Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração, ao nível da União, do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 3, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/1651)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES AO NÍVEL DA UNIÃO

«Drăgăşani»

N.º UE: PDO-RO-A0286-AM02

Data do pedido: 16.8.2021

1. Requerente e interesse legítimo

Associação de Produtores de Vinho de Drăgăşani (APV Drăgăşani)

A associação é uma pessoa coletiva sem fins lucrativos de direito privado romena, que organiza e exerce as suas atividades em conformidade com a legislação em vigor e com os seus estatutos. Esta associação representa a gestão das vinhas plantadas e registadas sob a DOP «Drăgăşani» (cerca de 280 ha) e das quantidades de vinhos certificados para venda e produzidos sob a DOP «Drăgăşani».

2. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)

☐ Denominação do produto

☒ Categoria de produtos vitivinícolas

☒ Relação

☒ Restrições à comercialização

3. Descrição e justificação da(s) alteração(ões)

1. *Inclusão de novas categorias de vinho: vinhos espumantes de qualidade e vinhos espumantes de qualidade aromáticos*

Aditam-se novas categorias de vinhos: vinhos espumantes de qualidade e vinhos espumantes de qualidade aromáticos

A produção de novas categorias de vinho autorizadas pela legislação na área de Drăgăşani, onde o clima regional é afetado pelas alterações climáticas a nível mundial, é necessária para dar resposta à diversificação dos gostos dos consumidores, que, mais recentemente, se têm orientado para novos tipos de produtos com características específicas que os ligam à área de produção ou aos métodos de produção.

Nos últimos anos, registaram-se investimentos e trabalhos para modernizar as infraestruturas e tecnologias de produção na área da DOP, influenciados pela tradição e pelo valor dos vinhos tranquilos, com a DOP «Drăgăşani» a ser reconhecida a nível nacional e europeu. Passou, assim, a ser possível produzir outros tipos de vinhos, sendo os vinhos espumantes de qualidade uma preocupação atual de muitos produtores da região que pretendem produzir o vinho de base para vinho espumante e o produto acabado na área geográfica.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.° 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

O vinho espumante é produzido na área delimitada da DOP «Drăgăşani», obtido por fermentação secundária em garrafa segundo o método clássico, desde o período entre as duas grandes guerras. Este vinho espumante era sobretudo vendido nos mercados nacional e internacional.

Há cada vez mais produtores de vinhos espumantes, que utilizam tanto o método de fermentação em garrafa como o novo método de fermentação numa cuba «acrotofor»/autoclave, que é muito mais acessível. Os produtores de vinhos tranquilos da área da DOP «Drăgăşani» procuraram revitalizar uma tradição, tirando simultaneamente partido do potencial vitivinícola da área com um novo tipo de produto procurado no mercado de consumo de vinhos, nomeadamente as duas novas categorias de produto.

Os vinhos provenientes das vinhas de Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti e Guşoeni são reconhecidos pela qualidade excecional dos vinhos brancos e aromáticos. Há também vinhos tintos de grande qualidade produzidos a partir de uvas cultivadas em parcelas situadas no terço superior das colinas, onde se acumulam níveis mais elevados de açúcares e antocianinas nas uvas devido aos maiores níveis de insolação e a solos mais pobres e estruturados, que limitam a produção por hectare, mas melhoram a qualidade.

O capítulo 1 do caderno de especificações e o ponto 3 do documento único são alterados em conformidade.

2. *Indicação da relação com a área geográfica para as novas categorias de vinhos solicitadas*

A introdução de novas categorias de vinhos (vinhos espumantes de qualidade, vinhos espumantes de qualidade aromáticos) permite indicar a relação entre cada categoria e a área, a fim de assegurar o cumprimento da legislação em vigor no caso de uma denominação de origem protegida.

O capítulo 2 do caderno de especificações e o ponto 8 do documento único são alterados em conformidade.

3. *Apresentação das características analíticas e organoléticas das novas categorias de vinhos*

Dada a inclusão dos vinhos espumantes de qualidade e dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos no caderno de especificações, é necessário apresentar os parâmetros analíticos destas categorias de vinhos DOP «Drăgăşani» e as suas características organoléticas, a fim de assegurar o cumprimento das disposições da legislação em vigor que definem uma denominação de origem protegida.

