C/2026/1651

13.3.2026

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije za zaščiteno označbo porekla v vinskem sektorju v skladu s členom 97(3) v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/1651)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi začnejo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

„Drăgăşani“

EU št.: PDO-RO-A0286-AM02

Datum zahtevka: 16.8.2021

1. Vložnik in pravni interes

Združenje proizvajalcev vina „Drăgăşani“ (APV Drăgăşani)

Združenje je romunska nepridobitna pravna oseba zasebnega prava, ki organizira in izvaja svoje dejavnosti v skladu z veljavno zakonodajo in statutom. Združenje zastopa upravljavce vinogradov (približno 280 ha), zasajenih in registriranih za ZOP „Drăgăşani“, in proizvajalce vin, certificiranih za prodajo in proizvedenih z ZOP „Drăgăşani“.

2. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se spremembe nanašajo

☐ Ime proizvoda

☒ Kategorija proizvoda vinske trte

☒ Povezava

☒ Omejitve trženja

3. Opis spremembe in razlogi zanjo

1. *Vključitev novih kategorij vina: kakovostna peneča vina, kakovostna aromatična peneča vina*

Dodane so bile nove kategorije vina: kakovostna peneča vina in kakovostna aromatična peneča vina.

Proizvodnja novih kategorij vina, dovoljenih z zakonodajo na območju Drăgăşani, kjer na podnebje vplivajo podnebne spremembe na svetovni ravni, je nujen odziv na vse raznovrstnejše okuse potrošnikov, saj so ti v zadnjem času usmerjeni v nove vrste proizvodov s posebnimi lastnostmi, ki te proizvode povezujejo z območjem proizvodnje ali metodami proizvodnje.

V zadnjih letih so bili naložbe in prizadevanja na območju ZOP usmerjeni v posodobitev proizvodne infrastrukture in tehnologij, na katere vplivajo tradicija in vrednost mirnih vin z ZOP „Drăgăşani“, priznanih na nacionalni in evropski ravni. To je omogočilo proizvodnjo še drugih vrst vin, pri čemer so kakovostna peneča vina trenutno v središču zanimanja številnih proizvajalcev na tem območju, ki nameravajo osnovno vino za peneče vino in končni proizvod proizvajati znotraj tega geografskega območja.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Peneče vino se po klasični metodi s sekundarnim vrenjem v steklenicah na razmejenem območju za vina z ZOP „Drăgășani“ proizvaja že od obdobja med obema vojnama. To peneče vino se je večinoma prodajalo na domačem in tujem trgu.

Vse več je proizvajalcev penečih vin, ki uporabljajo tako metodo vrenja v steklenicah kot tudi novo metodo vrenja v kotlu *acrotofor*/avtoklavu, ki je veliko dostopnejša. Proizvajalci mirnih vin na območju ZOP „Drăgășani“ si prizadevajo oživiti tradicijo in hkrati izkoristiti potencial vina na tem območju z novo vrsto proizvoda, po katerem je povpraševanje na potrošniškem trgu vin, in sicer z dvema novima kategorijama proizvodov.

Vina iz vinogradov v krajih Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești in Gușoeni so prepoznavna kot izjemno kakovostna bela in aromatična vina. Proizvajajo se tudi kakovostna rdeča vina iz grozdja, pridelanega na parcelah, ki ležijo v zgornji tretjini gričev, kjer je zaradi večje osončenosti in revnejših, bolj strukturiranih tal vsebnost sladkorjev in antocianinov v grozdju višja, zaradi česar je hektarski donos omejen, vendar je kakovost toliko boljša.

Spremenjena sta bila poglavje 1 specifikacije proizvoda in oddelek 3 enotnega dokumenta.

2. *Navedba povezave z geografskim območjem za zahtevane nove kategorije vina*

Uvedba novih kategorij vin (kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino) omogoča, da se navede povezava med posamezno kategorijo vina in geografskim območjem ter se tako v primeru zaščitene označbe porekla zagotovi skladnost z obstoječo zakonodajo.

Spremenjena sta bila poglavje 2 specifikacije proizvoda in oddelek 8 enotnega dokumenta.

