Ref. Ares(2011)1320417 - 07/12/2011

CAIET DE SARCINI
pentru producerea şi comercializarea vinurilor cu denumire de origine controlată "DRĂGĂŞANI"

1. DEFINIŢIE

Denumirea de origine controlată „DRĂGĂŞANI" se atribuie vinurilor obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul Caiet de sarcinii, care este intocmit potrivit prevederilor legale.

2. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea şi caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „DRĂGĂŞANI" se datorează în mod esenţial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani.

Localizare geografică

Podgoria Dragasani se intinde între Subcarpaţii Getici la nord si Campia Romana la sud şi sud-est, fiind situata între paralele 44°30'-44°55' latitudine nordica şi meridianele 23°55'-24°15' longitudine estică. Podgoria are o lungime de cca 50 km. intre localitaţile Strejeşti, în sud şi Ioneşti , în nord ,cu o dezvoltare în adincime, pe latura est-vest pe o distanta ce ajunge la cca 30km.

Administrativ, podgoria se află localizată în judeţele Vâlcea şi Olt.

Cadrul natural

Relieful este caracterizat prin culmi interfluviale cu versanţi abrupţi , paralele cu râul Olt şi orientate de la N la S . Altitudinea dealurilor din podgorie creste de la S (Oporelu – 193 m) la N (Scundu 463 m) dand naştere la diferite expoziţii, favorabile culturii de viţă de vie.

Litologia , roca mama este reprezentata în general dintr-o alternanţă de argile , marne şi nisipuri terţiare pe pantele şi cumpenele dealurilor şi aluviuni de diferite texturi în Lunca Oltului.

Solurile de pe terenurile de platformă sunt caracterizate prin prezenţa luvisolurilor albice, planosolurilor şi solurilor brune luvice (podzolite). Pe culmile înguste, bine drenate, în partea superioară a versanţilor şi pe terase s-au format soluri brune argiloiluviale. Pe versanţi sunt soluri brune eu-mezobazice şi regosoluri. Solurile brun-roşcate apar pe terase, în partea sudica a podgoriei.

Hidrografia este dominata de râul Olt, principalul colector care aduna surplusurile de precipitaţii ce se scurg de pe dealuri, în văile adinci ce le despart .

Climatul este temperat continental, cu ierni reci si veri calde, dar cu o mai atenuata excesivitate est-europeana, cu usoare influenţe mediteraneene. Temperatura medie anuala(11,3°C), precipitatiile moderate (642mm anual) alaturi de insolatia din perioada de vegetatie(1520 ore) induc conditii climatice favorabile culturii vitei de vie cu influenta directa asupra calitatii recoltei .

Acest ansamblu de condiţii pedo-climatice favorizeaza cultivarea vitei de vie si crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru podgoria Drăgăşani. Producţiile de struguri prin intermediul cuplurilor, vinifera/portaltoi amplasate raţional, potrivit ,,vocaţiei'' terenurilor, pot conduce la rezultate remarcabile în obţinerea de vinuri cu denumire de origine controlată.

Urcând până la altitudini ce depăşesc 400 m, plantaţiile sunt asezate pe soluri brune şi brun roşcate de pădure unele mediu podzolite, bogate în calcar si situate pe pietrişuri aluvionare.

Vinurile obtinute pe plaiurile Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti, Guşoeni sunt recunoscute prin calitatea exceptionala a vinurilor aromate de Tămâioasă românească şi de Sauvignon. De asemenea s-au remarcat şi vinurile roşii de Pinot noir .