O capítulo 11 do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único são alterados em conformidade.

4. *Indicação das práticas tecnológicas específicas à produção das novas categorias de vinhos*

Altera-se o caderno de especificações para incluir determinadas práticas tecnológicas específicas à produção das novas categorias de vinho, com uma descrição pormenorizada de determinadas operações tecnológicas de transformação relativas às novas categorias de vinho (transformação das uvas, transformação dos mostos, fermentação alcoólica dos mostos, utilização de leveduras, preparação de licor de expedição, borras selecionadas, etc.).

O capítulo 10 do caderno de especificações é alterado em conformidade. A alteração não afeta o documento único.

5. *Aditamento de condições sobre práticas enológicas específicas às novas categorias de vinhos*

Aditam-se ao caderno de especificações as condições necessárias à produção das novas categorias de vinho, incluindo pormenores para a produção de vinhos rosados utilizando uma técnica de transformação específica que determina a cor do vinho.

Os vinhos espumantes de qualidade rosados são obtidos exclusivamente a partir de castas pretas ou tintas, por maceração das uvas. Os vinhos rosados podem também ser obtidos a partir de castas *pinot-gris* se a uva for macerada durante o tempo necessário para extrair a cor da película subtilmente colorida destas duas castas. Também é possível obter vinho branco a partir de uvas pretas ou tintas. O vinho espumante de qualidade pode ser obtido por fermentação alcoólica primária (diretamente a partir do mosto) ou por fermentação alcoólica secundária (a partir do vinho de base).

O capítulo 9 do caderno de especificações e o ponto 5 do documento único são alterados em conformidade.

6. *Inclusão no rótulo de indicações facultativas relativas às novas categorias de vinhos*

Com a inclusão de novas categorias de vinhos na produção, é necessário aditar às disposições de rotulagem condições relativas à indicação da casta, ao tipo de vinho em função do teor de glucose e frutose ou aos aspetos relacionados com o seu engarrafamento.

O capítulo 12 do caderno de especificações e o ponto 9 do documento único são alterados em conformidade.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Drăgăşani

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

6. Vinho espumante de qualidade aromático

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

• 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos*

Estes vinhos apresentam aromas florais frescos e cor amarelo-palha com tons amarelo-esverdeados, aromas de baunilha, uvas maduras, manteiga fresca, flor de sabugueiro intensa, flores de videira, flores de acácia, mel e noz-moscada. Na boca, estes vinhos apresentam um ligeiro sabor a amêndoa, sendo frescos e encorpados e com final persistente. Na grande maioria, os vinhos brancos são considerados vinhos leves com acidez marcada. Apresentam sabor ácido, vivo, frutado, equilibrado, frequentemente com aroma de frutos maduros.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

2. *Vinhos rosados*

Estes vinhos são de cor rosa-salmão claro, com um *bouquet* que revela aromas de morangos silvestres, por vezes de amêndoas, e de pétalas de rosa. Na boca apresentam-se frescos, vivos e frutados, com aromas de cereja fresca e um final ligeiramente picante, com qualidades que atraem os consumidores de vinhos jovens quando atingem a sua frescura máxima.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

3. *Vinhos tintos*

Boca: estrutura tânica robusta, sabor complexo e herbáceo, aromas de frutos do bosque, mirtilos, groselhas e especiarias, bem como aromas de frutos do bosque maduros, ameixas secas e cerejas amargas. Cor: vermelho-rubi escuro, vermelho-rubi moderadamente intenso, vermelho-rubi escuro intenso, vermelho-granada intenso. Na boca são vinhos aveludados, com acidez bem integrada e apresentam um final persistente, equilibrado e redondo. Apresenta um *bouquet* forte de groselhas-negras frescas, amoras silvestres, violetas, cerejas e um ligeiro toque de pimenta fresca, com uma nota ligeiramente achocolatada, um sabor frutado intenso com notas subtis de café acabado de torrar. Os taninos sedosos e delicados proporcionam um bom potencial de envelhecimento. O sabor dos frutos frescos combina-se por vezes com uma leve nota de baunilha.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

4. *Vinhos espumantes de qualidade*

Os vinhos espumantes de qualidade distinguem-se pela sua delicadeza, com bolhas intensas no início, que se tornam mais leves, mas prolongadas.

