C/2026/1651

13.3.2026

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate din sectorul vitivinicol în conformitate cu articolul 97 alineatul (3) coroborat cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/1651)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o procedură de opoziție.

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL PRODUSULUI

„Drăgășani"

Nr. UE: PDO-RO-A0286-AM02

Data cererii: 16.8.2021

1. **Solicitantul și interesul legitim**

Asociația Producătorilor Vitivinicoli Drăgășani (APV Drăgășani)

Asociația este persoană juridică de drept privat de naționalitate română, fără scop patrimonial, fiind organizată și îndeplinindu-și activitatea în conformitate cu legislația în vigoare și cu prevederile din actul constitutiv, fiind reprezentativă pentru gestionarea suprafeței de viță-de-vie plantată și înregistrată în DOP Drăgășani (aprox. 280 ha), precum și a cantităților de vinuri atestate spre comercializare produse în DOP Drăgășani.

2. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

☐ Denumirea produsului

☒ Categoria de produse viticole

☒ Legătura

☒ Restricții privind comercializarea

3. **Descrierea și justificarea modificării**

1. *Includerea unor noi categorii de vinuri: vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat*

Au fost adăugate noi categorii de vinuri: vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat

Obținerea unor noi categorii de produs vinicol permis de legislație în arealul Drăgășani, caracterizat prin condițiile de climă aflate, la fel ca și restul arealelor viticole din Europa, sub influența schimbărilor climatice la nivel global, particularizate la nivel regional, este necesară pentru a răspunde diversificării gusturilor consumatorilor care în ultimii ani se orientează după noi tipuri de produse și cu particularități legate de arealul de producție ori de metodele de producție.

În ultimii ani, în arealul DOP s-au aplicat investiții și modernizări ale infrastructurii de producție și tehnologiilor, pe fondul tradiției și valorii vinurilor liniștite cu DOP Drăgășani recunoscute la nivel național, dar și european, care să permită obținerea și a altor tipuri de vinuri, cele de tipul spumantelor de calitate fiind o preocupare actuală a multor producători din areal care își propun să realizeze producerea vinului de bază pentru spumant, dar și a produsului finit în interiorul arealului geografic.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Încă din perioada interbelică și până în prezent, în arealul delimitat de DOP Drăgășani s-a produs vin spumant obținut prin a doua fermentare în butelii, prin metoda clasică. Acest spumant era îndeosebi comercializat pe piețele interne și externe.

În acest context, apar din ce în ce mai mulți producători de vinuri spumante, care le obțin atât prin metoda fermentării în butelii, cât și prin mai noua metoda a fermentării acrotofor/autoclava, care este de departe mai accesibilă. Producătorii de vinuri liniștite din arealul DOP Drăgășani au dorit astfel sa reînvie o tradiție și, totodată, să valorifice potențialul vinicol al zonei într-un nou tip de produs solicitat de piața consumatorilor de vin, respectiv cele două noi categorii de produs.

Vinurile obținute pe plaiurile Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti, Guşoeni sunt recunoscute prin calitatea excepțională a vinurilor albe și aromate. De asemenea s-au remarcat și vinurile roșii atunci când strugurii provin din parcele situate în treimea superioară a dealurilor, acolo unde strugurii acumulează mai multe zaharuri și antociani datorită insolației mai puternice și solurilor mai sărace, mai structurate, ce limitează producția la hectar, însă îi potențează calitatea.

Au fost modificate Cap. 1 din caietul de sarcini și secț. 3 din Documentul unic.

2. *Indicarea legăturii cu arealul geografic pentru noile categorii de vinuri solicitate*

Introducerea de noi categorii de vinuri (vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat) determină indicarea legăturii dintre fiecare categorie și areal, pentru a se asigura conformitatea cu legislația în vigoare existentă în cazul unei denumiri de origine protejate.

Au fost modificate Cap. 2 din caietul de sarcini și secț. 8 din Documentul unic.

