C/2025/821

13.2.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/821)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM03

Data della comunicazione: 14 novembre 2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Modifiche per aumentare le rese in vigna e in cantina

Il disciplinare di produzione è stato modificato per aumentare le rese in vigna e in cantina per le varietà impiegate ai fini della produzione dei vini «Cotnari» e per alcune annate o tecniche di vinificazione utilizzate.

La modifica è dovuta al fatto che negli ultimi dieci anni i vigneti sono stati costantemente reimpiantati con vitigni esistenti le cui uve maturano precocemente e senza perdite quantitative, grazie alle condizioni climatiche, caratterizzate da precipitazioni di 554,7 mm (di cui 380 mm durante il periodo vegetativo), che forniscono alle piante le risorse idriche necessarie per la maturazione delle uve, e grazie agli inverni più miti e al fatto che il periodo vegetativo inizia in media da due a tre settimane prima di dieci o venti anni fa. Di conseguenza le uve che giungono a maturazione hanno un peso per 100 acini superiore alla media. È pertanto necessario aumentare la resa del prodotto per la zona geografica.

In funzione delle tecniche di vinificazione e delle condizioni pedologiche e dell'andamento climatico dell'annata della vendemmia, la resa di uva per ettaro e la resa di vino possono essere superate fino al 20 %, soprattutto nelle annate buone.

La modifica interessa i capitoli V e VI del disciplinare di produzione e il punto 5.2 del documento unico.

2. Modifiche delle informazioni relative alle tecnologie di vinificazione

Il disciplinare di produzione è stato modificato per vietare l'uso di presse continue nella produzione dei vini DOC «Cotnari».

È stato inoltre modificato il titolo alcolometrico totale della cuvée di base destinata alla produzione di vini spumanti di qualità, che è ora fissato a 9,0 % vol.

È stato modificato il capitolo X del disciplinare di produzione, mentre il documento unico è rimasto invariato.

3. Modifiche relative a una pratica colturale utilizzata nella zona geografica

Il capitolo VIII del disciplinare di produzione è stato modificato per semplificare le condizioni relative alla pratica di irrigazione utilizzata e per rendere possibile tale pratica mediante la sola notifica preventiva all'autorità competente.

È stato modificato il capitolo VIII del disciplinare di produzione, mentre il documento unico è rimasto invariato.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. **Modifiche di alcuni parametri analitici per i vini spumanti di qualità/fermi**

Il disciplinare di produzione è stato modificato rivedendo il parametro dell'estratto secco non riduttore per i vini fermi e il titolo alcolometrico totale dei vini spumanti di qualità, in quanto il valore fissato per l'estratto del vino migliora la qualità dei vini.

È stato modificato il capitolo XI del disciplinare di produzione, mentre il documento unico è rimasto invariato.

5. **Modifiche dei requisiti di confezionamento ed etichettatura dei vini**

Il disciplinare di produzione è stato modificato rivedendo alcuni requisiti di confezionamento dei vini per garantire il rispetto della normativa. È consentito l'uso di una controetichetta facoltativa, a condizione che le indicazioni obbligatorie figurino nello stesso campo visivo e che il testo sulle etichette per tutte le categorie sia conforme alla normativa.

Sono state inoltre aggiunte diverse indicazioni facoltative che possono figurare sull'etichetta. Se il mosto, il mosto fermentato o il vino sono entrati in contatto con il legno, è necessario ampliare e adattare l'elenco dei termini che possono essere utilizzati sulla confezione o sull'etichetta dei vini per aggiungere altri termini divenuti consueti, come «Fumé», «Smoked» e «Toasted» oppure «sur lie», «bâtonnage» o «aged on the lees» per i vini invecchiati sulle fecce.

La modifica interessa il capitolo XII del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Cotnari

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 – BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI;

2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini fermi bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Dal punto di vista organolettico i vini bianchi sono untuosi, di colore che varia dal giallo verdolino (nei vini giovani) al giallo paglierino e al giallo miele (nei vini invecchiati). Presentano aroma di uva passa, gherigli di noci e mandorle amare (Grasă de Cotnari), odore di uva matura con decisi sentori floreali, note fruttate (Frâncușă), note di fieno, fiori d'acacia e burro fresco, gusto persistente di crosta di pane (Chardonnay), freschezza, sapore di frutta tropicale e profumo di peperoni appena tagliati e fiori di sambuco (Sauvignon). Le varietà aromatiche specifiche sono di colore intenso con odore di basilico, fieno falciato e pere di varietà «Busuioacă», nonché sapore di marmellata di rosa (Tămâioasă românească), con sentori di rosa e tiglio, un gusto vellutato che richiama la vaniglia e le mandorle (Traminer roz), colore con sfumature dal rosa al buccia di cipolla secca e odore di basilico o rosa (Busuioacă de Bohotin).