3. *Predstavitev analitskih/organoleptičnih lastnosti novih kategorij vin*

Zaradi vključitve kakovostnega penečega vina in kakovostnega aromatičnega penečega vina v specifikacijo proizvoda je treba predstaviti analitske parametre teh kategorij vin z ZOP „Drăgășani“ in njihove organoleptične lastnosti, da se zagotovi skladnost z določbami veljavne zakonodaje o zaščiteni označbi porekla.

Spremenjena sta bila poglavje 11 specifikacije proizvoda in oddelek 4 enotnega dokumenta.

4. *Navedba specifičnih tehnoloških postopkov za proizvodnjo novih kategorij vin*

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da vključuje nekatere tehnološke prakse, značilne za proizvodnjo novih kategorij vina, pri čemer so podrobno opisani nekateri tehnološki postopki za predelavo novih kategorij vina (predelava grozdja, predelava mošta, alkoholno vrenje mošta, uporaba kvasovk, priprava sladilnega likerja, izbrane droži itd.).

Spremenjeno je bilo poglavje 10 specifikacije proizvoda. To ne vpliva na enotni dokument.

5. *Vključitev pogojev o posebnih enoloških postopkih za nove kategorije vin*

V specifikacijo proizvoda so bile dodane nove kategorije vina, ki se zahtevajo za proizvodnjo, vključno s podrobnostmi o proizvodnji vin rosé s posebno tehniko predelave, ki določa barvo vina.

Kakovostna peneča vina rosé se pridelujejo samo iz črnih ali rdečih sort, in sicer z maceracijo grozdja. Vina rosé se lahko pridelajo tudi iz sort pinot gris, če se grozdje macerira dovolj dolgo, da se iz rahlo obarvane kožice teh dveh sort izloči barva. Iz črnega ali rdečega grozdja se lahko pridela tudi belo vino. Kakovostno peneče vino se lahko pridela s primarnim vrenjem (neposredno iz mošta) ali sekundarnim vrenjem (iz osnovnega vina).

Spremenjena sta bila poglavje 9 specifikacije proizvoda in oddelek 5 enotnega dokumenta.

6. *Vključitev neobveznih navedb za nove kategorije vina na etiketo*

Z vključitvijo novih kategorij vin v proizvodnjo je treba določbe o označevanju dopolniti s pogoji za navedbo sorte vinske trte, vrste vina po vsebnosti glukoze in fruktoze ali vidikov, povezanih s stekleničenjem novih kategorij vin.

Spremenjena sta bila poglavje 12 specifikacije proizvoda in oddelek 9 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Drăgăşani

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

6. Kakovostno aromatično peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

• 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Bela vina*

Imajo sveže cvetlične arome in so slamnato rumene barve z zelenkasto rumenimi odtenki ter aromami vanilje, zrelega grozdja, svežega masla, intenzivno aromo bezga, cvetov trte, cvetov akacije, medu in muškatnega oreščka. Ta vina imajo rahel okus po mandljih ter so sveža in polnega okusa, s podaljšanim pookusom. Velika večina belih vin je lahkih in ima visoko vsebnost kislin. Imajo kiselkast, živahen in saden okus, ki je uravnotežen, zelo pogosto pa je zaznavna aroma zelo zrelega sadja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

2. *Vina rosé*

Ta vina so svetle lososovo rožnate barve, s cvetico, ki razkriva arome divjih jagod, včasih tudi mandljev in cvetnih listov vrtnice. Imajo svež, poživljajoč in saden okus z aromami svežih češenj in rahlo ostrim pookusom. Ko dosežejo največjo svežino, s svojimi lastnostmi pritegnejo ljubitelje mladih vin.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

3. *Rdeča vina*

Okus – krepka taninska struktura, kompleksen travnat okus, arome gozdnih sadežev, borovnic, ribeza in začimb ter arome zrelih gozdnih sadežev, suhih sliv in višenj. Barva – temna rubinasto rdeča, zmerno intenzivna rubinasto rdeča, izrazito temna rubinasto rdeča, intenzivna granatno rdeča. Ta vina imajo žameten okus z lepo povezano vsebnostjo kislin ter podaljšanim, uravnoteženim in zaokroženim pookusom. Imajo močno cvetico po svežem črnem ribezu, robidah, vijolicah in češnjah, z nežnim pridihom svežega popra, rahlo čokoladno noto ter intenziven sadni okus z nežnimi notami sveže pražene kave. Zaradi svilnatih in nežnih taninov so primerna za staranje. Okus svežega sadja včasih spremlja rahla nota vanilje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

4. *Kakovostna peneča vina*

Kakovostna peneča vina se odlikujejo po svoji prefinjenosti. Iskrenje je sprva intenzivno, mehurčki pa se nato umirijo, vendar so obstojni.

