

Denumiri de vinuri existente – dosarul tehnic**I. DENUMIRE/ DENUMIRI DE ÎNREGISTRAT:**

Cotești (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	Asociația Interprofesională Vitivinicolă Vrancea- Pietroasa
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	Asociație Interprofesională, are în componență cinci membrii și acoperă o suprafață de aproximativ 1500 ha
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	12 str. Avântului 62075 Focșani România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 237/221574
<i>Fax:</i>	0040 237/221574
<i>E-mail(uri):</i>	corina.nedelcu@vinconromania.com

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Stadiu:</i>	Anexat(e)
<i>Denumirea fișierului:</i>	Caiet sarcini DOC COTESTI.pdf

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	Ordin 732/2005 publicat în MOF 726/10.08.2005
----------------------------	--

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	Cotești (ro)
<i>Termen echivalent/termeni echivalenți:</i>	
<i>Denumire utilizată în mod tradițional:</i>	Nu
<i>Temeiul juridic pentru transmitere:</i>	Articolul 73 alineatul (1) litera (a) din R.(CE) nr. 607/2009
<i>Prezentul dosar tehnic include modificarea (modificările) adoptată (adoptate) în conformitate cu:</i>	
<i>Tip de indicație geografică:</i>	DOP - denumire de origine protejată

1. CATEGORII DE PRODUSE VITICOLE

1. Vin

2. DESCRIEREA VINULUI/VINURILOR

Caracteristici analitice și organoleptice ale vinurilor la punerea în consum

<i>Caracteristici analitice:</i>
Tăria alcoolică dobândită : minim 9% vol. Tăria alcoolică totală: maxim 15% vol. Extractul sec nereducător: minim 15 g/l, Conținutul de dioxid de sulf, maxim: - 150 mg/l pentru vinuri roșii seci; - 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci; - 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l; - 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l. Aciditatea volatilă: 1. 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru vinurile albe si roze 2. 20 miliechivalenți/litru sau 1,20 g/litru acid acetic, pentru vinurile roșii Aciditatea totală: minim 3,5 grame/litru sau 46,6 miliechivalenți pe litru.

Caracteristici organoleptice:

Fetească albă – vinuri albe, fine, neutrale din punct de vedere aromatic, pot dezvolta prin fermentarea la temperaturi scăzute arome de fermentație care îi conferă o savoare remarcabilă

Fetească regală – este un vin alb, sprințar și odihnitor cu o aromă delicată de mere și cu note florale

Galbenă de Odobești – vin obținut din soi autohton, din care se obține un vin alb cu aromă delicată, un vin cu potențial alcoolic redus, un vin prietenos

Tămâioasa românească – soi din care se obțin în mod special vinuri dulci; un vin care poate rivaliza cu vinurile de Sauternes, cu o bogăție aromatică a acestuia este incredibilă atât în primii ani de viață când dominantă este aroma trandafirilor de dulceață dar și după o perioadă de învechire când aroma se îmbogățește cu nuanțe de mosc, de stafide, de miere de albine și condimente;

Șarba – vin aromat, în care regăsim note citrice și ierbale ce-i conferă vioiciunea și prospețimea unuia dintre părinți Riesling și delicatețea aromelor florale trandafir, busuioc, moștenite de la al doilea părinte Tămâioasa românească

Frâncușa – vinuri cu tării ponderate și caracter neutral, curate și simple

Crâmpoșia – un soi care abia în ultimii ani, se ridică la înălțimea promisiunilor pe care acesta varietate le face, cu o culoare alb-gălbuie, cu nuanțe verzui ci o cu aromă discretă de fructe proaspete

Riesling – funcție de factorii ce influențează calitatea vinului, se obțin toate tipurile de vin (seci, demiseci, demidulci și dulci), iar paleta aromatică este incredibilă, deși în esență acesta este considerat a fi neutral din punct de vedere gustativ.

Sauvignon – Vinurile obținute din acest soi sunt în genere seci, cu aciditate medie sau ridicată și cu o pronunțată amprentă de prospețime. Varietate semiaromată, paletă aromatică vastă începând de la pronunțate nuanțe ierbale până la arome dulcege de fructe tropicale; aroma cea mai frecventă este cea a florilor de viță de vie.

Chardonnay – vinul rezultat îmbracă nuanțe aromatice diferite de la vinuri clare, neutrale, sau vinuri cu aromă de unt mergând până la obținerea unor arome tropicale. Datorită acidității sale vinul este o materie primă de foarte bună calitate pentru producerea spumantelor.