Nel rispetto della normativa, il tenore massimo di anidride solforosa per i vini con un tenore minimo di zuccheri, espresso come somma di glucosio e fruttosio, di cinque grammi per litro, è stato portato a 350 mg/l per i vini bianchi rumeni che possono utilizzare la denominazione di origine protetta «Cotnari».

Per quanto riguarda i valori dell'acidità massima totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,00

— Acidità totale minima: 4,5 g per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

2. *Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini fermi rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Dal punto di vista organolettico i vini rosati sono untuosi, di colore che varia dal giallo verdolino (nei vini giovani) al giallo paglierino e al giallo miele (nei vini invecchiati). Presentano aroma di uva passa, gherigli di noci e mandorle amare (Grasă de Cotnari), odore di uva matura con decisi sentori floreali, note fruttate (Frâncușă), note di fieno, fiori d'acacia e burro fresco, gusto persistente di crosta di pane (Chardonnay), freschezza, sapore di frutta tropicale e profumo di peperoni appena tagliati e fiori di sambuco (Sauvignon). Le varietà aromatiche specifiche sono di colore intenso con odore di basilico, fieno falciato e pere di varietà «Busuioacă», nonché sapore di marmellata di rosa (Tămâioasă românească), con sentori di rosa e tiglio, un gusto vellutato che richiama la vaniglia e le mandorle (Traminer roz), colore con sfumature dal rosa al buccia di cipolla secca e odore di basilico o rosa (Busuioacă de Bohotin).

Per quanto riguarda i valori dell'acidità massima totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,00

— Acidità totale minima: 4,5 g per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

3. *Caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini fermi rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi presentano riflessi rosso rubino se giovani e riflessi rosso mattone se invecchiati, hanno odore di frutti rossi secchi, prugne e ciliegie nere, e sapore vellutato con un carattere fruttato distinto e piacevole.

Per quanto riguarda i valori dell'acidità massima totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12,00

— Acidità totale minima: 4,5 g per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

4. *Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini spumanti di qualità*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Per quanto riguarda le proprietà organolettiche, i vini spumanti di qualità DOP sono caratterizzati da finezza, freschezza e naturalezza, con aromi di fermentazione e sentori floreali. Di colore brillante dal giallo verdolino al giallo chiaro, con spuma persistente per i vini spumanti bianchi, e colore rosa più o meno intenso per i vini spumanti rosati. L'effervescenza dei vini spumanti DOP «Cotnari» è inizialmente intensa, poi le bollicine si attenuano rimanendo comunque abbastanza persistenti e fini, a dimostrazione del carattere nobile e della finezza dei vini «Cotnari». Questi vini hanno un odore fresco e fine, tipico della varietà da cui sono ottenuti, e un gusto floreale e leggero con un sapore e un aroma che ricordano lieviti autolisati.

Titolo alcolometrico totale delle partite (*cuvée*) destinate all'elaborazione di vini spumanti di qualità: minimo 9,0 % in volume.

I vini spumanti di qualità hanno una sovrappressione di almeno 3,5 bar a 20° C.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 11,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,00

— Acidità totale minima: 3,5 g per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 11

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

5. *Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino spumante di qualità del tipo aromatico ottenuto dalla varietà Tămâioasă românească è giallo paglierino con riflessi verdolini, ha spuma abbondante e bollicine fini e persistenti. Ha un aroma fine, intenso e ampio d'incenso, con sentori di basilico, rosa e fieno appena falciato. Il gusto è armonico, piacevole e vivace, grazie all'equilibrio tra acidità e dolcezza. Il vino spumante di qualità del tipo aromatico ottenuto dalla varietà Busuioacă de Bohotin è di colore rosa con sfumature violacee, ha spuma abbondante e bollicine fini e persistenti. Il tipico aroma di Moscato è fine e intenso, con note di agrumi, basilico e petali di rosa e aromi discreti di frutti rossi freschi nel finale. Il gusto è piacevole e vivace, grazie all'equilibrio tra acidità e tenore di zuccheri. Il vino spumante è equilibrato in termini di aroma, gusto e persistenza.