— Cor: amarelo-esverdeado brilhante a amarelo-pálido, amarelo-esverdeados a amarelo-palha, enquanto os vinhos espumantes rosados apresentam diferentes tonalidades de rosa, consoante a(s) casta(s) utilizada(s) na sua produção.

— Boca/nariz: delicados, com aromas de fermentação, notas de flores, mel, feno ligeiramente seco, notas de levedura autolisada, amêndoas, maçã amarela, aromas de rosa e bagas (morangos silvestres, amoras, mirtilos, morangos).

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185

5. *Vinhos espumantes de qualidade aromáticos*

Os vinhos espumantes de qualidade aromáticos distinguem-se pela sua delicadeza, com bolha persistente e fina.

— Cor: amarelo-esverdeados, amarelo-pálido ou amarelo-palha, com diferentes tonalidades de rosa, consoante a casta.

— Nariz/boca: típicos da casta moscatel, notas de manjericão, flor de sabugueiro, aromas de fermentação, florais, com notas subtis de levedura autolisada, frutos do bosque, frutos maduros (cerejas amargas, groselhas-vermelhas, framboesas, morangos), acidez viva e persistente, mineralidade delicada.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185

5. **Práticas de vinificação**

a) *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas enológicas

Restrições aplicáveis à vinificação

É proibida a edulcoração dos vinhos da DOP «Drăgășani».

2. Prática enológica específica para os vinhos rosados

Prática enológica específica

Os vinhos espumantes de qualidade rosados são obtidos exclusivamente a partir de castas pretas ou tintas, por maceração das uvas. Os vinhos rosados podem também ser obtidos a partir de castas *pinot-gris* se o fruto for macerado durante o tempo necessário para extrair a cor da película subtilmente colorida destas castas. Também é possível obter vinho branco a partir de uvas pretas ou tintas.

O vinho espumante de qualidade pode ser obtido por fermentação alcoólica primária (diretamente a partir do mosto) ou por fermentação alcoólica secundária (a partir do vinho de base a utilizar para o vinho espumante).

b) *Rendimentos máximos*

1. Uvas vindimadas em plena maturação, castas *crâmpoșie-selecționată*

14 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Uvas vindimadas em plena maturação, castas *fetească-regală, riesling-italian, sauvignon, pinot-gris, chardonnay*

12 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Uvas vindimadas em plena maturação, castas *tămâioasă-românească, muscat-ottonel, negru-de-drăgășani*

12 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Uvas vindimadas em plena maturação, castas *novac, burgund-mare, merlot, pinot-noir, cabernet-sauvignon, syrah, fetească-neagră, alutus*

10 000 quilogramas de uvas por hectare

5. Uvas vindimadas em plena maturação, castas *crâmpoșie-selecționată*

112 hectolitros por hectare

6. Uvas vindimadas em plena maturação, castas *fetească-regală, riesling-italian, sauvignon, pinot-gris, chardonnay*

96 hectolitros por hectare

7. Uvas vindimadas em plena maturação, castas *tămâioasă-românească, muscat-ottonel, negru-de-drăgășani*

96 hectolitros por hectare

8. Uvas vindimadas em plena maturação, castas *novac, burgund-mare, merlot, pinot-noir, cabernet-sauvignon, syrah, fetească-neagră, alutus*

75 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Distrito de Valcea:

— Município de Drăgășani: localidades constituintes de Drăgășani, Zărneni, Zlătărei e Valea Caselor;

— Município de Ștefănești: localidades de Dobrușa, Condoiești, Șerbănești e Ștefănești;

— Município de Șutești: localidades de Racu, Izvorașu, Șutești, Mitrofani, Verdea, Mazili e Boroșești;

— Município de Prundeni: localidades de Prundeni, Călina e Zăvideni;

— Município de Orlești: localidades de Orlești, Silea, Scaioși e Procopoaia;

— Município de Crețeni: localidades de Crețeni, Mrenești, Streminoasa e Izvoru;

— Município de Gușoeni: localidades de Gușoeni, Măgureni, Spârleni, Gușoianca e Burdălești;

— Município de Lungești: localidades de Lungești, Carcadiești, Fumureni e Stănești-Lunca.