3. *Prezentarea caracteristicilor analitice și organoleptice ale noilor categorii de vinuri*

Dată fiind introducerea vinului spumant de calitate și a vinului spumant de calitate de tip aromat în caietul de sarcini, este necesară prezentarea parametrilor analitici ai acestor categorii de vinuri din DOP Drăgășani și a caracteristicilor organoleptice ale acestora, pentru a se asigura conformitatea cu prevederile legislației în vigoare care definește o denumire de origine protejată.

Au fost modificate Cap. 11 din caietul de sarcini și secț. 4 din Documentul unic.

4. *Indicarea unor practici tehnologice specifice de obținere a noilor categorii de vinuri*

Se completează caietul de sarcini cu anumite practici tehnologice care sunt specifice obținerii noilor categorii de vinuri prin care se descriu detaliat anumite operațiuni tehnologice de prelucrare a noilor categorii de vinuri (prelucrare struguri, prelucrare musturi, conducerea fermentației alcoolice a musturilor, folosirea drojdiilor, pregătirea licorii de expediție, a levurilor selecționate etc.).

Este modificat capitolul 10 din caietul de sarcini, nu este afectat Documentul unic.

5. *Adăugarea unor condiții privind practici oenologice specifice pentru noile categorii de vinuri*

Se aduce completare la caietul de sarcini pentru noile categorii de vinuri solicitate în producție, în special cu detalii pentru obținerea vinurilor roze folosind o anumită tehnică de prelucrare care determină culoarea vinului.

Vinurile spumante de calitate roze se obțin exclusiv din soiuri negre sau roz, prin macerare pe boabe. Vinuri roze pot fi considerate și cele provenind din soiurile Pinot gris, daca macerarea se face pe boabe, atât timp cât este necesar pentru extracția culorii din pielița discret colorată a celor două soiuri. În plus, vinul alb poate fi obținut și prin vinificare în alb a soiurilor de struguri negri sau roz. Vinul spumant de calitate se poate obține prin fermentație alcoolică primară (direct din must) sau secundară (din vin producție bază).

Au fost modificate Cap. 9 din caietul de sarcini și secț. 5 din Documentul unic.

6. *Includerea în etichetare a unor indicații facultative, pentru noile categorii de vinuri*

Includerea unor noi categorii de vinuri în producție determină completarea dispozițiilor privind etichetarea pentru aceste noi categorii, cu condiții privind indicarea soiului de vinificație, a tipului de vin în funcție de conținutul glucoză+fructoză sau aspecte legate de îmbutelierea acestora.

Au fost modificate Cap. 12 din caietul de sarcini și secț. 9 din Documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Drăgășani

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinurile albe*

Au arome florale proaspete, culoare galben-pai cu nuanțe galben-verzui, aromă de vanilie, de strugure în pârgă, unt proaspăt, aromă intensă de flori de soc, flori de viță-de-vie, flori de salcâm, miere, nucșoară; gustativ- vinul este ușor migdalat, cu prospețime, amplu, postgust prelungit. Vinurile albe în marea majoritate sunt percepute ca vinuri lejere și cu aciditate ridicată. Gust acid, vioi, fructat, echilibrate, foarte des cu aroma fructelor bine coapte.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 11,00

— Aciditate totală minimă: 3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 200

2. *Vinurile roze*

Culoarea vinurilor este de roz-somon deschis, cu buchet care dezvăluie arome de căpșune sălbatice, uneori migdalate, petale de trandafir. Gust proaspăt și revigorant, fructat, cu arome de cireșe proaspete și postgust ușor înțepător, cu calități care atrag consumatorul sub forma vinurilor tinere când exprimă potențialul de prospețime.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 11,00

— Aciditate totală minimă: 3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 200

