

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

Sâmburești (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	O.N.V.P.V. este organismul tehnico-stiintific care gestioneaza la nivel national, in principal, potentialul de productie, denumirile de origine, indicatiile geografice si mentiunile traditionale pentru produsele vitivinicole.
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	49 Șoseaua 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

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

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

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	OMAPDR nr. 732/2005, M.Of nr. 726/10 august 2005
----------------------------	--

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	Sâmburești (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 si organoleptice

<i>Caracteristici analitice:</i>
Vinurile cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție: •<i>tărie alcoolică dobândită:</i> min. 11 % vol. la vinurile albe D.O.C.-C.M.D. ; min. 12% în volume la vinurile roșii DO.C.-C.M.D min. 12 % vol. vinuri albe D.O.C. –C.T.; min. 12,5 % vol vinuri rosii D.O.C.-C.T. •<i>zaharuri totale</i>, g/l, (exprimate ca fructoza si glucoza), în funcție de tipul de vin; •<i>aciditate totală</i> (acid tartric): minim 3,5 g/l; •<i>aciditate volatilă</i> (acid acetic): i) 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze; ii) 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii; iii) 25 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale; •<i>extract sec nereducător</i>: minim 17 g/l – D.O.C.-C.M.D., minim 18g/l-- D.O.C.-C.T.

la vinurile albe și minim 22 g/l –D.O.C.-C.M.D., minim 23g/l –D.O.C.-C.T. la vinurile roșii și roze ;

•*dioxid de sulf total*, maxim acceptat :

- 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;

Cantități prea mari de dioxid de sulf liber, în vinurile roșii, împiedică fermentația malolactică. Vinurile cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI” au nevoie de o fermentație malolactică îndestulătoare care să pună în evidență potențialul productiv al plantațiilor cat și proprietățile terroirs ale zonei.

•*microelemente*: arsen-0,2mg/l, cadmiu-0,01mg/l, cupru-1,0mg/l, plumb-0,2mg/l, sodiul excedentar-60mg/l, zinc-5,0mg/l, bor-80mg/l exprimat în acid boric, brom-0,1mg/l, fluor-1,0mg/l și 3,0mg/l, metanol-250mg/l pentru vinurile albe și roze și 400mg/l pentru vinurile roșii.

•*sulfății*, exprimați în sulfat de potasiu, maximum 1 g/l, cu următoarele excepții:

- i) maxim 1,5 g/l în vinurile cu învechire de cel puțin 2 ani în vase, pentru vinurile îndulcite;
- ii) maxim 2 g/l pentru vinurile cu adaos de must concentrat.
- iii) 2,5 g/l pentru vinurile obținute cu evoluție sub pelicula și alte vinuri de tip oxidativ;

•*sodiul*, maximum 60 mg/l, limită care poate fi depășită pentru vinurile obținute din plantații amplasate pe soluri sărăturoase;

•*diglucozidul malvidinei*, maximum 15,0 mg/l pentru vinurile roșii.

Caracteristici organoleptice:

1. Fetească regală:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben-verzui pentru vinurile tinere; după 1-2 ani de maturare atinge nuanța paiului de grau
- * *Miros*: delicat, tipic, aromă de flori de câmp, discretă, proaspătă;
- * *Gust*: savuros și cu un buchet ușor eterat, fructuozitate specifică, bine conturată, cu o notă de vioiciune; un foarte bun echilibru între componente, cu o aciditate uneori mai ridicată. Este un vin lejer și armonios.

2.Fetească albă

- **Aspect*: limpede;
- **Culoare*: galben- verzui pentru vinurile tinere și galben pai pentru vinurile maturate
- **Miros*: aroma florală caracteristică de strugure copt și de grâu proaspăt cosit;
- **Gust*: fructuos, armonios, rotund, catifelat, persistent în post-gust, prietenos prin echilibru.

3. Riesling Italian:

- * *Aspect:* limpede;
- * *Culoare:* galben cu irizații verzui, strălucitor;
- * *Miros:* aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă;
- * *Gust:* ușor acid, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat, cu post-gust plăcut.

4. Sauvignon

- * *Aspect:* limpede;
- * *Culoare:* galben-pai cu reflexe verzui, strălucitoare
- * *Miros:* parfum de livada înflorită, aroma suava de floare de viță de vie și flori de soc la vinurile învechite.
- * *Gust:* fructuos, de cirese galbene, gutui coapte și citrice mediteraneene, plăcut acid, cu multă prospețime, armonios, bine echilibrat.

5. Chardonnay:

- * *Aspect:* limpede;
- * *Culoare:* galben auriu;
- * *Miros:* aromă tandră și discretă de vanilie, de livada înflorită înobilată cu parfum de migdale, unt proaspăt
- * *Gust:* moale, onctuos, plăcut acidulat, catifelat, amplu, armonios.