— Ta vina so sijoča, zelenkasto rumena do bledo rumena, zelenkasto rumena do slamnato rumena, peneča vina rosé pa imajo različne odtenke rožnate barve, odvisno od sort, iz katerih so proizvedena.

— Okus/vonj: prefinjen, z vrelnimi aromami, pridihi cvetja, medu, rahlo posušenega sena, notami avtoliziranih kvasovk, mandljev, rumenega jabolka, aromami vrtnice in jagodičevja (divje jagode, robide, borovnice, jagode).

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

5. *Kakovostna aromatična peneča vina*

Kakovostna aromatična peneča vina se odlikujejo po prefinjenosti, pri čemer se iskrijo z obstojnimi in drobnimi mehurčki.

— Ta vina so zelenkasto rumena, bledo ali slamnato rumena, z različnimi odtenki rožnate, odvisno od sorte.

— Vonj/okus: značilen za sorto muškat z aromami po baziliki, bezgu in vrenju, cvetličen z nežnimi pridihi avtoliziranih kvasovk, gozdnih sadežev in zrelega sadja (višnje, rdeči ribez, maline, jagode) ter z živahnimi in obstojnimi kislinami, prefinjeno mineralen.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 6,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

5. **Vinarske prakse**

(a) *Posebni enološki postopki*

1. Enološki postopki

Pomembna omejitev pri proizvodnji vin

Dosladkanje vin z ZOP „Drăgăşani“ je prepovedano.

2. Poseben enološki postopek za vina rosé

Poseben enološki postopek

Kakovostna peneča vina rosé se pridelujejo samo iz črnih ali rdečih sort, in sicer z maceracijo grozdja. Vina rosé se lahko pridelajo tudi iz sort pinot gris, če se grozdje macerira dovolj dolgo, da se iz rahlo obarvane kožice teh sort izloči barva. Iz črnega ali rdečega grozdja se lahko pridela tudi belo vino.

Kakovostno peneče vino se lahko pridela s primarnim vrenjem (neposredno iz mošta) ali sekundarnim vrenjem (iz osnovnega vina, namenjenega za peneče vino).

(b) *Največji donosi*

1. Trgatev ob polni zrelosti, crâmpoşie selecţionată

14 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Trgatev ob polni zrelosti, fetească regală, riesling italian, sauvignon, pinot gris in chardonnay

12 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Trgatev ob polni zrelosti, tămâioasă românească, muscat ottonel in negru de drăgăşani

12 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Trgatev ob polni zrelosti, novac, burgund mare, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră in alutus

10 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Trgatev ob polni zrelosti, crâmpoşie selecţionată

112 hektolitrov na hektar

6. Trgatev ob polni zrelosti, fetească regală, riesling italian, sauvignon, pinot gris in chardonnay

96 hektolitrov na hektar

7. Trgatev ob polni zrelosti, tămâioasă românească, muscat ottonel in negru de drăgăşani

96 hektolitrov na hektar

8. Trgatev ob polni zrelosti, novac, burgund mare, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră in alutus

75 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Okrožje Vâlcea:

— mesto Drăgăşani – pripadajoči kraji Drăgăşani, Zărneni, Zlătărei in Valea Caselor,

— občina Ştefăneşti – vasi Dobruşa, Condoieşti, Şerbăneşti in Ştefăneşti,

— občina Şuteşti – vasi Racu, Izvoraşu, Şuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili in Boroşeşti,

— občina Prundeni – vasi Prundeni, Călina in Zăvideni,

— občina Orleşti – vasi Orleşti, Silea, Scaioşi in Procopoaia,

— občina Creţeni – vasi Creţeni, Mreneşti, Streminoasa in Izvoru,

— občina Guşoeni – vasi Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca in Burdăleşti,

— občina Lungeşti – vasi Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni in Stăneşti-Lunca.