3. *Vinuri roșii*

Gust- structură taninoasă robustă, gust complex, ierbos, arome olfactive de fructe de pădure, afine, coacăze si condimente, arome de fructe de pădure coapte, prune uscate, cireșe amare. Culoare roșu-rubiniu închis, rubiniu cu intensitate moderată, rubiniu închis profund, roșu-granat, intens. Gustativ sunt vinuri catifelate, cu aciditate bine integrată, cu postgust prelung, echilibrat, rotund. Buchet puternic de coacăze negre proaspete și mure, violete, cireșe și ușoară nuanță de piper proaspăt, cu ușoară notă de ciocolată, gust intens fructat în subtile note de cafea proaspăt prăjită. Taninii mătăsoși și delicați asigură potențial bun de învechire. Gustul de fructe proaspete este combinat uneori cu o ușoară notă de vanilie.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 12,00

— Aciditate totală minimă: 3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 150

4. *Vinuri spumante de calitate*

Vinurile spumante de calitate se disting prin finețe, cu perlare intensă la început, iar apoi mai lejeră, dar îndelungată.

— galben-verzui până la galben-pal, galben-verzui până la galben-pai, strălucitor, iar la spumantul roze avem diferite nuanțe de roz în funcție de soiul/soiurile din care se obține;

— arome gustative/olfactive: finețe, cu arome de fermentare, cu nuanțe de flori, miere, fân ușor uscat, note de autoliză, migdale, măr galben, arome de trandafir, fructe de pădure (fragi, mure, afine, căpșuni).

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 11,00

— Aciditate totală minimă: 3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 185

5. *Vinuri spumante de calitate de tip aromat*

Vinurile spumante de calitate de tip aromat se disting prin finețe, cu perlare abundentă, perlare fină.

— galben-verzui, pal, ori galben-pai, diferite nuanțe de roz, în funcție de soi.

— arome olfactive/gustative: tipice sortogrupului muscat, de busuioc, soc, arome de fermentare, florale, cu ușoare note de autoliză, fructe de pădure, fructe coapte (cireșe amare, coacăze roșii, zmeură, căpșuni), aciditate vioaie și persistentă, mineralitate fină.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 6,00

— Aciditate totală minimă: 3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 185

5. **Practici oenologice**

(a) *Practici oenologice specifice*

1. Practici oenologice

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

La obținerea vinurilor cu DOP Drăgășani este interzisă îndulcirea vinurilor.

2. Practică oenologică specifică pentru vinuri roze

Practică enologică specifică

Vinurile spumante de calitate roze se obțin exclusiv din soiuri negre sau roz, prin macerare pe boabe. Vinuri roze pot fi considerate și cele provenind din soiurile Pinot gris, dacă macerarea se face pe boabe, atât timp cât este necesar pentru extracția culorii din pielița discret colorată a soiului. În plus, vinul alb poate fi obținut și prin vinificare în alb a soiurilor de struguri negri sau roz.

Vinul spumant de calitate se poate obține prin fermentație alcoolică primară (direct din must) sau secundară (din vinul de bază pentru spumant).

(b) *Producții maxime*

1. la maturitate deplină a recoltei, Crâmpoșie selecționată

14 000 de kilograme de struguri pe hectar

2. la maturitate deplină a recoltei, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

12 000 de kilograme de struguri pe hectar

3. la maturitate deplină a recoltei, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

12 000 de kilograme de struguri pe hectar

4. la maturitate deplină a recoltei, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

10 000 de kilograme de struguri pe hectar

5. la maturitate deplină a recoltei, Crâmpoșie selecționată

112 hectolitri pe hectar

6. la maturitate deplină a recoltei, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

96 de hectolitri pe hectar

7. la maturitate deplină a recoltei, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

96 de hectolitri pe hectar

8. la maturitate deplină a recoltei, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

75 de hectolitri pe hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Județul Vâlcea:

— Municipiul Drăgășani – localități componente Drăgășani, Zărneni, Zlătărei, Valea Caselor;

— Comuna Ștefănești – satele Dobrușa, Condoiești, Șerbănești, Ștefănești;

— Comuna Șuteşti - satele Racu, Izvorașu, Şuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili, Boroșești;

— Comuna Prundeni – satele Prundeni, Călina, Zăvideni;

— Comuna Orlești - satele Orlești, Silea, Scaioși, Procopoaia;

— Comuna Crețeni – satele Crețeni, Mrenești, Streminoasa, Izvoru;

— Comuna Gușoeni – satele Gușoeni, Măgureni, Spârleni, Gușoianca, Burdălești;

— Comuna Lungești – satele Lungești, Carcadiești, Fumureni, Stăneşti-Lunca.