6. Pinot gris

- * *Aspect:* limpede, plăcut;
- * *Culoare:* strălucitoare, galben-verzui cu note de auriu
- * *Miros:* aromă nobilă, parfum floral deosebit de fin, care îi accentuează tipicitatea;
- * *Gust:* fructuos, plin, viguros, cu multă prospețime, armonios, catifelat.

7. Fetească neagră:

- * *Aspect:* limpede;
- * *Culoare:* roșu-granat, intens, clar, strălucitor;
- * *Miros:* aromă complexă, originală, cu note de piper verde, prin învechire aduce a coacăze negre și prune uscate.
- * *Gust:* bine constituit, plăcut, savuros și atractiv; prin maturare și învechire devine și mai armonios, mai suplu, cu un buchet evident.

8. Cabernet Sauvignon:

- * *Aspect:* limpede, translucid
- * *Culoare:* roșu-închis, ușor agresiv, prin învechire devine roșu-cărămiziu
- * *Miros:* aromă puternică de fructe de pădure (*afine, zmeură*) și nuanțe de cirese negre.
- * *Gust:* ierbos, cu tanini nepotoliti, dar cu o astringență bine temperată și catifelată la maturare, echilibrat. Vin structurat cu potențial deosebit de învechire.

9. Pinot noir:

- * *Aspect:* limpede;
- * *Culoare:* roșu-rubiniu, strălucitor
- * *Miros:* aromă schimbătoare de la cireșe, zmeură, căpșuni, pe măsura maturării primește în

portofoliu arome de stafide, fân și piper negru;

* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex .

10. Negru de Drăgășani:

* *Aspect*: limpede

* *Culoare*: roșu-închis;

* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze, merișor și mure;

* *Gust*: catifelat, uneori acid, când există condiții de stafidire se obțin vinuri oxidative cu aromă de cuișoare și cu gust ușor astringent.

11. Novac:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: roșu-rubiniu intens, la maturitate cărămiziu;

* *Miros*: buchet de afine, arome picante de cuișoare și piper negru;

* *Gust*: tanin bine integrat, deși sălbatic, are o aciditate fină.

12. Merlot

* *Aspect*: limpede

* *Culoare*: roșu rubiniu până la ușor cărămiziu;

* *Miros*: plăcut, cu note de fructe de pădure, aroma de ciocolată cu iz de scortisoară, rășini de pomi fructiferi și cireșe;

* *Gust*: plăcut, savuros, catifelat, cu aroma de cireșe amare, onctuos.

13. Syrah

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: roșu aprins până la nuanțe cărămizi;

* *Miros*: aroma de cireșe negre și piper;

* *Gust*: delicat, suplu, ușor picant, savuros, cu arome de cireșe amare, condimentat.

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**

<i>Tip de practică oenologică:</i>	Practică de cultivare
<i>Descrierea practicii:</i>	
<i>densitatea plantatiei:</i> minim 3300 plante/ha (un maxim 10% goluri la hectar din numarul de plante existente la infiintare/ha) <i>irigarea:</i> admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (420-620 mc/ha). <i>reducerea numărului de ciorchini</i> la intrarea în pârgă este obligatorie când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini, in caz contrar plantatiile producatoare de struguri cu D.O.C. nu se autorizează.	

b. Producții maxime**Productii maxime (kg/ha)**

<i>Producție maximă:</i>			
Nr. crt	SOIURILE DE STRUGURI	Productia maximă de struguri admisă la recoltare, pe categorii de calitate (kg/ha)	
		D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.
1.	Fetească Regală	10.000	-
2.	Feteasca Albă	10.000	-
3.	Riesling Italian	10.000	-
4.	Pinot Gris	10.000	7.000
5.	Chardonnay	10.000	9.000
6.	Sauvignon	9.000	7.000
7.	Novac	10.000	9.000
8.	Negru de Drăgășani	10.000	9.000
9.	Merlot	10.000	9.000
10.	Fetească Neagră	9.000	8.000
11.	Pinot Noir	9.000	8.000
12.	Cabernet Sauvignon	9.000	8.000
13.	Syrah	9.000	8.000

Randament maxim în vin (hl/ha)

<i>Producție maximă:</i>			
Nr. crt	SOIURILE DE STRUGURI	(hl/ha)	
		D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.
1.	Fetească Regală	65	-
2.	Feteasca Albă	65	-
3.	Riesling Italian	65	-
4.	Pinot Gris	65	59
5.	Chardonnay	59	46
6.	Sauvignon	59	46
7.	Novac	65	59
8.	Negru de Drăgășani	65	59
9.	Merlot	65	59
10.	Fetească Neagră	59	52
11.	Pinot Noir	59	52
12.	Cabernet Sauvignon	59	52
13.	Syrah	59	52

5. ZONĂ DELIMITATĂ

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „SÂMBUREȘTI” se întinde pe teritoriul județului Olt pe raza localităților:

- Com. Sâmburești - satele Sâmburești, Mănulești;
- Com. Dobroteasa - satele Dobroteasa, Batia, Câmpu Mare;