Solurile dominante: luvisolurile, brune luvice impreuna cu conditiile termohidrice permit si recomanda cultura soiurilor pentru vinurile albe, in mod special: Sauvignon, Crâmpoşie

selecţionată, Tămâioasă românească iar pentru vinurile roşii: Negru de Drăgăşani, Novac şi Pinot noir.
Podgoria Drăgăşani are rădăcini adânci în trecut, încă din perioada geto-dacică, de acum 2000 ani. Legenda spune ca soiul „Braghină"a primit numele după fiica lui Burebista iar soiul "Gordan" a fost denumit după un brav lupăator dac a cărui moarte a fost la acea vreme controversată deoarece în timpul bătăliei în care şi-a pierdut viaţa acesta a băut şi câteva pahare de vin.
Pentru viile din Drăgăşani există documente datate încă din secolele 16 şi 17, în timpul domniei lui Mihai Viteazul care a făcut numeroase donaţii mănăstirilor care aveau în proprietate plantaţii de vie.
Înainte de atacul de Phylloxera sortimentele de bază în Drăgăşani erau Crâmpoşie, Braghină şi Gordan la care s-au adăugat Tămâioasă românească. Vinurile vechi de Drăgăşani aveau un alcool nu prea ridicat, în jur de 10% vol alc. şi erau cunoscute prin prospţimea dată de dioxidul de carbon specific vinurilor cu fermentaţie incompletă, cu un uşor gust de copt.
Aceste vinuri erau obţinute din struguri culeşi târziu, după o lungă şi uşoară fermentaţie la temperatură joasă şi păstrau caracterul acidulat până la începutul primăverii.
Podgoria Drăgăşani nu a rămas ancorată în trecut: soiurile noi introduse, tehnologiile noi de cultură cât şi de vinificaţie au adus-o în prezent la o reputaţie remarcabilă.

3. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. „DRĂGĂŞANI"

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „DRĂGĂŞANI" cuprinde următoarele localităţi (municipii, oraşe, comune şi sate), situate în judeţele **Vâlcea şi Olt**:

<u>Judeţul Vâlcea</u>:

- Municipiul Drăgăşani - localităţi componente Drăgăşani, Zărneni, Zlătărei, Valea Caselor;
- Com. Ştefăneşti - satele Dobruşa, Condoieşti, Şerbăneşti, Ştefăneşti;
- Com. Şuteşti - satele Racu, Izvoraşu, Şuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili, Boroşeşti;
- Com. Prundeni - satele Prundeni, Călina, Zăvideni;
- Com. Orleşti - satele Orleşti, Silea, Scaioşi, Procopoaia;
- Com. Creţeni - satele Creţeni, Mreneşti, Streminoasa, Izvoru;
- Com. Guşoeni - satele Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca, Burdăleşti;
- Com. Lungeşti -satele Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni, Stăneşti-Lunca.

<u>Judeţul Olt</u>:

- Com. Cârlogani - satul Cârlogani, Cepari;
- Com. Strejeşti - satele Strejeştii de Sus, Colibaşi;
- Com. Pleşoiu - satul Schitu din Deal.

Denumirea de origine controlata „DRĂGĂŞANI" poate fi completata cu urmatoarele denumiri de plai viticol: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

4. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea vinurilor cu D.O.C. „DRĂGĂŞANI" sunt următoarele:

- soiuri albe: Crâmpoşie Selecţionată, Chardonnay, Fetească Regală, Riesling Italian, Sauvignon, Pinot gris;
- soiuri aromate: Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel;
- soiuri roşii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Syrah, Fetească Neagră, Novac, Negru de Drăgăşani, Burgund mare.

5. PRODUCŢIA DE STRUGURI (kg/ha)

Soiurile de struguri, respectiv producţia de struguri admisă pentru obţinerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „DRĂGĂŞANI”, se vor înscrie în următoarele limite maxime:

Nr. crt.	Soiurile de struguri	Producţia maximă de struguri admisă , la recoltare, funcţie de menţiunea traditionala utilizata - kg/ha-		
		C.M.D.	C.T.	C.I.B.
SOIURI ALBE				
1.	Fetească Regală	10.000	-	-
2.	Crâmpoşie Selecţionată	10.000	7.000	-
3.	Riesling Italian	10.000	-	-
4.	Sauvignon	9.000	7.000	6.000
5.	Pinot Gris	9.000	7.000	6.000
6.	Chardonnay	9.000	7.000	-
SOIURI AROMATE				
1.	Tămâioasă Românească	9.000	7.000	6.000
2.	Muscat Ottonel	8.000	6.000	-
SOIURI NEGRE				
1.	Novac	10.000	9.000	-
2.	Negru de Drăgăşani	10.000	9.000	-
3.	Burgund mare	10.000	-	-
4.	Merlot	10.000	9.000	-
5.	Pinot Noir	9.000	8.000	-
6.	Cabernet Sauvignon	9.000	8.000	-
7.	Syrah	9.000	8.000	-
8.	Fetească Neagră	9.000	8.000	-

6. RANDAMENTUL ÎN VIN

Indiferent de menţiunea tradiţională care va fi utilizată la etichetare, randamentul maxim va fi:

Nr. crt.	Soiurile de struguri	-hl/ha-		
		C.M.D.	C.T.	C.I.B.
SOIURI ALBE				
1.	Fetească Regală	65	-	-
2.	Crâmpoşie Selecţionată	65	46	-
3.	Riesling Italian	65	-	-
4.	Sauvignon	59	46	39
5.	Pinot Gris	59	46	39
6.	Chardonnay	59	46	-
SOIURI AROMATE				
1.	Tămaioasă Românească	59	52	39
2.	Muscat Ottonel	52	39	-
SOIURI NEGRE				
1.	Novac	65	59	-
2.	Negru de Drăgăşani	65	59	-
3.	Burgund mare	65	-	-
4.	Merlot	65	59	-
5.	Pinot Noir	59	52	-
6.	Cabernet Sauvignon	59	52	-
7.	Syrah	59	52	-
8.	Fetească Neagră	59	52	-

7. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinaţi producerii vinului, materie primă, pentru vinul cu denumire de origine „DRĂGĂŞANI”, trebuie să fie sănătoşi, cu boabele nezdrobite. Strugurii recoltati trebuie să fie cât mai urgent introdusi în procesul de fabricaţie.
Conţinutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:
- 187 g/l la soiurile Fetească Regală, Crâmpoşie selectionată, Riesling italian, Sauvignon, Chardonnay, Pinot gris, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Sortiment alb, daca vor purta mentiunea D.O.C.-C.M.D.;
- 204g/l la soiurile Novac, Negru de Drăgăşani, Merlot, Fetească Neagră, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Burgund mare, Sortiment roşu, dacă vor purta menţiunea D.O.C. –C.M.D.;
- 220 g/l la soiurile albe şi 213 g/l la soiurile roşii, dacă vor purta menţiunea D.O.C. –C.T..
-240g/l la soiurile albe si aromate , dacă vor purta menţiunea D.O.C.-C.I.B..

8. CARACTERISTICILE SI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR

In plantatiile nou infiintate densitatea se incadreaza intre: 4.132 si 5.500 butuci/hectar, in restul plantatiilor,densitatea minim acceptata este de: 3.200 butuci/hectar.

Sistemul de cultura este neprotejat sau semiprotejat, pe tulpina cu forma de conducere recomandata Guyot pe tulpina, cordon uni sau bilateral, brate cu inlocuire periodica. Sistemul de taiere practicat va fi lung sau mixt cu o incarcatura de rod de 9-13 ochi/mp.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrăşăminte chimice în doze moderate in functie de caracteristicile fizico-chimice ale solului(cartare agrochimica) prin pastrarea unui raport optim N:P:K cu rol important in formarea diferitelor componene ale recoltei(zaharuri, aciditate, picmenti antocianici, arome).

Fertilizarea foliară are rol complementar in completarea necesarului plantei de macroelemente şi microelemente si corectiei in caz de carente.

Irigarea este admisă numai în anii secetoşi cu notificarea O.N.V.P.V. atunci când conţinutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (420-620 mc/ha).

În plantaţii se va asigura o protecţie fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parţial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată, precum şi tratamente cu metabisulfit neutralizat.