Județul Olt:

— Comuna Cârlogani – satul Cârlogani, Cepari;

— Comuna Strejești – satele Strejeștii de Sus, Colibași;

— Comuna Pleșoiu – satul Schitu din Deal.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

Alutus N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoşie selecționată B

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

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

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgășani N

Novac N

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

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Detalii privind arealul*

Arealul Drăgășani se întinde între Subcarpații Getici la nord și Câmpia Română la sud și sud-est, fiind situat între paralelele 44°30'-44°55' latitudine nordică și meridianele 23°55'-24°15' longitudine estică. Arealul are o lungime de cca 50 km, între localitățile Strejești, în sud, și Ionești, în nord, cu o dezvoltare în adâncime, pe latura est-vest pe o distanță ce ajunge la cca 30km. Administrativ, podgoria se află localizată în județele Vâlcea și Olt.

Relieful este caracterizat prin culmi interfluviale cu versanți abrupți, paralele cu râul Olt și orientate de la N la S. Altitudinea dealurilor din podgorie crește de la S (Oporelu – 193 m) la N (Scundu 463 m), dând naștere la diferite expoziții, favorabile culturii de viță-de-vie. Această modelare a reliefului nu permite stagnarea aerului rece, ci favorizează scurgerea lui prin văi către râul Olt și astfel se reduce riscul de îngheț, majoritatea plantațiilor viticole fiind pe versanți asigurându-se viței-de-vie un drenaj natural optim.

Litologia – este reprezentată dintr-o alternanță de argile, marne și nisipuri terțiare pe pantele și cumpenele dealurilor și aluviuni de diferite texturi în Lunca Oltului.

Solurile – de pe terenurile de platformă – sunt caracterizate prin prezența luvisolurilor albice, planosolurilor și solurilor brune luvice (podzolite). Pe culmile înguste, bine drenate, în partea superioară a versanților și pe terase, s-au format soluri brune argiloiluviale. Pe versanți sunt soluri brune eu-mezobazice și regosoluri. Solurile brun-roșcate apar pe terase, în partea sudică a podgoriei.

Hidrografia este dominată de râul Olt, principalul colector care adună surplusurile de precipitații ce se scurg de pe dealuri, în văile adânci ce le despart.

Climatul este temperat continental, cu ierni reci și veri calde, dar cu o mai atenuată excesivitate est-europeană, cu ușoare influențe mediteraneene. Temperatura medie anuală (11,3 °C), precipitațiile moderate (642 mm anual) alături de insolația din perioada de vegetație (1 520 de ore) induc condiții climatice favorabile culturii viței-de-vie cu influență directă asupra calității recoltei. Ansamblul climatic imprimă strugurilor și musturilor o aciditate naturală optimă pentru definitivarea aromelor vinurilor liniștite și vinurilor spumante de calitate.

Datorită însușirilor fizice ale solurilor de pe versanții dealurilor piemontane, predominant limitative în dezvoltarea sistemului radicular al viței-de-vie și a încărcăturii butucilor cu coarde productive, densitatea plantelor în plantații este printre cele mai mari din țară.

8.2. *Detalii privind produsul*

Vinurile roșii obținute pe solurile brune și brun-roșcate de pădure, unele mediu podzolite, bogate în calcar și situate pe pietrișuri aluvionare, au o culoare roșie strălucitoare, sunt fine, cu corpolență, extractive. Vinurile liniștite roșii au arome de prune, coacăze negre, zmeură, astringența temperată, cu un buchet atrăgător prin învechire, cu note de mentă și cafea, cu consistență, taninuri astringente echilibrate și nuanțe discrete de vanilie la maturarea în baric.

