia roczna temperatura (11,3 °C), umiarkowane opady (642 mm rocznie) oraz nasłonecznienie w sezonie wegetacyjnym (1 520 godzin) tworzą warunki klimatyczne sprzyjające uprawie winorośli i mają bezpośredni wpływ na jakość zbiorów. Zróżnicowanie klimatu zapewnia winogronom i moszczom optymalną naturalną kwasowość, która dopełnia aromaty win niemusujących i gatunkowych win musujących.

Ze względu na fizyczne właściwości gleb na stokach pogórza, które w dużej mierze ograniczają rozwój systemów korzeniowych winorośli oraz pędów owoconośnych, gęstość nasadzeń w winnicach należy do najwyższych w kraju.

8.2. *Szczegółowe informacje o produkcie*

Wina czerwone otrzymywane z brunatnych i czerwonobrunatnych gleb leśnych, niektórych gleb umiarkowanie bielicowych, bogatych w wapień i położonych na żwirach aluwialnych, mają jasnoczerwoną barwę oraz są finezyjne, o dobrej i mocnej budowie. Wina czerwone charakteryzują się aromatami śliwek, czarnych porzeczek i malin oraz delikatną cierpkością, z atrakcyjnym, rozwijającym się wraz z dojrzewaniem bukietem z nutami mięty i kawy, cierpkimi, zrównoważonymi taninami oraz subtelnymi akcentami wanilii w przypadku dojrzewania w beczce.

Wina białe mają bladożółtą lub jasnozielonkawożółtą barwę, cechują się aromatami i smakami owoców, nutami dzikich kwiatów, pyłku winorośli oraz kwiatu czarnego bzu, a ich smak jest zrównoważony, z optymalną harmonią między alkoholem a kwasowością, czasami z akcentami przejrzałych winogron, miodu, kwiatów lipy i akacji. Barwa zależy od czasu dojrzewania w butelkach i waha się od złotożółtej po bursztynową.

Wina różowe mają barwę od różowej po jasnołososiową, z aromatami poziomek, migdałów i płatków róży, w smaku są świeże i orzeźwiające, owocowe, z nutami świeżych wiśni oraz lekko gorzkawym posmakiem; cechy szczególnie wyróżniają się w winach młodych, czyli w momencie, gdy osiągają one maksymalną świeżość.

Gatunkowe wina musujące i aromatyczne gatunkowe wina musujące charakteryzują się tym, że wino bazowe powstaje z winogron zbieranych w momencie optymalnej równowagi między zawartością cukrów, kwasowością i aromatami. Wyróżniają się subtelnością i perlistością, z długotrwałym musowaniem, nutami drożdży po autolizie, aromatami fermentacyjnymi, aromatem miodu oraz owocowymi aromatami żółtego jabłka, poziomek, jeżyn, truskawek i migdałów.

8.3. *Szczegółowy opis czynnika ludzkiego*

W nowo utworzonych winnicach gęstość nasadzeń wynosi 4 132–5 500 roślin na hektar. W innych winnicach minimalna dopuszczalna gęstość wynosi 3 200 roślin na hektar.

Winogrona zbiera się późną jesienią, ponieważ jesienie są długie i łagodne, z wystarczającym nasłonecznieniem, niewielkimi opadami, temperaturami od łagodnych po umiarkowane oraz warunkami, w których proces dojrzewania przebiega powoli, a białe i czerwone wina niemusujące nie tracą aromatu ani barwy.

Wina różowe można również otrzymywać z odmian Pinot gris, jeżeli owoce są macerowane tak długo, jak jest to konieczne do wydobycia koloru z delikatnie zabarwionej skórki tych odmian. Wino białe można również uzyskiwać z czarnych lub czerwonych winogron.

Ze względu na bardzo urozmaiconą rzeźbę terenu, z miejscami stromymi stokami, stosuje się praktykę zadarniania międzyrzędzi w winnicy trawą, co pomaga zarówno stabilizować glebę, jak i zużywać nadmiar wody, a tym samym koncentrować aromaty, ekstrakt i kwasowość.

Winogrona wykorzystywane do produkcji wina bazowego do win musujących zbiera się nocą lub wcześnie rano, aby zapobiec nagrzaniu i zachować aromaty. Wszystkie winogrona zbiera się ręcznie, aby nie pękały, co zapobiega utlenianiu oraz zabarwianiu moszczu. Stosuje się również umiarkowane tłoczenie i oddzielanie frakcji w celu uzyskania świeżego, finezyjnego charakteru win i zróżnicowanej gamy aromatów (świeżych, orzeźwiających).

Wina bazowe wykorzystywane do produkcji win musujących są fermentowane w niższych temperaturach przez dłuższy czas, a pozostałości drożdży mogą wracać na powierzchnię po zakończeniu fermentacji alkoholowej (*bâtonnage*).