Okrožje Olt:

— občina Cârlogani – vasi Cârlogani in Cepari,

— občina Strejeşti – vasi Strejeştii de Sus in Colibaşi,

— občina Pleşoiu – vas Schitu din Deal.

7. **Sorte vinske trte**

Alutus N

Cabernet sauvignon N – petit vidure in burdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc in chardonnay

Crâmpoşie selecţionată B

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră in coada rândunicii

Fetească regală B – königliche mädchentraube, königsast, királyleányka, dănăşană in 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 in ruländer

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling in welschriesling

Syrah N – shiraz in petit syrah

8. **Opis povezave**

8.1 *Podrobnosti o območju*

Območje Drăgăşani se razteza med gorovjem Subcarpaţii Getici na severu ter romunsko planoto (Câmpia Română) na jugu in jugovzhodu med koordinatami 44° 30′ do 44° 55′ severne zemljepisne širine in 23° 55′ do 24° 15′ vzhodne zemljepisne dolžine. Območje se razteza na dolžini približno 50 km med okrožjema Streješti na jugu in Ioneşti na severu, od vzhoda do zahoda pa meri približno 30 km. Z upravnega vidika vinogradi ležijo v okrožjih Vâlcea in Olt.

Svet zaznamujejo vrhovi s strmimi pobočji med rekami, ki od severa proti jugu potekajo vzporedno z reko Olt. Griči z vinogradi so na severu višji (Scundu, 463 m) kot na jugu (Oporelu, 193 m), zaradi česar so pobočja različno izpostavljena, kar ugodno vpliva na gojenje vinske trte. Taka oblikovanost terena ne le preprečuje, da bi hladen zrak zastajal, temveč tudi spodbuja njegovo kroženje v dolinah do reke Olt, s čimer se zmanjšuje nevarnost pozebe. Večina vinogradov leži na pobočjih, kar omogoča optimalno naravno odtekanje vode za vinsko trto.

Litologija – tla so sestavljena iz izmenjujočih se plasti gline, laporja in terciarnega peska na pobočjih in grebenih gričev ter iz mulja različnih tekstur v nižinah okrožja Olt.

Za tla na podlagi je značilna prisotnost belih luvisolov, planosolov in rjavih podzolov. Na ozkih, dobro odcednih zgornjih pobočjih in terasah so rjava iluvialna glinasta tla, na preostalih pobočjih pa rjava in evmezobazična tla in regosoli. Na terasah na južnem delu vinogradniškega območja so rdečkasto rjava tla.

Prevladujoči hidrografski sistem je reka Olt, v kateri se zbirajo odvečne padavine, ki pritekajo z gričev v doline, ki te griče ločujejo.

Podnebje je zmerno celinsko z mrzlimi zimami in vročimi poletji, vendar z zmernejšimi vzhodnoevropskimi skrajnimi podnebnimi razmerami in nekaj sredozemskega vpliva. Zaradi povprečne letne temperature (11,3 °C), zmernih padavin (642 mm na leto) in količine osončenosti v rastni dobi (1 520 ur) so podnebne razmere ugodne za gojenje vinske trte in neposredno vplivajo na kakovost trgatve. Splet podnebnih dejavnikov daje grozdju in moštu optimalno vsebnost naravnih kislin, ki dopolnjujejo arome mirnih vin in kakovostnih penečih vin.

Zaradi fizikalnih lastnosti tal na pobočjih vznožij gričev, ki omejujejo predvsem razvoj koreninskega sistema in rodnih mladik vinske trte, je gostota trsov v vinogradih med največjimi v državi.

8.2 *Podrobnosti o proizvodu*

Rdeča vina, pridelana na rjavih in rdečkasto rjavih gozdnih tleh, pri čemer so nekatera tla zmerno podzolasta, bogata z apnencem in ležijo na aluvialnem produ, so svetlo rdeče barve, prefinjena, polnega telesa in močna. Imajo arome sliv, črnega ribeza in malin ter blago trpkost, privlačno cvetico, ki se razvije s staranjem, dosledne note mete in kave, uravnotežene trpke tanine in nežne pridihe vanilje, kadar zorijo v sodih.