Vinurile albe – culoare galben pal sau galben-verzui strălucitor, aromă cu savoare de fruct, arome de flori de câmp, polen de viță-de-vie, flori de soc, gust echilibrat în care alcoolul și aciditatea se armonizează în mod optim, uneori cu note de struguri supracopți, miere de albine, flori de tei, salcâm, culoare în funcție de durata învechirii în sticle de la galben-auriu la chihlimbariu.

Vinurile roze cu aspect de roz-somon deschis, cu buchet de arome de căpșune sălbatice, migdalate, petale de trandafir, gust proaspăt și revigorant, fructat, cu arome de cireșe proaspete și postgust ușor înțepător, cu calități aparte la vinurile tinere când exprimă potențialul de prospețime.

Vinurile spumante de calitate și cele spumante de calitate de tip aromat au amprenta faptului că vinul producție de bază provine din strugurii culeși atunci când se constată un optim echilibru între zaharuri-aciditate (arome). Ele se disting prin finețe, efervescență, perlare îndelungată, cu note de autoliză, arome de fermentare, miere, arome fructate de măr galben, fragi, mure, căpșuni, uneori migdale.

8.3. *Detalii privind factorii umani*

În plantațiile nou-înființate densitatea se încadrează între: 4 132 și 5 500 de butuci/hectar, în restul plantațiilor, densitatea minim acceptată este de: 3 200 de butuci/hectar.

Culegerea strugurilor se realizează toamna târziu pentru că toamnele sunt lungi și blânde, cu durată suficientă de strălucire a soarelui, precipitații restrânse, temperaturi blând-moderate, condiții în care procesul de maturare este lent și fără pierderi pe arome și culoare ale vinurilor liniștite albe și roșii.

Se pot obține și vinuri roze din soiul Pinot gris dacă macerarea se face pe boabe atât timp cât este necesar pentru extracția culorii din pielița discret colorată a soiului. În plus, vinul alb poate fi obținut și prin vinificare în alb a soiurilor de struguri negri sau roz.

Ținând cont de relieful foarte fragmentat, cu pante agresive uneori, se practică sistemul înierbat între rândurile de viță-de-vie, ce ajută la stabilizarea solului, dar și la consumul excedentului de apa; strugurii obținuți aici concentrează astfel aromele, extractul și aciditatea.

Recoltarea strugurilor pentru obținerea vinurilor producție bază pentru spumante se face noaptea sau dimineața devreme pentru a evita încălzirea lor și a fi conservate aromele. Se recoltează manual pentru integritatea boabelor, evitându-se oxidarea și colorarea musturilor, plus o presare moderată și separare a fracțiunilor pentru obținerea caracterului proaspăt, fin al vinurilor și a diversității de arome (proaspete, revigorante).

Vinurile bază pentru obținerea spumantelor se fermentează la temperaturi mai scăzute, o perioadă mai lungă și se realizează punerea în supensie a drojdiilor fine la finalul fermentației alcoolice (bâtonnage).

Deși în trecut (perioada interbelică) în arealul denumirii a fost produs vin spumant obținut prin a doua fermentare în butelii, prin metoda clasică, îndeosebi comercializat pe piețele interne și externe, practicile actuale alocă ceva mai mult timp în prelucrare pentru obținerea aromelor tipic patiserie datorită drojdiilor fine pe care stau câteva luni bune (postgust de pâine prăjită)

Vinurile vechi de Drăgășani aveau un alcool nu prea ridicat, în jur de 10 % vol. alc. și erau cunoscute prin prospețimea dată de dioxidul de carbon specific vinurilor cu fermentație incompletă, cu un ușor gust de copt. Erau obținute din struguri culeși târziu, după o lungă și ușoară fermentație la temperatură joasă, și păstrau caracterul acidulat până la începutul primăverii, practici la care s-a intervenit de-a lungul timpului cu un anume grad de adaptare; acum strugurii se culeg mai devreme pentru a se păstra tipologia de mineralitate (fructat, proaspăt, zemos, ușor și fin citric), vinurile fiind urmărite pe conduita definitivării cu foarte puține zaharuri reziduale (brut natur) și pentru persistența aromelor și aciditatea moderată cu un alcool moderat, pentru a se asigura textura cremoasă, lejeritatea, prospețimea de fruct.