Choć w przeszłości (w okresie międzywojennym) na obszarze objętym nazwą pochodzenia produkowano wino musujące, otrzymywane metodą klasyczną poprzez wtórną fermentację w butelkach i sprzedawane głównie na rynku krajowym oraz rynkach zagranicznych, w obecnych praktykach poświęca się nieco więcej czasu procesowi przetwarzania, aby uzyskać charakterystyczne aromaty wyrobów cukierniczych powstające dzięki osadowi drożdżowemu, na którym wino leżakuje przez wiele miesięcy (posmak opiekanego chleba).

Stare wina Drăgăşani nie miały bardzo dużej zawartości alkoholu – około 10 % obj. – i były znane ze świeżości wynikającej z uwalniania się dwutlenku węgla, co jest typowe dla win o niepełnej fermentacji, a także ze smaku lekkiego wypieku. Wina te uzyskiwano z późnych zbiorów winogron, z zastosowaniem długiej i łagodnej fermentacji w niskich temperaturach; swoją kwasowość zachowywały one do wczesnej wiosny. Praktyki te z czasem w pewnym stopniu dostosowano. Obecnie winogrona zbiera się wcześniej, aby zachować mineralność (owocową, świeżą, soczystą, łagodną i delikatnie cytrusową), a wina charakteryzują się bardzo niską zawartością cukru resztkowego (*Brut Nature*) oraz utrzymującymi się aromatami i średnią kwasowością przy umiarkowanej zawartości alkoholu, co zapewnia kremową strukturę, lekkość i owocową świeżość.

8.4. *Związek przyczynowy między obszarem a produktem*

Wina uzyskiwane z winnic w Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti i Guşoeni słyną ze swojej charakterystycznej jakości (białe wina, zwykle aromatyczne), ale również z win czerwonych wytwarzanych z winogron uprawianych na działkach położonych w górnej jednej trzeciej wzgórz, gdzie w winogronach gromadzi się więcej cukrów i antocyjanów ze względu na wyższy poziom nasłonecznienia i uboższe gleby, co ogranicza produkcję, ale poprawia jakość.

Obszary z glebami szkieletowymi sprzyjają koncentracji w winach białych (zawartość cukru 240–250 g/l), dzięki czemu obszary te nadają się do produkcji win półwytrawnych, a w przypadku przejrzenia jagód osiąga się zawartość cukru na poziomie 260–280 g/l. Gleby szkieletowe lub żelaziste nadają winom czerwonym jasnoczerwoną barwę oraz zaokrąglone aromaty (mocno dojrzałe owoce leśne, suszone śliwki).

Stosunkowo chłodny klimat sprawia, że winogrona dojrzewają powoli. Z tego powodu jesienne zbiory są opóźnione. Gleba bogata w sole metali zapewnia harmonię między zawartością cukru a kwasowością, umożliwiając fermentację w niskich temperaturach, dzięki czemu uzyskuje się pełne, aksamitne wina o przyjemnej słodyczy, zachowujące typową żywiołowość przez dłuższy czas (6–8 miesięcy) dzięki rozpuszczonemu dwutlenkowi węgla. Barwa jest jasnozielonkawobiała, ze smakiem mocno dojrzałych owoców, aromatami dzikich kwiatów, pyłku winorośli i kwiatu czarnego bzu, a wina są zrównoważone na podniebieniu. Wina białe i typowe wina aromatyczne uzyskuje się głównie w górnej jednej trzeciej zboczy/na glebach szkieletowych i rędzinach, gdzie osiąga się zawartość cukru ponad 240–250 g/l (co sprzyja produkcji win półwytrawnych i półsłodkich).

Wina z winnic położonych na glebach wapiennych są subtelne, natomiast wina czerwone z winnic położonych na glebach szkieletowych lub żelazistych mają jasnoczerwoną barwę.

Gleby żwirowe zapewniają odpływ nadmiaru wody. Ponadto nagrzewają się lekko, a zdolność do magazynowania ciepła pozwala na dobre przebarwianie jagód, nadając winom aromaty świeżych owoców typowe dla win różowych oraz utrzymując równowagę między zawartością cukrów a kwasowością, co kształtuje w tych winach delikatne aromaty umiarkowanie dojrzałych owoców– lekkie nuty owocowe.

Antropogeniczna pseudorędzina, czyli protogleba występująca w górnej jednej trzeciej obszaru, jest zbudowana z różnych materiałów macierzystych, luźna, z rozpuszczonym w glebie węglanem wapnia (frakcje gruboziarniste występują w dużych ilościach kosztem frakcji drobnych). Na tej glebie odmiany dają niższe plony o wysokiej jakości, winogrona gromadzą najwięcej cukru oraz duże ilości pigmentów, a wina czerwone nabierają wyraźnych aromatów dojrzałych owoców leśnych (malin i truskawek).

Winnice położone w środkowej jednej trzeciej obszaru (na słabo pseudoglejowych glebach płowych, glebach gliniasto-ilastych, zwięzłych, zawierających duże ilości próchnicy) dają wyższe plony, ale niższe poziomy cukrów oraz pigmentów/substancji aromatycznych.