Fetească neagră – vinul este obținut din soi autohton, cunoscut și sub alte denumiri: Păsărească Neagră și Schwartz Madchentraube. Vinificarea în sec accentuează caracterul sobru și forța soiului în timp ce vinificarea în demisec și demidulce accentuează aroma specifică soiului – aroma prunelor uscate la soare. O culoare absolut particulară a vinului tânăr roșu violet

Băbească neagră – vinul obținut dintr-un străvechi soi de struguri românesc, specific Podgoriilor din Moldova. Vinurile obținute sunt în general vinuri cu un potențial alcoolic de 10-11% vol

Cabernet Sauvignon – supranumit și “ Regele vinurilor roșii”, vinul obținut este un vin care se pretează la maturare și învechire, dezvoltând astfel potențialul aromatic

inițial de la nuanțe de vegetație forestieră, sălbatice trecând apoi prin arome de ardei verde și continuând cu cele de struguri supramaturați și coacăze negre **Merlot** – Vinurile se remarcă prin corpolență medie și nuanțe aromatice dominante de zmeură, prune și coacăze. Datorită calităților sale acesta este soiul favorit pentru cupajarea cu altor soiuri de struguri negri în special cu soiul Cabernet Sauvignon.

Pinot Noir – vinificația sa este pretențioasă, iar aromele vinului sunt schimbătoare: Când este tânăr, oferă simple caracteristici de cireșe, prune și căpșuni (fructe roșii, coapte). Pe măsură ce devine mai matur, caracteristicile sale devin mai complexe, incluzând stafide, fân, tutun, piele, ciuperci sau piper negru. Culoarea sa este de un roșu-marونی plăcut și transparent.

3. TERMENI TRADIȚIONALI

a. Punctul a)

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.)
--

b. Punctul b)

Vin tânăr

Vin de vinotecă

Rezervă

4. PRACTICI DE VINIFICARE

a. Practici oenologice

Practici oenologice

Tip de practică oenologică:	Practică enologică specifică
Descrierea practicii:	
Fără dispoziții suplimentare.	

b. Producții maxime

Producția de struguri (kg/ha)

Producție maximă:	
Denumire soiuri pentru producția de vinuri	Producția de struguri (kg/ha)

cu denumirea de origine „COTEȘTI”	
Aligoté, Fetească regală, Galbenă de Odobești, Frâncușa, Mustoasă, Furmint, Plăvaie	13500
Fetească albă, Riesling de Rhin, Riesling italian, Băbească gri, Șarba, Crâmpoșia selecționată	11500
Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer roz, Traminer aromat, Busuioacă de Bohotin	10500
Merlot, Burgund mare, Băbească neagră, Negru aromat, Cadarcă	11500
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească neagră	10500

Randamentul în vin (hl/ha)

<i>Producție maximă:</i>	
Denumire soiuri pentru producția de vinuri cu denumirea de origine „COTEȘTI”	Producția de vin (hl/ha)
Aligoté, Fetească regală, Galbenă de Odobești, Frâncușa, Mustoasă, Furmint, Plăvaie	101
Fetească albă, Riesling de Rhin, Riesling italian, Băbească gri, Șarba, Crâmpoșia selecționată	87
Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer roz, Traminer aromat, Busuioacă de Bohotin	77
Merlot, Burgund mare, Băbească neagră, Negru aromat, Cadarcă	82
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească neagră	75

5. ZONĂ DELIMITATĂ

jud. Vrancea:

- Localitățile: Vârteșcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmnicianca, Beciu, Pietroasa, Olteni;
- Localitățile: Broșteni, Căpățanu, Pitulușă, Arva
- Localitățile: Cârligele, Dălhăuți, Bontăști, Blidari;
- Localitățile: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus;
- Localitățile: Urechești, Popești, Terchești;
- Localitățile: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni;
- Localitățile: Bordești, Bordeștii de Jos
- Localitățile: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița
- Localitățile: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni;

jud. Buzău

- Localitățile Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești;
- Localitățile: Podgoria, Orația, Coțatcu, Tăbăcari
- Localitățile: Topliceni, Răducești

a. Zona NUTS

RO226	Vrancea
RO222	Buzau
RO22	Sud-Est
RO2	Macroregiunea doi
RO	ROMNIA

b. Hărți ale zonei delimitate

Numărul de hărți anexate:	0
---------------------------	---

6. STRUGURI DE VINIFICAȚIE

a. Inventarul principalelor soiuri de struguri de vinificație

12. Tamâioasă românească
11. Pinot gris
10. Fetească neagră
09. Băbească neagră
08. Muscat Ottonel
07. Cabernet Sauvignon

06. Sauvignon
04. Aligoté
03. Merlot
02. Fetească regală
01. Fetească albă

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Traminer aromat
Plavaie
Traminer Roz
Furmint B
Francusa
Galbena de Odobesti
Babeasca Gri
Chardonnay B
Burgund Mare
Busuioaca de Bohotin
Cadarca
Riesling de Rhin
Riesling Italian
Crâmpoșie selectionata
Pinot Noir N
Negru Aromat
Mustoasa de Maderat

c. Alte soiuri

Șarba

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ

Legătura cu aria geografică

<i>Detalii privind zona geografică:</i>
Substratul litologic: alternanțe de nisipuri, pietrișuri piemontane, pleistocen inferioare și medii, acoperite de o mantie de loessoide, luto-nisipoase. Aceasta depunere continentală pleistocenă se suprapune sedimentelor marine pliocene argilo-nisipo-marnoase.