Distrito de Olte:

— Município de Cârlogani: localidades de Cârlogani e Cepari;

— Município de Strejești: localidades de Strejeștii de Sus e Colibași;

— Município de Pleșoiu: localidade de Schitu din Deal.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Alutus N

Cabernet-sauvignon N — *petit-vidure, burdeos-tinto*

Chardonnay B — *gentil-blanc, pinot-blanc-chardonnay*

Crâmpoșie-selecționată B

Fetească-neagră N — *schwarze-mädchentraube, poama-fetei-neagră, păsărească-neagră, coada-rândunicii*

Fetească-regală B — *königliche-mädchentraube, königsast, királyleánynka, dănășană, galbenă-de-ardeal*

Muscat-ottonel B — m*uscat-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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Descrição da área*

A área de Drăgășani estende-se entre Subcarpații Getici, a norte, e a planície romena (Câmpia Română), a sul e sudeste, entre 44°30′ e 44°55′ norte e entre 23°55′ e 24°15′ leste. A área estende-se por cerca de 50 km entre os distritos de Strejești, a sul, e Ionești, a norte, com uma extensão este-oeste de cerca de 30 km. A nível administrativo, as vinhas situam-se nos distritos de Valcea e de Olte.

O relevo caracteriza-se por picos entre rios com vertentes abruptas, paralelas ao rio Olt e orientadas de norte para sul. A altitude das colinas das vinhas aumenta a partir do sul (Oporelu, 193 m) subindo na direção do norte (Scundu, 463 m), oferecendo assim diversas exposições favoráveis à viticultura. Este tipo de relevo não permite a estagnação do ar frio, antes favorece a sua passagem pelos vales até ao rio Olt, reduzindo assim o risco de geada. A maior parte das vinhas situa-se nas encostas, o que assegura uma drenagem natural ideal para as vinhas.

Litologia: o solo é constituído por uma alternância de argilas, margas e areia do Terciário nas encostas e cumes das colinas, e por aluviões de textura variável na planície de Olt.

Os solos dos terrenos em socalcos caracterizam-se pela presença de luvissolos brancos, de planossolos e de solos podzólicos pardos. Nas encostas estreitas e bem drenadas da parte superior das vertentes e nos socalcos, ocorrem solos pardos argilosos e iluviais. As vertentes apresentam solos pardos e eumesobásicos e regossolos. Os socalcos da parte sul da vinha são compostos por solos pardos avermelhados.

Hidrografia: dominada pelo rio Olt, coletor principal que acumula o excesso de precipitações que escorrem ao longo das colinas até aos vales que as separam.

Clima: continental temperado, caracterizado por invernos frios e verões quentes, mas com uma amplitude mais moderada típica da Europa Oriental e com ligeiras influências mediterrânicas. A temperatura média anual (11,3 °C), a precipitação moderada (642 mm por ano) e a insolação durante o período vegetativo (1 520 horas) criam condições climáticas favoráveis ao cultivo da vinha, com influência direta na qualidade da colheita. A combinação climática confere às uvas e aos mostos uma acidez natural ideal, complementando os aromas dos vinhos tranquilos e dos vinhos espumantes de qualidade.

Devido às características físicas dos solos das encostas das colinas, que limitam principalmente o desenvolvimento dos sistemas radiculares e dos ramos produtivos das vinhas, a densidade de plantação das vinhas é uma das mais elevadas do país.

8.2. *Descrição do produto*

Obtidos a partir de solos florestais pardos e pardos avermelhados, de alguns solos moderadamente podzólicos, ricos em calcário e situados sobre gravilha aluvial, os vinhos tintos, são de cor vermelha viva e delicados, encorpados e fortes. Apresentam aromas de ameixas, groselhas-negras, framboesas e uma ligeira adstringência, com um *bouquet* atrativo que se evolui com o envelhecimento, apresentando consistentemente notas de hortelã e café, taninos equilibrados e adstringentes e notas subtis de baunilha quando envelhecidos em barrica.