Bela vina so bledo rumene ali sijoče zelenkasto rumene barve, z aromo in okusom po sadju, aromami po divjih cvetlicah, cvetnem prahu vinske trte, bezgu, uravnoteženim okusom, ki prinaša optimalno ravnotežje med deležem alkohola in vsebnostjo kislin, včasih z notami prezrelega grozdja, medu, lipovega cvetja in akacije. Barva je odvisna od časa staranja v steklenicah in sega od zlato rumene do jantarne.

Vina rosé so rožnate do svetle lososove barve, z aromami divje jagode, mandlja in cvetnih listov vrtnice. So svežega, poživljajočega okusa, sadna, z aromami svežih češenj in rahlo grenkim pookusom. Mlada vina rosé imajo značilne lastnosti, ko dosežejo največjo svežino.

Za kakovostna peneča vina in kakovostna aromatična peneča vina je značilno, da je osnovno vino pridelano iz grozdja, ki se potrga, ko je ravnotežje med sladkorji, kislinami in aromami optimalno. Odlikujejo jih prefinjenost, penjenje z obstojnim iskrenjem, pridih avtoliziranih kvasovk, vrelne arome ter medene, sadne arome rumenega jabolka, gozdnih jagod, robid, jagod in mandljev.

8.3 *Podrobnosti o človeških dejavnikih*

V novozasajenih vinogradih je gostota zasaditve med 4 132 trsov in 5 500 trsov na hektar. V drugih vinogradih je najmanjša sprejemljiva gostota 3 200 trsov na hektar.

Grozdje se trga pozno jeseni, ker so jeseni dolge in mile, z dovolj sonca, omejeno količino padavin, blagimi do zmernimi temperaturami ter razmerami, ki omogočajo počasno zorenje grozdja in preprečujejo, da bi se pri belih in rdečih mirnih vinih izgubili aroma ali barva.

Vina rosé se lahko pridelajo tudi iz sort pinot gris, če se grozdje macerira dovolj dolgo, da se iz rahlo obarvane kožice teh sort izloči barva. Iz črnega ali rdečega grozdja se lahko pridela tudi belo vino.

Zaradi zelo razgibane pokrajine, ki ima ponekod strma pobočja, se vrste med trtami običajno zatravijo, kar pripomore k boljši stabilnosti tal in porabi odvečne vode, s tem pa h koncentraciji arom, ekstrakta in kislin v vinu.

Grozdje, namenjeno pridelavi osnovnega vina za peneča vina, se trga ponoči ali zgodaj zjutraj, da se ne segreje in se ohranijo arome. Vse grozdje se potrga ročno, da se jagode ne poškodujejo. Tako se preprečita oksidacija in obarvanje mošta. Stiskanje grozdja je zmerno močno, pri čemer se frakcije mošta ločijo med seboj, da se pridobijo vina svežega in prefinjenega značaja raznolikega razpona (svežih, poživljajočih) arom.

Osnovna vina, ki se uporabijo za proizvodnjo penečih vin, vrejo dlje časa pri nižjih temperaturah, ostanek kvasovk pa se lahko po koncu alkoholnega vrenja (z mešanjem, *bâtonnage*) dvigne na površje.

Čeprav je bilo peneče vino, ki se je v preteklosti (v obdobju med obema vojnama) proizvajalo na območju z označbo, pridobljeno po klasični metodi s sekundarnim vrenjem v steklenicah ter se je večinoma prodajalo na domačem in tujem trgu, današnje prakse dopuščajo nekoliko več časa za predelavo, da se razvijejo značilne arome peciva, ki nastanejo zaradi ostanka kvasovk, na katerih vino zori več mesecev (pookus po opečenem kruhu).

Delež alkohola v starih vinih „Drăgășani“ ni bil zelo velik (približno 10 vol. %). Ta vina so bila znana po svoji svežini, in sicer zaradi ogljikovega dioksida, ki je značilen za vina z nepopolnim vrenjem, in po rahlem okusu po pečenem. Pridelana so bila iz pozno potrganega grozdja, ki so ga pustili dolgo in rahlo prevrevati pri nizkih temperaturah, pri čemer so se kisline ohranile do zgodnje pomladi. Te prakse so se sčasoma nekoliko prilagodile. Danes se grozdje potrga prej, da se ohrani (sadna, sveža, sočna, blaga in nežno citronska) mineralnost, za vina pa so značilni zelo majhen ostanek sladkorja (popolnoma suho), dolgotrajne arome ter zmerna vsebnost kislin in zmeren delež alkohola, kar daje kremasto teksturo, lahkotnost in svežino sadja.