Relieful: Spații interfluviale largi, cvasiorizontale cu expunere majoritară spre sud și est, chiar și versanții expuși spre nord sunt suficient insolați fiind adecvați culturii de viță de vie, ceea ce și explică procentul mare al plantațiilor de vie din totalul suprafețelor agricole.

Hidrografic: Regiunea este tributară Siretului, Milcovului, Putnei, Ramnei și afluenților acestora(Valea Seaca , Dălhăuți, Mera, Dalgovu, Oreavu, Slimnic, Ramna, etc). Regimul scurgerii anuale este tipic continental, existând o rețea hidrografică care satisface în mare parte cerințele de apă. Pentru a preîntâmpina efectele negative ale perioadei secetoase, în special cele generate de încălzirea globală, este recomandabilă înființarea unui sistem de irigare prin picatură care să asigure necesarul de apă în cantitatea și în perioada optimă pentru dezvoltarea plantației.

Climatul: Specific silvostepii de aici, conferă condiții excelente de dezvoltare a soiurilor de înaltă calitate, exprimate în principal printr-o mare bogăție heliotermică și un regim convenabil al precipitațiilor. Abundența fluxului radiativ și durata medie de strălucire a soarelui asigură valori optime de dezvoltare a viței de vie, de coacere a strugurilor și de concentrarea a zahărului în struguri.

Solurile: au textura ușoară și mijlocie, asigurând o structurare glomerulară, permisibilitate, aerisire, drenaj vertical și prelucrare mecanică. Însușirile chimice și cele biologice, completează fericit caracteristicile fizice formând un ansamblu valoros pentru dezvoltarea viței de vie.

Detalii privind produsul:

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “Cotești” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Vinurile roșii, au o culoare roșie strălucitoare și sunt foarte fine, cu personalitate marcantă, iar cele albe, datorită acidității solului, au prospețime și vînozitate.

Interacțiune cauzală:

Podgoria Cotești este amplasată pe sectorul sudic al piemontului vrâncean din estul Carpaților și Subcarpaților, în continuarea Podgoriilor Panciu și Odobești de la nord, împreună cu care formează cunoscutele „ podgorii vrâncene” sau „putnene”. Podgoria are un aspect bandiform cu orientarea N-S, amplasată fiind între Valea Milcovului și Valea Ramnei. Podgoria marchează cu fidelitate zona de tranziție piemontană și bio-pedo-climatică dintre Câmpia Română la est (sub 100 m) și Subcarpații de curbură la vest (Dealul Deleanu 698 m și Dealul Căpățânei 592 m) la peste 300 m altitudine abs., pe o lungime de peste 33 Km și o lățime de 3-6 Km, aflându-se la intersecția paralelei 45° și a meridianului de 27°.

Ansamblul ecosistemic prin componentele sale litologo-geomorfice și pedo-climatice, dovedește o certă vocație pentru viticultură și prezența multiseculară a

acestei podgorii, respectiv existența acestei Denumiri de Origine nu este întâmplătoare.

8. CONDIȚII SUPLIMENTARE

Condiții de comercializare

<i>Cadru juridic:</i>	În legislația națională
<i>Tip de condiție suplimentară:</i>	Dispoziții suplimentare privind etichetarea
<i>Descrierea condiției</i>	
Fără dispoziții suplimentare.	

9. DOCUMENTE JUSTIFICATIVE

a. Alt(e) document(e):

--

VI. ALTE INFORMAȚII**1. COORDONATELE INTERMEDIARULUI**

<i>Numele intermediarului:</i>	Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole
<i>Adresă:</i>	49 Șos Iancului 021719 București România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 21/2505097
<i>Fax:</i>	0040 21/2505098
<i>E-mail(uri):</i>	office@onvpv.ro

2. COORDONATELE PĂRȚII/PĂRȚILOR INTERESATE**3. LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI**

<i>Link:</i>	http://www.onvpv.ro/?pag=1035
--------------	---

4. LIMBA CERERII:**5. LINK CĂTRE E-BACCHUS**