Os vinhos brancos são de cor amarela-pálida ou amarela-esverdeada brilhante, com aromas e sabores frutados, aromas de flores silvestres, pólen de videira, flor de sabugueiro, um sabor equilibrado que confere uma harmonia ideal ao álcool e à acidez, por vezes com notas de uvas sobreamadurecidas, mel, flor de tília e acácia. A cor depende da duração do envelhecimento em garrafa e varia entre o amarelo-dourado e o âmbar.

Os vinhos rosados são de cor rosa a salmão claro, com aromas de morango silvestre, amêndoa, pétalas de rosa, sabor fresco e vivo, frutado, com aromas de cereja fresca e sabor residual ligeiramente amargo, com qualidades distintas nos vinhos jovens quando atingem a sua frescura máxima.

Os vinhos espumantes de qualidade e os vinhos espumantes de qualidade aromáticos destacam-se pelo facto de o vinho de base provir de uvas vindimadas quando existe um equilíbrio ideal entre açúcares, acidez e aromas. Distinguem-se pela sua delicadeza, efervescência, com bolha persistente, notas de levedura autolisada, aromas de fermentação, mel, aromas frutados de maçã amarela, morangos silvestres, amoras, morangos e amêndoas.

8.3. *Pormenores relativos a fatores humanos*

A densidade de plantação de novas vinhas situa-se entre 4 132 e 5 500 pés por hectare, enquanto a densidade mínima aceitável para as outras vinhas é de 3 200 pés por hectare.

As uvas são vindimadas no final do outono uma vez que estes são longos e amenos, com insolação suficiente, pouca precipitação, temperaturas amenas a moderadas e condições em que o processo de maturação é lento e os vinhos tranquilos brancos e tintos não perdem aroma nem cor.

Os vinhos rosados podem também ser obtidos a partir de castas *pinot-gris* se a uva for macerada durante o tempo necessário para extrair a cor da película subtilmente colorida destas castas. Também é possível obter vinho branco a partir de uvas pretas ou tintas.

Dada a paisagem muito acidentada, com ocasionais vertentes abruptas, existe a prática de enrelvamento das entrelinhas, o que ajuda a estabilizar o solo e a absorver o excesso de água, concentrando assim os aromas, o extrato e a acidez.

As uvas utilizadas na produção do vinho de base para os vinhos espumantes são vindimadas à noite ou no início da manhã, a fim de evitar o seu aquecimento e para preservar os aromas. Todas as uvas são vindimadas manualmente para assegurar que não rachem, evitando a oxidação e a coloração dos mostos. Realiza-se também uma prensagem moderada e a separação das frações para obter o caráter fresco e subtil dos vinhos e a gama diversificada de aromas (frescos, vivos).

Os vinhos de base utilizados na produção dos vinhos espumantes são fermentados a temperaturas mais baixas, durante um período mais longo. Os resíduos de levedura são trazidos à superfície no final da fermentação alcoólica (*bâtonnage*).

Embora o vinho espumante tenha sido produzido no passado (durante o período entre as duas grandes guerras) na área abrangida pela denominação, obtido por fermentação secundária em garrafa segundo o método clássico e vendido principalmente nos mercados nacionais e estrangeiros, as práticas atuais dedicam um pouco mais de tempo à transformação, a fim de produzir aromas típicos de produtos de pastelaria criados pelo resíduo de levedura em que estagiam durante vários meses (gosto residual a pão torrado).

Os antigos vinhos de Drăgăşani tinham um teor alcoólico pouco elevado, cerca de 10 % vol., e eram conhecidos pela frescura conferida pelo dióxido de carbono, típica dos vinhos com fermentação incompleta, aliada a um ligeiro sabor a produto de padaria. Eram obtidos a partir de uvas vindimadas tardiamente, após uma fermentação longa e suave a baixas temperaturas, pelo que conservavam a sua acidez até ao início da primavera. Estas práticas foram adaptadas, até certo ponto, ao longo do tempo. Atualmente, as uvas são vindimadas mais cedo para preservar a mineralidade (caráter frutado, fresco, suculento, suave e delicadamente cítrico) e os vinhos caracterizam-se pelos seus níveis de açúcares residuais muito baixos (bruto natural) e pelos seus aromas persistentes e acidez moderada com teor alcoólico moderado, assegurando uma textura cremosa, leveza e frescura dos frutos.