2. Denumirea de origine controlată „SÂMBUREȘTI” poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: DEALU BOLINDEȚU, DEALU BOLOVANU, BATIA.

a. Zona NUTS

RO414	Olt
RO41	Sud-Vest Oltenia
RO4	Macroregiunea patru
RO	ROMNIA

b. Hărți ale zonei delimitate

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

6. STRUGURI DE VINIFICAȚIE**a. Inventarul principalelor soiuri de struguri de vinificație**

10. Fetească neagră
07. Cabernet Sauvignon
06. Sauvignon
03. Merlot
02. Fetească regală
01. Fetească albă

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Pinot Gris G
Chardonnay B
Syrah N
Riesling Italian
Pinot Noir N
Novac
Negru de Dragasani

c. Alte soiuri

--

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ**Legatura cu aria delimitata****Detalii privind zona geografică:**

Podgoria Sâmburești este situata în partea sudica a țării, la 44°48" latitudine nordica și 24°48" longitudine sudica, la 20 de km est de podgoria Drăgășani și deține o poziție privilegiată datorită așezării sale în zona de tranziție dintre dealurile getice și colinele prelungi care alcătuiesc jumătatea sudică a Piemontului Cotmeana, format la sud de Carpații Meridionali. Relieful Piemontului este dominat de dealuri cu înălțimi medii și cu înclinație redusă, cu numeroase

platouri și văi lungi. Plantațiile viticole sunt situate pe partea sud-estica a dealurilor Sâmbureștiului, la poalele carora curg apele paraului Cungrea Mare și Geamăna, afluenți ai Oltului, cu o deschidere mare spre sud având versanții cu poziție sud-vestica, scăldați în soare și asigurând un oenoclimat deosebit viței de vie.

Factorul edafic are o importanță majoră pentru cultura viței de vie. Solurile podgoriei Sâmburești sunt în mare majoritate soluri lutoase, luto-argiloase și argilo-lutoase în profunzime, aflate în diferite faze de podzolire.

Factorii climatici au o influență puternică asupra calității producției de struguri prin influența lor asupra proceselor fiziologice în cultura viței de vie. Factorul natural caracteristic este zona colinară cu insolație intensă în tot timpul anului. Plantațiile viticole beneficiază de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante line și platouri.

Date ecoclimatice: temperatura medie anuală este de 10,6 °C, resursele termice ale arealului fiind date și de bilanțul termic global cuprins între 3338,1 și 3961,9°C și bilanțul termic util (eficace) cuprins între 1526 și 2439,8°C, indici deosebit de favorabili culturii de viță de vie. Suma precipitațiilor anuale peste 555,2 mm, suma precipitațiilor active 364 mm.

Detalii privind produsul:

Podgoria Sâmburești este renumită pentru vinurile roșii produse în această arie geografică precum Cabernet Sauvignon, dar și Pinot noir, Merlot și Burgund mare. Vinurile roșii de Sâmburești și în special Cabernet Sauvignon își îmbunătățesc calitățile prin maturare în butoaie și învechire în sticlă. Ele sunt aspre, ușor sălbatice în primele luni de viață, iar apoi strâng laolaltă, în urma schimbărilor prin care trec, calități care se adresează tuturor simțurilor: vizual, olfactiv, gustativ, devenind astfel greu de uitat pe măsură ce le sunt descoperite calitățile. Vinurile roșii obținute pe solurile feruginoase au o culoare roșu-rubiniu strălucitoare, sunt fine, cu personalitate marcantă, specifică arealului cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI”. Cabernet Sauvignon se distinge față de alte vinuri obținute în acest areal prin robustețe, vigoare, caracter ferm, personalitate, toate acestea date de bogăția compușilor care participă la formarea culorii, gustului, aromei.

Interacțiune cauzală:

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “SÂMBUREȘTI” se datorează în mod esențial arealului, cu factorii săi naturali (clima, sol) și umani.

Solurile cu textura luto-nisipoasă, adevărate rezervoare de energie, captează căldura zilelor și o eliberează noaptea, ajutând astfel strugurele să-și coacă zaharurile pe îndelete.

Aceste soluri sunt caracterizate printr-o aprovizionare în substanțe organice și minerale medie spre slabă, cu textura variabilă (de la luto-nisipoasă la argiloasă), cu un conținut important de fier sub forma de hidroxid coloidal care prin

deshidratare a imprimat solurilor o culoare brun-roșcata sau ruginie intensă, caracteristică importantă pentru obținerea vinurilor roșii de înaltă calitate.

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>	
În sistemul de etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată „SÂMBUREȘTI” este obligatorie inscripționarea pe eticheta a tipului de vin după conținutul în zahăruri (sec, demisec, demudulce, dulce).	

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 Șoseaua 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=1048
--------------	---

4. LIMBA CERERII:

română

5. LINK CĂTRE E-BACCHUS

Sâmburești urmate sau nu de numele subregiunii
--