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico hanno una sovrappressione di almeno 3 bar a 20° C.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 10,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 6,0

— Acidità totale minima: 3,5 g per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 11

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

6. *Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini frizzanti*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vino frizzante

Aspetto: limpido, con un'effervescenza fine, di colore giallo verdolino, rosa.

Odore: fresco, varietale.

Sapore: acido, finemente effervescente, floreale, fruttato, a seconda del carattere tipico del vino.

Sovrappressione a 20 °C: min. 1 bar e max. 2,5 bar.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 7,00

— Acidità totale minima: 5,0 g per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 235

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche utilizzate nei vigneti

Pratica colturale

L'irrigazione è consentita, applicando standard ragionevoli (400-600 m^3/ha), soltanto negli anni di siccità, previa notifica all'Ufficio nazionale della vite e dei prodotti vitivinicoli (*Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole* - ONVPV), quando il contenuto di acqua nel suolo a una profondità di 0-100 cm scende fino al 50 % dell'intervallo di umidità attiva.

Vendemmia verde - riduzione del numero di grappoli all'invaiatura quando la produzione potenziale supera i limiti massimi consentiti dal disciplinare.

2. Pratiche di vinificazione

Pratica enologica specifica

Il vino a denominazione di origine controllata «Cotnari» presenta un titolo alcolometrico naturale e un titolo volumico effettivo non inferiori a 10,5 % vol e un titolo alcolometrico totale non superiore a 15 % vol. Il limite massimo del titolo alcolometrico totale può essere di 20 % vol per i vini prodotti senza arricchimento. L'arricchimento e l'acidificazione del mosto devono essere effettuati nel rispetto della normativa applicabile.

I vitigni Pinot gris, Traminer rosé e Busuioacă de Bohotin possono essere utilizzati per la produzione vini bianchi o rosati, a discrezione del produttore.

La varietà Fetească neagră può essere utilizzata per produrre vini rossi, rosati o bianchi. Se vengono prodotti vini bianchi, questi devono essere indicati nella categoria «vino bianco» nella dichiarazione di produzione e possono successivamente essere assemblati con altri vini bianchi.

I vini a denominazione di origine controllata «Cotnari» devono essere fermentati esclusivamente nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

5.2. *Rese massime*

1. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000 kg di uve per ettaro

2. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 kg di uve per ettaro

3. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Fetească albă, Fetească neagră

13 000 kg di uve per ettaro

4. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Frâncușă

14 000 kg di uve per ettaro

5. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 hl/ha

6. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 hl/ha

7. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Frâncușă

105,00 hl/ha

8. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Fetească albă, Fetească neagră

97,50 hl/ha

6. **Zona geografica delimitata**

La zona delimitata per la produzione di vini comprende le seguenti località dei distretti di Iași e Botoșani:

distretto di Iași:

— comune di Cotnari - villaggi: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni e Lupăria;

— comune di Ceplenița - villaggi: Ceplenița, Buhalnița e Zlodica;

— comune di Scobinți - villaggi: Scobinți, Bădeni, Zagavia e Fetești;

— città di Hârlău - la città di Hârlău;

— comune di Deleni - villaggi: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia e Poiana;

— comune di Cucuteni - villaggi: Cucuteni, Băiceni e Săcărești;

— comune di Todirești - villaggi: Todirești, e Băiceni;

— comune di Balș - villaggi: Balș, Boureni e Coasta Măgurii;

distretto di Botoșani

— comune di Frumușica - villaggi: Frumușica e Rădeni.

A seconda delle preferenze dei produttori, alla denominazione d'origine protetta «Cotnari» può essere aggiunto uno dei seguenti riferimenti a una località vitivinicola: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii.