In plantaţiile din care se obţin struguri destinati obtinerii vinurilor cu D.O.C. , butucii impurităţi din aceste plantaţii vor face parte numai din soiuri aparţinând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor recolta separat de cei ai soiului de baza ce sta la producerea vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiţiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepţionării strugurilor la cramă.

Strugurii trebuie sa aiba o stare bună de sănătate - proporţia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10% la D.O.C.-C.M.D. si maxim 5% la D.O.C.-C.T.

Reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă este obligatorie când producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini, în caz contrar plantaţiile producatoare de struguri cu D.O.C., nu se autorizează, sau dupa caz se retrage autorizatia.

Tehnologiile de cultura aplicate la sol si planta se stabilesc de fiecare producator in vederea obtinerii de struguri de calitate care sa acumuleze cantitatile de zaharuri si alte componente(arome, antociani, aciditate etc.) la recoltare pentru obtinerea vinurilor cu D.O.C.. Producatorii vor respecta bunele practici agricole si de mediu.

În plantaţiile din arealul D.O.C. „DRĂGĂŞANI”, producătorii au obligaţia de a asigura conservarea amenajărilor pedo şi hidroameliorative existente pe suprafeţele pe care le deţin. În acest scop ei trebuie să asigure întreţinerea taluzurilor pe terenurile terasate, curăţarea şi

repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanţi, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare şi a zonelor de întoarcere, protejarea mediului de poluare.

9. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. „DRĂGĂŞANI" se încadrează în zona viticolă **C I**.

Strugurii din care se produc vinurile cu D.O.C „DRĂGĂŞANI" provin în proporţie de 100% din această arie geografică.

Practicile şi tratamentele oenologice se efectuează conform legislaţiei în vigoare.

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine „DRĂGĂŞANI" are o tărie alcoolică dobândită de min. 11 % volume alcool la vinurile albe si minim 12% volume alcool la vinurile roşii.

a) Utilizarea bucăţilor din lemn de stejar

Bucăţile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea vinurilor şi pentru a transmite vinului anumiţi constituenţi care provin din lemnul de stejar. Bucăţile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile *Quercus*.

Acestea sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură calificată ca scăzută, medie sau înaltă, dar nu trebuie să fi fost supuse unei combustii, inclusiv la suprafaţă, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere.

Nu trebuie să fi fost supuse unor tratamente chimice, enzimatice sau fizice, altele decât încălzirea.

Nu trebuie să li se adauge niciun produs destinat intensificării aromei lor naturale sau a compuşilor fenolici extractibili.

b) Cupajarea se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiţia ca acestea să provină din arealul respectiv.

c) Acidificarea şi dezacidificarea

Strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentaţie şi vinul pot face obiectul unei acidificări sau al unei dezacidificări.

Acidificarea mustului de struguri, mustului de struguri parţial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentaţie se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric sau 20 miliechivalenţi pe litru, iar acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenţi pe litru.

Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenţi pe litru.

Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parţiale. Acidificarea şi dezacidificarea aceluiaşi produs se exclud reciproc.

d) Proceduri privind acidificarea şi dezacidificarea

1) Acidificarea şi dezacidificarea (cu excepţia acidificării şi dezacidificării vinurilor) nu sunt autorizate decât dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeţi, a mustului de struguri, a mustului de struguri parţial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare în vin sau în orice altă băutură destinată consumului uman direct.

2) Acidificarea şi dezacidificarea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat pentru D.O.C. „DRĂGĂŞANI" .

3) Toate procedurile menţionate anterior vor fi declarate autorităţilor competente de către deţinători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum şi de comercianţi şi/sau vor fi înscrise în registrele de evidenţă şi în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate.

4) Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiţii nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru D.O.C. „DRĂGĂŞANI" şi numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

5) Acidificarea şi dezacidificarea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului.

e) Limite pentru utilizarea anumitor substanţe :

- bioxid de carbon utilizat pentru vin cu D.O.C. „DRĂGĂŞANI” să nu depăşească 2 g/l în vinul astfel tratat;
- acidul citric utilizat pentru vin cu D.O.C. „DRĂGĂŞANI” să nu depăşească 1 g/l în vinul astfel tratat;
- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. „DRĂGĂŞANI” să nu depăşească 100 mg/l.