8.4 *Vzročna povezava med območjem in proizvodom*

Vina iz vinogradov v krajih Dealul Olt, Dobruşa, Ştuești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești in Gușoeni so znana po posebni kakovosti (bela, običajno aromatična vina), pa tudi po rdečih vinih iz grozdja, pridelanega na parcelah, ki ležijo na zgornji tretjini gričev, kjer je zaradi večje osončenosti in revnejših tal vsebnost sladkorjev in antocianinov v grozdju višja, zaradi česar je donos omejen, vendar hkrati kakovostnejši.

Na območjih s skeletnimi tlemi se pogosteje proizvajajo bela vina (240–250 g/l sladkorja), ki so primerna za polsladka vina, pridelana iz prezrelega grozdja in z vsebnostjo sladkorja 260–280 g/l. Skeletna tla ali tla, bogata z železom, dajejo rdečim vinom sijočo rdečo barvo in zaokrožene arome (zelo zreli gozdni sadeži, suhe slive).

Razmeroma hladno podnebje omogoča počasno zorenje grozdja. Zato je jesenska trgatev poznejša. Ravnotežje med sladkorjem in kislinami izhaja iz tal, bogatih s kovinskimi solmi, saj omogočajo vrenje pri nizkih temperaturah, s katerim se pridobijo polna, žametna vina s prijetno sladkostjo, pri čemer se značilna živahnost zaradi raztopljenega ogljikovega dioksida ohrani dlje časa (6–8 mesecev). Barva je sijoča zelenkasto bela, z okusom po zelo zrelem sadju, aromami divjih cvetlic, cvetnega prahu vinske trte in bezga ter uravnoteženim okusom. Bela vina in običajno aromatična vina večinoma izhajajo iz vinogradov, ki ležijo v zgornji tretjini pobočij/na skeletnih tleh in rendzinah, v njih pa je vsebnost sladkorja višja od 240–250 g/l (primerno za polsuha in polsladka vina).

Vina iz vinogradov na apnenčastih tleh so prefinjena, medtem ko so rdeča vina iz vinogradov na skeletnih tleh ali tleh, bogatih z železom, živordeče barve.

Prodnata tla omogočajo odtekanje odvečne vode. Poleg tega se nekoliko segrejejo, to zadrževanje toplote pa omogoča, da grozdje dobro dozori, kar daje vinom arome svežega sadja, značilne za vina rosé, ter ohranja ravnotežje med sladkorji in kislinami, da se v teh vinih oblikujejo nežne arome zmerno zrelega sadja – lahke sadne note.

Protopedon iz antropogene psevdorendzine na zgornji tretjini območja je bogat z glino, nevezan in vsebuje kalcijev karbonat, ki je raztopljen v tleh (delež grobih frakcij je večji od deleža drobnih frakcij). Donos pri sortah, gojenih na teh tleh, je manjši, vendar je grozdje zelo dobre kakovosti ter ima visoko vsebnost sladkorja in veliko pigmentov, rdeča vina pa imajo izrazite arome zrelih gozdnih sadežev (maline in jagode).

Donos vinogradov, ki ležijo v srednji tretjini območja (šibko psevdoglejna preluvosolna, glinasto-ilovnata zbita tla z visoko vsebnostjo humusa), je večji, vendar ima grozdje nižjo vsebnost sladkorja ter manj pigmentov in aromatičnih snovi.

Vinorodno območje, na katerem se prideluje grozdje, namenjeno proizvodnji osnovnega vina za kakovostna peneča vina, je gričevnato in ločeno z dolinami, pri čemer se med rekami dvigajo vrhovi, vzdolž reke Olt pa strma pobočja. Nadmorska višina gričev je 193 m in 463 m z različnimi stopnjami izpostavljenosti, kar ugodno vpliva na gojenje vinske trte. Prevladujoči hidrografski sistem je reka Olt, v kateri se zbirajo odvečne padavine, ki pritekajo z gričev. V globokih dolinah, ki ločujejo griče, grozdje dobro dozori, zato je za kakovostna peneča vina in kakovostna aromatična peneča vina značilna srednja, morda celo nekoliko visoka vsebnost kislin.