8.4. *Interacțiunea cauzală areal-produs*

Vinurile obținute pe plaiurile Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti, Guşoeni sunt recunoscute prin calitatea aparte (vinuri albe, vinuri tipic aromate), dar și vinuri roșii provenite din strugurii originari din parcelele situate în treimea superioară a dealurilor, acolo unde strugurii acumulează mai multe zaharuri și antociani datorită insolației mai puternice și solurilor mai sărace ce limitează producția, însă îi potențează calitatea.

Zonele cu soluri scheletice pun în valoare acumulările vinurilor albe (240-250 g/l zahăr), pretându-se ca demiseci, cu supramaturare și cantități de zaharuri de 260-280 g/l, solurile scheletice sau feruginoase dau vinurilor roșii o culoare roșu-strălucitor și rotunjime aromelor (fructe de pădure bine coapte, prune uscate).

Climatul relativ răcoros asigură coacerea lentă a strugurilor, de aceea toamna se practică un cules întârziat. Solul încărcat cu săruri metalice asigură armonia zahăr-aciditate oferind posibilitatea fermentării la temperaturi scăzute, pentru obținerea vinurilor pline, catifelate, cu o dulceață plăcută, păstrând o perioadă îndelungată (6-8 luni) o vioiciune tipică grație dioxidului de carbon solubilizat. Culoarea este alb-verzui strălucitor, cu savoare de fruct bine copt, arome de flori de câmp, polen de viță-de-vie, soc, gust echilibrat. Vinurile albe și cele tipic aromate se obțin în majoritate în treimea superioară a pantelor/pe soluri scheletice și rendzinice unde acumulează peste 240-250 g/l zahăr (favorabilitate ca vinuri demiseci, demidulci).

Vinurile din plantațiile aflate pe soluri calcaroase au finețe, iar pe solurile scheletice sau feruginoase, vinurile roșii au o culoare roșie strălucitoare imprimată.

Solurile cu pietriș asigură o bună scurgere a excesului de apă, se încălzesc ușor permițând reținerea căldurii, o buna maturare a strugurilor spre conturarea aromelor proaspete fructate tipice vinurilor roze și menținerea echilibrului între zaharuri-aciditate pentru conturarea aromelor fine ale acestor vinuri, de fruct copt moderat – note fructate ușoare.

Protosolul antropic pseudorendzinic din treimea superioară a arealului este heto-argic, afânat, cu carbonat de calciu dizolvat în masa solului (fracțiunea grosieră se găsește în mare proporție în detrimentul fracțiunilor fine). Pe acest sol soiurile oferă producții mai mici, dar calitative, strugurii acumulează cele mai multe zaharuri, mari cantități de substanțe colorante și arome distincte de fructe de pădure coapte la vinurile roșii (zmeur, căpșuni).

Din plantațiile situate în treimea mijlocie a arealului (preluvosol slab pseudogleizat, luto-argiloasă, mediu compactat, bine aprovizionat cu humus) rezultă producții mai mari, dar conținut în zaharuri și substanțe colorante/aromate mai mic.

Arealul de cultură a viței-de-vie cu vocație pentru producerea strugurilor destinați obținerii vinului de bază pentru vinul spumant de calitate este colinar și fragmentat de văi, cu culmi interfluviale, cu versanți abrupți, paralele cu râul Olt, altitudini pe dealuri de 193 m și 463 m cu diferite expoziții, favorabile culturii de viță-de-vie, hidrografie dominată de Olt ca și colector care aduna surplusurile de precipitații de pe dealuri. În văile adânci ce le despart, se realizează o bună maturare a boabelor strugurilor într-un regim favorabil dezvoltării unui nivel de aciditate mediu poate chiar ușor ridicat la vinul spumant de calitate și spumant de calitate aromat.