Restricţie:

- La obţinerea vinurilor cu D.O.C. „Drăgăşani” este înterzisă îndulcirea vinurilor.

10.TEHNOLOGIA DE OBŢINERE A VINURILOR CU D.O.C. „DRĂGĂŞANI”

- Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, pentru tipul de vin care se doreşte a fi obţinut, în funcţie de conţinutul de zaharuri din struguri si alte substante(culorante, arome etc), la recoltare, determinate prin urmărirea mersului coacerii.

-Transportul strugurilor trebuie să se facă în timp cât mai scurt la crama dupa recoltare în vase adecvate(ladite de plastic, bene inox protejate, altele asemenea), pentru a evita scurgerea mustului ravac.

-Receptia calitativă şi cantitativă;

-Desciorchinatul parţial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face şi *zdrobirea parţială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să permita eliberarea sucului şi componentelor din pulpă şi pieliţă utile în timpul fermentaţiei, fără a determina strivirea sau fărâmiţarea ciorchinilor şi seminţelor.

-Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitaţională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, şnecul trebuie să aibă diametru mare şi turaţie mică.

-Presarea boştinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinaţi obţinerii de vinuri cu D.O.C. „DRĂGĂŞANI”.

In cazul lipsei preselor pneumatice se va lucra numai cu mustul ravac.

-Sulfitarea se va aplica asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

- Asamblarea se face numai între mustul ravac şi cel de la presarea I.

-Limpezirea mustului alb este obligatorie.

-Adaosul de levuri sub formă de maia va asigura o populaţie viabilă .

-Adaos de activatori de fermentatie.

-Supravegherea şi conducerea fermentaţiei se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentaţiei alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea preconizata.

-Fermentarea malolactică este obligatorie la vinurile roşii.

- Utilizarea uneia dintre următoarele substanţe ca activatori pentru fermentare:

(1) fosfat monoacid de amoniu sau sulfat de amoniu, in doză de maximum 0,3 g/l;
(2) sulfit de amoniu sau bisulfit de amoniu, in doză de maximum 0,2 g/l;
(3) diclorhidrat de tiamină, in doza de maximum 0,6 mg/l, exprimat in tiamină;

- utilizarea dioxidului de sulf, numit şi anhidridă sulfuroasă, şi a bisulfitului de potasiu sau a metabisulfitului de potasiu, numit şi disulfit de potasiu sau pirosulfit de potasiu;

- eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice;

- tratarea mustului alb şi a vinului alb nou, aflat incă in fermentaţie, cu cărbune pentru uz oenologic in doza de maximum 100 g/hl;

- limpezirea cu ajutorul următoarelor substanţe de uz oenologic:

(1) gelatină alimentară;
(2) proteine vegetale;
(3) clei de peşte;
(4) cazeină şi cazeinat de potasiu;

(5) ovalbumină şi/sau lactalbumină;
(6) bentonită;
(7) dioxid de siliciu sub formă de gel sau de soluţie coloidală;
(8) caolin;
(9) tanin;
(10) enzime şi preparate enzimatice de uz oenologic;

- utilizarea acidului sorbic sau a sorbatului de potasiu;
- utilizarea acidului tartric cu scopul acidifierii;
- utilizarea, in scopul dezacidifierii, a următoarelor substanţe:

(1) tartrat neutru de potasiu;
(2) bicarbonat de potasiu;
(3) carbonat de calciu care poate eventual conţine cantităţi mici de sare dublă de calciu din acizii tartric L(+) şi malic L(-);
(4) tartrat de calciu;
(5) acid tartric;
(6) preparat omogen din acid tartric şi carbonat de calciu in proporţii echivalente şi pulverizat fin;

- utilizarea preparatelor din membrane celulare din levuri în doze de maximum 40 g/hl;
- utilizarea bacteriilor lactice;
- utilizarea acidului ascorbic;
- utilizarea lemnului de stejar, inclusiv sub formă de chipsuri.