7. **Varietà di uve da vino**

Busuioacă de Bohotin R - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, Muscat violet Cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

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

Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

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

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Legame con la zona geografica - informazioni sulla zona geografica*

I vigneti della regione di Cotnari sono impiantati in gran parte su depositi quaternari, in particolare su quelli diluviali-colluviali di Coasta Cotnarilor; meno numerosi o totalmente assenti i vigneti sui depositi alluvionali dei prati (a causa delle restrizioni connesse al clima). Solo in piccole zone le viti sono radicate su rocce madri sarmatiche o su suoli debolmente sviluppati da esse originatisi (Cotea et al., 2006).

I depositi diluviali e colluviali sono frequenti sui pendii collinari, a seguito della soliflussione e del dilavamento superficiale. All'estremità orientale della zona viticola sono presenti anche suoli salini e alcalini, formatisi su depositi saliferi. I suoli derivanti dal substrato pedogenico sono generalmente vocati alla viticoltura (Cotea et al., 2006).

Il clima della regione viticola è stato suddiviso in sei microclimi; il microclima predominante, che caratterizza il 45 % dell'intera area, è quello dei pendii esposti a sud, sud-est e ovest, con un'inclinazione di 5-20°, generosamente soleggiati e ben protetti dai venti freddi provenienti da nord e nord-est. Le temperature su questi pendii sono le più elevate della regione viticola, il che li rende ideali per la coltivazione della vite.

8.2. *Legame con la zona geografica - dettagli del prodotto*

I vini fermi sono vini corposi con tipici aromi floreali o fruttati, peculiari della varietà, dovuti alla stagione autunnale lunga e secca e all'influenza della muffa nobile tipica di questa zona. Possiedono aromi di agrumi, miele, fiori d'acacia e sambuco, con sentori di vaniglia e mandorle se invecchiati per breve tempo.

Il vino spumante di qualità mostra dapprima una nota riduttiva e acquisisce poi sentori di agrumi e fieno, oltre a note discrete di lieviti autolisati. Il bouquet si contraddistingue per il particolare sapore di gherigli di noce verde, pere di varietà «Busuioacă», miele e uva passa e ricorda la muffa nobile dei lunghi autunni secchi della regione di Cotnari.

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico hanno aromi ampi e intensi, con sentori di basilico, rosa e fieno appena falciato, la spuma è abbondante e le bollicine fini e persistenti, il gusto è piacevole, vivace e armonico.

8.3. *Legame con la zona geografica - interazione causale*

I vini fermi ottenuti nella regione della DOP «Cotnari» sono diversi l'uno dall'altro per via delle differenti caratteristiche delle varietà con cui sono prodotti, che a loro volta sono influenzate dal terroir.

Gli autunni lunghi e secchi, peculiari della zona di Cotnari, contribuiscono alla formazione della muffa nobile, che rende i vini corposi e ricchi di aromi; i vini con residuo zuccherino, ottenuti da acini botritizzati, danno vita a vini naturalmente dolci. Questi vini si adattano bene all'invecchiamento, in quanto il loro titolo alcolometrico è spesso superiore al 12 %.

Il clima della zona conferisce ai vini un bouquet vario, con caratteristiche note floreali di frutti tropicali e un buon equilibrio tra zuccheri, alcol e acidità.

L'equilibrio quasi perfetto tra precipitazioni, soleggiamento ed evapotraspirazione delle acque sotterranee creato dalla protezione offerta dalla Coasta Dealul Mare-Hârlău negli autunni lunghi, secchi e fortemente soleggiati assicura una maturazione ottimale di varietà come la Grasă de Cotnari, conferendo ai vini aromi di favo, miele e uva passa, nonché un colore intenso (con riflessi ambrati nei vini invecchiati).

I vini spumanti di qualità sono equilibrati, con un'acidità ben integrata, dovuta anche al fatto che questi vini sono prodotti nei vigneti più settentrionali della Moldavia. La stagione vegetativa media delle varietà coltivate, che tollerano gelate e siccità moderate e dispongono di risorse eliotermiche ottimali, permette il lento accumularsi degli aromi varietali tipici, da cui nascono vini con caratteristiche peculiari.

Il lento accumularsi degli aromi varietali nei vini spumanti di qualità del tipo aromatico è dovuto a estati calde e abbondantemente soleggiate, oltre che a valori medi delle temperature in settembre che consentono di produrre vini con un bouquet ricco e note caratteristiche.