8.4. *Nexo causal entre a área e o produto*

Os vinhos obtidos a partir das vinhas de Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti e Guşoeni são reconhecidos pela sua qualidade específica (vinhos brancos, tipicamente aromáticos), mas também pelos vinhos tintos produzidos a partir de uvas cultivadas em parcelas situadas no terço superior das colinas, onde se acumulam níveis mais elevados de açúcares e antocianinas nas uvas devido aos maiores níveis de insolação e aos solos mais pobres, que limitam a produção, mas melhoram a qualidade.

As zonas com litossolos apresentam a concentração de vinhos brancos (240-250 g/l de açúcares), que se prestam a vinhos meio-secos, com sobrematuração e um teor de açúcares de 260-280 g/l. Os litossolos ou os solos ferruginosos conferem aos vinhos tintos uma cor vermelha viva e aromas redondos (frutos do bosque bem amadurecidos, ameixas secas).

O clima relativamente fresco garante a maturação lenta das uvas. É por esta razão que a colheita do outono é adiada. O solo, rico em sais metálicos, assegura a harmonia entre os açúcares e a acidez, proporcionando a possibilidade de fermentação a baixas temperaturas para obter vinhos encorpados e aveludados, com uma doçura agradável, que mantêm uma vivacidade típica durante um período prolongado (6-8 meses) graças ao dióxido de carbono solubilizado. A cor é branco-esverdeada brilhante, com sabor a frutos bem amadurecidos, aromas de flores silvestres, pólen de videira, flor de sabugueiro e sabor equilibrado. Os vinhos brancos e os vinhos tipicamente aromáticos são, na sua maioria, obtidos no terço superior das encostas/em litossolos e solos de rendzina, onde acumulam mais de 240-250 g/l de açúcares (um teor adequado para vinhos meio-secos e meio-doces).

Os vinhos das vinhas situadas em solos calcários são delicados, enquanto os vinhos tintos das vinhas situadas em litossolos ou solos ferruginosos são de cor vermelha viva.

Os solos saibrosos garantem a drenagem do excesso de água. Também aquecem ligeiramente e esta retenção térmica permite que as uvas amadureçam bem, conferindo aos vinhos aromas de frutos frescos típicos dos vinhos rosados e mantendo o equilíbrio entre os açúcares e a acidez para formar os aromas delicados de frutos moderadamente maduros nestes vinhos – ligeiras notas frutadas.

O protossolo antropogénico pseudorrendzínico no terço superior da área é «heto-argis», solto, com carbonato de cálcio dissolvido no solo (as frações grossas encontram-se em grandes proporções em detrimento das frações finas). Neste solo, as castas oferecem rendimentos mais baixos, mas de elevada qualidade, as uvas acumulam mais açúcares e grandes quantidades de pigmentos, e os vinhos tintos adquirem aromas distintos de frutos do bosque maduros (framboesas e morangos).

As vinhas situadas no terço central da área (preluvossolo pouco profundo pseudoglaciado, solo franco-argiloso e compactado, com elevados níveis de húmus) produzem rendimentos mais elevados, mas níveis mais baixos de açúcares e pigmentos/substâncias aromáticas.

A superfície vitícola utilizada para a produção de uvas destinadas à produção do vinho de base para vinhos espumantes de qualidade é acidentada e recortada por vales, com picos entre rios e vertentes abruptas paralelas ao rio Olt. A altitude das colinas varia entre 193 m e 463 m, com diversas exposições favoráveis à viticultura. A hidrografia é dominada pelo rio Olt, coletor principal que acumula o excesso de precipitações que escorrem ao longo das colinas. Nos vales profundos que as separam, as uvas amadurecem bem, de uma forma que favorece o desenvolvimento de um nível de acidez médio, ou mesmo ligeiramente elevado, no vinho espumante de qualidade e no vinho espumante de qualidade aromático.