Variațiile de temperatură se înscriu într-o lentă amplitudine, marcată de zile mai răcoroase și atmosferă mai umedă printr-o influență temporizatoare exercitată de râul Olt, care menține protecția arealului la căldurile excesive din timpul verii. Temperaturile ușor ridicate și ploile din prima parte a fenofazei de pârgă (sfârșit de luna iulie) conduc la atingerea rapidă a pragurilor de aciditate care conturează aromele (de spectru fructat preponderent) și conținutul zaharurilor la spumantele de calitate și spumantele de tip aromat.

Vinurile spumante de calitate și spumante de tip aromat valorificate din plantațiile de pe Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni, Guşoeni, pe zonele cu altitudini ce depășesc 400 m unde plantațiile sunt așezate pe solurile mediu podzolite, bogate în calcar, pe pietrișurile aluvionare, au suplețe în spectrul aromatic și amprenta prospețimii, fiind în majoritate tipic fructate proaspăt (Sauvignon, Crâmpoșie selecționată, Tămâioasă românească), dar și cu o corpolență medie și extractivitate, aromate ca fructe de pădure, fructe coapte, cireșe amare, coacăze roșii, zmeură, căpșuni, prună (Negru de Drăgășani, Alutus, Novac, Pinot noir), având o aciditate vioaie și persistentă însoțită de o mineralitate fină. Aciditatea ridicată aduce prospețimea caracteristică vinului spumant de calitate și aromat și contribuie la asigurarea limpidității și stabilității acestuia.

Solurile cu pietriș cu bun drenaj al excesului de apă contribuie la o bună maturare a strugurilor, pe direcția conturării prospețimii aromelor în vinul spumant de calitate și spumant de tip aromat, cu o tipicitate predominant fructată la vinurile roze, menținând echilibrul zaharuri-aciditate care conturează finețea aromelor. Solul de tip preluvosol slab pseudogleizat, luto-argilos și bine aprovizionat cu humus aferent plantațiilor din treimea mijlocie a arealului conduc la producții medii-consistente (conținut în zaharuri mai mic), însă cu spectru colorant ceva mai slab. Astfel vinurile au echilibru zaharuri-aciditate (toamnele sunt lungi și blânde, cu durată suficientă de strălucire a soarelui, precipitații restrânse și temperaturi blând-moderate, condiții în care maturarea este lentă și fără pierderi pe arome) care determină spectru de arome ce disting finețe, note preponderent fructate (măr galben, fragi, mure, căpșuni, migdale, coacăze, cireșe amare), uneori și note fine de autoliză ori arome de fermentare, precum și amprentă florală (ierburi, soc, trandafir, fân ușor uscat). În perioada de pârgă și coacere a strugurilor clima fiind mai blândă decât în alte areale, acumularea de zaharuri se face treptat și nu se produc deshidratări, nici scăderi bruște de aciditate și pierderi de arome.

9. **ALTE CONDIȚII ESENȚIALE (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Condiții de comercializare

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În sistemul de etichetare, pentru vinurile cu DOP Drăgășani este obligatorie inscripționarea tipului de vin după conținutul în zaharuri (sec, demisec, demidulce, dulce).

Vinul spumant de calitate și vinul spumant de calitate de tip aromat poate fi obținut și comercializat funcție de conținutul în zahăr total invertit (glucoză+fructoză) sub formele brut – natur, extra – brut, brut, sec, demisec și dulce după cum prevede legislația.

Pentru vinurile spumante de tip aromat, se indică pe etichetă numele soiului de viță din care provin strugurii sau se menționează „obținut din struguri de varietăți aromatice”.

Îmbutelierea vinului spumant de calitate și vinului spumant de calitate de tip aromat Drăgășani se face în butelii de sticlă de 0,375 litri, 0,75 litri, 1,500 litri și 3,000 litri.

În etichetarea vinurilor, numele denumirii de origine controlate poate să fie completat și cu următoarele denumiri de plai viticol: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Link către caietul de sarcini al produsului

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