Temperaturna nihanja so manjša, dnevi so hladnejši in ozračje je vlažnejše, k čemur delno prispeva reka Olt, ki območje varuje pred pretirano poletno vročino. Nekoliko višje temperature in padavine v prvem delu faze zorenja (konec julija) omogočajo, da se hitro doseže razmerje med vsebnostjo kislin, ki oblikujejo arome (ki so pretežno sadne), in sladkorja v kakovostnih penečih vinih in aromatičnih penečih vinih.

Kakovostna peneča vina in aromatična peneča vina iz vinogradov v krajih Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni in Guşoeni na območjih z nadmorsko višino nad 400 m, kjer vinogradi ležijo na zmerno podzolastih tleh, bogatih z apnencem, in na aluvialnem produ, imajo mehke arome in svež značaj, v večini primerov pa značilno svežo sadnost (sauvignon, srâmpoșie selecționată, tămâioasă românească). Lahko so tudi srednjega telesa in močna, z aromami gozdnih sadežev, zrelega sadja, višenj, rdečega ribeza, malin, jagod in sliv (negru de drăgăşani, alutus, novac, pinot noir), z živahnimi in obstojnimi kislinami ter prefinjeno mineralnostjo. Visoka vsebnost kislin daje svežino, značilno za kakovostna in aromatična peneča vina, ter vinom daje bistrost in stabilnost.

Prodnata tla z dobrim odtekanjem odvečne vode omogočajo, da grozdje dobro dozori, tako da se lahko v kakovostnem penečem vinu in aromatičnem penečem vinu razvijejo sveže arome, v vinih rosé pa pretežno sadni značaj z ohranjenim ravnotežjem med sladkorji in kislinami, ki prispeva k prefinjenosti arom. Šibko psevdoglejna preluvosolna, glinasto-ilovnata tla z visoko vsebnostjo humusa v vinogradih, ki ležijo v srednji tretjini območja, dajejo dosledne povprečne donose (nižja vsebnost sladkorja), vendar z nekoliko manjšim barvnim razponom. Vina imajo zato uravnoteženo razmerje med sladkorji in kislinami (jeseni so dolge in mile, z dovolj sonca, omejeno količino padavin, blagimi do zmernimi temperaturami in razmerami, ki omogočajo počasno zorenje, kar preprečuje izgubo arom), tako da razvijejo aromatični razpon, ki ga odlikujejo prefinjenost, pretežno sadne note (rumeno jabolko, divje jagode, robide, jagode, mandlji, ribez in višnje), včasih tudi nežne note po avtoliziranih kvasovkah ali vrenju, ter cvetlični značaj (zelišča, bezeg, vrtnica in rahlo posušeno seno). V obdobju zorenja in dozorevanja grozdja je podnebje milejše kot na drugih območjih, zato se sladkorji kopičijo postopoma, grozdje se ne izsuši, prav tako ne pride do nenadnega znižanja vsebnosti kislin ali izgube arom.

9. **Posebne dodatne zahteve (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Tržni pogoji

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na etiketi vin z ZOP „Drăgăşani“ se mora navesti vrsta vina po vsebnosti sladkorja (suho, polsuho, polsladko ali sladko).

Kakovostno peneče vino in kakovostno aromatično peneče vino se po skupni vsebnosti invertnega sladkorja (glukoza in fruktoza) lahko proizvajata in tržita kot popolnoma suho, izredno suho, zelo suho, polsladko in sladko v skladu z zakonodajo.

Pri aromatičnih penečih vinih mora biti na etiketi navedeno ime sorte vinske trte, iz katere izvira grozdje, ali besedilo „proizvedeno iz grozdja aromatičnih sort“.

Kakovostno peneče vino „Drăgăşani“ in kakovostno aromatično peneče vino „Drăgăşani“ se stekleničita v steklenice s prostornino 0,375 litra, 0,75 litra, 1,5 litra in 3,0 litra.

Na vinskih etiketah se lahko imenu kontrolirane označbe porekla dodajo naslednje posamezne vinorodne lege: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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