As variações de temperatura são de menor amplitude, marcadas por dias mais frescos e uma atmosfera mais húmida, graças à influência moderadora do rio Olt, que protege a zona do calor excessivo no verão. As temperaturas ligeiramente elevadas e a precipitação na primeira parte da fase de maturação (final de julho) permitem alcançar rapidamente a relação entre a acidez que forma os aromas (predominantemente frutados) e o teor de açúcares dos vinhos espumantes de qualidade e dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos.

Os vinhos espumantes de qualidade e os vinhos espumantes de qualidade aromáticos produzidos a partir das vinhas de Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni e Guşoeni, em zonas com altitudes superiores a 400 m, onde as vinhas se situam em solos moderadamente podzólicos, ricos em calcário e situados sobre gravilha aluvial, têm aromas suaves e um caráter fresco, apresentando, na maioria dos casos, um perfil frutado fresco e característico (*sauvignon*, *crâmpoşie-selecţionată*, *tămâioasă-românească*). Podem também ser medianamente encorpados e fortes, com aromas de frutos do bosque, frutos maduros, cerejas amargas, groselhas-vermelhas, framboesas, morangos e ameixas (*negru-de--drăgăşani*, *alutus*, *novac*, *pinot-noir*), com uma acidez viva e persistente associada a uma mineralidade delicada. A acidez elevada confere a frescura característica dos vinhos espumantes de qualidade e dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos, além de contribuir para a sua limpidez e estabilidade.

Os solos saibrosos com boa drenagem do excesso de água contribuem para uma boa maturação das uvas, determinando a frescura dos aromas dos vinhos espumantes de qualidade e dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos, com um perfil predominantemente frutado nos vinhos rosados, mantendo o equilíbrio entre os açúcares e a acidez que define a delicadeza dos aromas. O preluvossolo pouco profundo pseudoglaciado e o solo franco--argiloso com elevados níveis de húmus, presente nas vinhas situadas no terço central da área produzem rendimentos médios consistentes (níveis mais baixos de açúcares), mas com um espetro de cores um pouco reduzido. Por esse motivo, os vinhos apresentam um equilíbrio entre açúcares e acidez (os outonos são longos e amenos, com insolação suficiente, pouca precipitação, temperaturas amenas a moderadas e condições em que a maturação é lenta e sem perda de aromas), resultando num espetro de aromas que se distinguem por notas delicadas, predominantemente frutadas (maçã amarela, morangos silvestres, amoras, morangos, amêndoas, groselhas e cerejas amargas), por vezes também notas subtis de levedura autolisada ou aromas de fermentação, e um caráter floral (ervas aromáticas, flor de sabugueiro, rosa e feno ligeiramente seco). Durante o período de amadurecimento e maturação das uvas, o clima é mais ameno do que noutras zonas, o que significa que os açúcares se acumulam gradualmente, as uvas não desidratam e não se verifica uma diminuição súbita de acidez nem a perda de aromas.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Condições de comercialização

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Os rótulos dos vinhos DOP «Drăgăşani», devem ostentar obrigatoriamente a indicação do tipo de vinho, de acordo com o teor de açúcares (seco, meio-seco, meio-doce e doce).

O vinho espumante de qualidade e o vinho espumante de qualidade aromático podem ser produzidos e comercializados de acordo com o teor total de açúcares invertido (glucose + frutose) como bruto natural, extra bruto, bruto, seco, meio-seco e doce, em conformidade com a legislação.

No caso dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos, deve constar do rótulo o nome da casta de que provêm as uvas ou a menção «produzido a partir de uvas de castas aromáticas».

Os vinhos espumantes de qualidade e os vinhos espumantes de qualidade aromático «Drăgăşani» são engarrafados em garrafas de vidro de 0,375 litros, 0,75 litros, 1,5 litros e 3,0 litros.

Na rotulagem dos vinhos, o nome da denominação de origem controlada pode ser completado com a denominação de uma das seguintes zonas vitícolas: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI e SPÂRLENI.

Hiperligação para o caderno de especificações

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