Obszar uprawy winorośli wykorzystywany do produkcji winogron przeznaczonych na wino bazowe do gatunkowych win musujących jest pagórkowaty i poprzecinany dolinami, pomiędzy rzekami znajdują się szczyty, a strome zbocza przebiegają równolegle do rzeki Olt. Wysokość wzgórz wynosi od 193 m do 463 m n.p.m., a ich zróżnicowana ekspozycja sprzyja uprawie winorośli. Dominującym systemem hydrograficznym jest rzeka Olt – główny zbiornik odbierający nadmiar opadów ze wzgórz. W głębokich dolinach oddzielających wzgórza winogrona dojrzewają dobrze w sposób sprzyjający rozwojowi średniego, być może nawet nieco podwyższonego poziomu kwasowości w gatunkowym winie musującym i aromatycznym gatunkowym winie musującym.

Wahania temperatur są mniejsze, z chłodniejszymi dniami i bardziej wilgotną atmosferą dzięki umiarkowanemu wpływowi rzeki Olt, która chroni obszar przed nadmiernymi upałami latem. Nieco wyższe temperatury i opady w pierwszej części fazy dojrzewania (koniec lipca) pozwalają szybko uzyskać właściwy stosunek kwasowości, który kształtuje aromaty (głównie owocowe), do zawartości cukru w gatunkowych winach musujących i aromatycznych winach musujących.

Gatunkowe wina musujące i aromatyczne wina musujące produkowane w winnicach w Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni i Guşoeni, na obszarach położonych powyżej 400 m n.p.m., gdzie winnice znajdują się na glebach umiarkowanie bielicowych, bogatych w wapień i położonych na żwirze aluwialnym, cechują się delikatnymi aromatami i świeżym charakterem, w większości przypadków z wyraźnym świeżym owocowym aromatem (Sauvignon, Crâmpoşie selecţionată, Tămâioasă românească). Mogą być również średnio intensywne i mocne, z aromatami owoców leśnych, dojrzałych owoców, gorzkich wiśni, czerwonych porzeczek, malin, truskawek i śliwek (Negru de Drăgăşani, Alutus, Novac, Pinot noir), z żywą i trwałą kwasowością połączoną z delikatną mineralnością. Wysoka kwasowość nadaje świeżość charakterystyczną dla gatunkowych win musujących i aromatycznych win musujących oraz pomaga zapewnić ich klarowność oraz stabilność.

Żwirowe gleby, dobrze odprowadzające nadmiar wody, sprzyjają dobremu przebarwianiu jagód, kształtując świeżość aromatów w gatunkowych winach musujących i aromatycznych winach musujących, a winom różowym nadają przeważnie owocowy charakter, utrzymując równowagę między zawartością cukrów a kwasowością, co kształtuje subtelność aromatów. Słabo pseudoglejowe gleby płowe, czyli gleby gliniasto-ilaste z dużą ilością próchnicy w winnicach położonych w środkowej jednej trzeciej obszaru, dają stałe średnie plony (niższe poziomy cukru), ale z nieco ograniczoną paletą barw. Wina te cechują się zatem równowagą między cukrami a kwasowością (jesienie są długie i łagodne, z wystarczającą ilością słońca, niewielkimi opadami, temperaturami od łagodnych po umiarkowane oraz warunkami, w których proces dojrzewania przebiega powoli i bez utraty aromatów), co daje paletę aromatów, która wyróżnia się subtelnością, a dominują nuty owocowe (żółte jabłko, poziomki, jeżyny, truskawki, migdały, porzeczki i gorzka wiśnia), czasem także delikatne akcenty drożdży po autolizie lub aromaty fermentacyjne oraz kwiatowy charakter (zioła, kwiat czarnego bzu, róża i lekko podsuszone siano). W okresie przebarwiania jagód i ich dojrzewania klimat jest łagodniejszy niż na innych obszarach, co sprawia, że cukry gromadzą się stopniowo, jagody nie ulegają odwodnieniu i nie dochodzi do nagłego spadku kwasowości ani utraty aromatów.

9. **Szczegółowe wymogi dodatkowe (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku win objętych ChNP „Drăgăşani” na etykiecie trzeba wskazać rodzaj wina, w zależności od zawartości cukru (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie).

Gatunkowe wino musujące i aromatyczne gatunkowe wino musujące można produkować i wprowadzać do obrotu w zależności od całkowitej zawartości cukru inwertowanego (glukoza i fruktoza) jako wino *Brut Nature*, *Extra Brut*, *Brut*, wytrawne, półwytrawne i słodkie, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W przypadku aromatycznych win musujących na etykiecie musi znajdować się nazwa odmiany winorośli, z której pochodzą winogrona, lub napis „wyprodukowano z winogron odmian aromatycznych".

Gatunkowe wino musujące i aromatyczne gatunkowe wino musujące Drăgăşani rozlewa się do szklanych butelek o pojemności 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l oraz 3,0 l.

Na etykietach win nazwę chronionej nazwy pochodzenia można również uzupełnić następującymi oznaczeniami pojedynczych winnic: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Link do specyfikacji produktu

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