I vini spumanti di qualità e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico si ottengono in particolare da uve, raccolte a mano, di varietà autoctone dal potenziale aromatico (come Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă e Busuioacă de Bohotin), ma anche di varietà internazionali che si sono adattate al terroir locale di Cotnari. Le uve esprimono l'autenticità del terroir grazie ai tradizionali metodi di vinificazione della zona, che integrano fattori specifici della Moldavia.

Lo stile tradizionale è tuttavia completato da tecniche di vinificazione moderne volte a mettere in risalto ed esprimere nel modo più compiuto possibile il carattere fruttato e la freschezza dei vini spumanti di qualità e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico, conferiti in particolare da varietà con maggiore potenziale aromatico.

Questi vini sono brillanti, hanno spuma abbondante, bollicine fini e peculiari aromi floreali o fruttati.

I vini spumanti mostrano un buon equilibrio tra acidità e tenore di zuccheri, dimostrando il carattere e la nobiltà specifici dei vigneti di Cotnari. La zona della DOP «Cotnari» è una zona vinicola rumena dotata di un carattere tipico, in cui si è conservata attentamente la tradizione di coltivare le varietà rumene. La regione vanta la percentuale più elevata di varietà rumene antiche, come la Grasă de Cotnari, la Tămâioasă românească, la Fetească albă, la Francușă, la Busuioacă de Bohotin e la Fetească neagră.

I vini recano l'impronta delle varietà aromatiche (che ricordano albicocche secche, cera d'api, fieno appena falciato, pere di varietà «Busuioacă») ma le loro caratteristiche dipendono anche, in larga misura, dalle modalità e dalla durata dei processi di macerazione e fermentazione che consentono di estrarre le sostanze aromatiche dalla buccia degli acini.

Varietà antiche come la Frâncușă e la Busuioacă de Bohotin trovano la loro migliore espressione in vini spumanti pregiati, di colore giallo paglierino o rosa pallido/intenso, con bollicine persistenti e costanti, note di fiori di sambuco o di acacia o note fruttate di pere di varietà «Busuioacă», albicocche verdi, pompelmo, buccia di limone e mela verde e con un corpo minerale medio in cui predominano le note fruttate.

In passato queste varietà erano tenute in grande considerazione nelle corti e ornavano le sfarzose tavole dell'aristocrazia boiarda. Nel logo dei vini compariva il castello di Vlădoianu, costruito nel 1901 da Vlădoianu, un boiardo che, oltre a essere governatore della Banca nazionale rumena, era un noto viticoltore. Con l'andar del tempo il logo è divenuto fonte di ispirazione per la letteratura sui vini «Cotnari».

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Condizioni di commercializzazione

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

sulle etichette dei vini che rientrano nelle categorie «vino spumante di qualità» e «vino spumante di qualità del tipo aromatico» figurano anche i termini indicanti il tenore di zuccheri (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demisec) richiesti dalla normativa applicabile.

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

l'etichettatura può anche utilizzare indicazioni facoltative, come segue.

Le menzioni «fermentat in barrique» [fermentato in barrique], «maturat in barrique» [invecchiato in barrique], «fermentat în prezența așchiilor de stejar» [fermentato in presenza di scaglie di rovere] e «maturat în prezența așchiilor de stejar» [invecchiato in presenza di scaglie di rovere] possono essere utilizzate in etichetta così come formulate in rumeno oppure possono essere utilizzati termini in lingue di circolazione internazionale che informano il consumatore del ricorso al procedimento corrispondente, pertanto si può impiegare una qualsiasi delle menzioni:

— «Fume» o «Smoked» o «Toasted» in inglese con o senza l'indicazione del termine che definisce l'intensità del trattamento termico cui è stato sottoposto il legno di rovere utilizzato, ossia «Light», «Medium» o «Heavy»;

— «Fumé» o «Fumée» in francese con o senza l'indicazione del termine che definisce l'intensità del trattamento termico cui è stato sottoposto il legno di rovere utilizzato, ossia «légère», «moyenne», «forte» o «Petite Fumé», «Demi Fumé», «Intense Fumé».

Per i vini che subiscono un periodo di affinamento o invecchiamento sulle fecce, l'etichetta può contenere termini come «sur lie», «bâtonnage» e «aged on the lees».

Link al disciplinare del prodotto

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_aprobat_rue_1913_2021_categorii_modif_cf_cerere_1316_10.07.2024_no_track_changes.pdf