Cupajele pentru vinuri cu D.O.C.: cupajarea vinurilor albe din soiuri şi tipuri diferite sau cupajarea vinurilor roşii din soiuri şi tipuri diferite este posibilă cu condiţia ca vinurile utilizate în cupaj să provină integral din teritoriul delimitat aferent denumirii de origine controlate.

Nu sunt permise:
(1) cupajarea succesivă;
(2) cupajarea vinurilor albe cu vinurile roşii.

-Operaţiunile de depozitare, îngrijire şi condiţionare a vinurilor se vor face in vase specifice, evitându-se contactul cu aerul şi stocarea la temperaturi inadecvate.

-Maturarea vinului se va face în funcţie de natura soiului din care provine, tipul de vin, direcţia de comercializare.

Această etapa tehnologica poate avea loc în vase din lemn si este obligatorie pentru vinurile roşii cu D.O.C. „DRĂGĂŞANI" si facultativa pentru vinurile albe.

Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roşii.

- Îmbutelierea se va face în condiţii sterile, la rece.

11. CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU D.O.C. „DRĂGĂŞANI " LA PUNEREA ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. „DRĂGĂŞANI" trebuie să aiba următoarele caracteristici de compoziţie:

- *tărie alcoolică dobândită*:
  -minim 11 % în volume la vinurile albe şi roze;
  -minim12% în volume la vinurile roşii;
- *zaharuri totale (exprimate ca glucoza şi fructoză), g/l:* în funcţie de tipul vinului;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 3,5 g/l
- *extract sec nereducător*:
  - minim 17 g/l – D.O.C.-C.M.D. şi D.O.C.-C.T. la vinurile albe şi roze;
  - minim 20 g/l –D.O.C.-C.M.D., minim 23g/l –D.O.C.-C.T. la vinurile roşii;
  - minim 22 g/l la vinurile D.O.C-C.I.B..

-c*onţinutul în aciditate volatilă* nu poate depăşi:

- 18 miliechivalenţi/litru pentru musturile de struguri parţial fermentate;
- 18 miliechivalenţi/litru pentru vinurile albe sau roze;
- 20 miliechivalenţi/litru pentru vinurile roşii;

Maxim admis pentru D.O.C. „DRĂGĂŞANI" este de 25 miliechivalenţi/litru, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C.-C.T., dacă vinurile au fost supuse unei perioade de maturare de cel puţin doi ani.

- *dioxid de sulf total*, maxim :

- 150 mg/l pentru vinuri roşii seci;
- 200 mg/l pentru vinuri albe şi roze seci;
- 200 mg/l pentru vinuri roşii, al căror conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
- 250 mg/l pentru vinuri albe şi roze, al căror conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;

Cantităţi prea mari de dioxid de sulf liber, în vinurile roşii, împiedică fermentaţia malolactică.

- *microelemente*: aluminiul, maxim 8 mg/l; arsenul, maxim 0,2 mg/l; borul, exprimat în acid boric, maxim 80 mg/l; bromul, maxim 1 mg/l; cadmiul, maxim 0,01 mg/l; cuprul, maxim 1 mg/l; fluorul, maxim 1 mg/l; plumbul, maxim 0,2 mg/l; staniul, maxim 1 mg/l; zincul, maxim 5 mg/l; metanolul: maxim 150 mg/l pentru vinurile albe şi roze şi maxim 300 mg/l pentru vinurile roşii;
- *sulfaţii*, exprimaţi în sulfat de potasiu, maximum 1 g/l, cu următoarele excepţii:
  - maxim 1,5 g/l pentru vinurile cu învechire de cel puţin 2 ani în vase, pentru vinurile indulcite şi pentru vinurile obţinute prin adaosul, în must sau în vin, de alcool sau distilat de vin;
  - maxim 2 g/l pentru vinurile obţinute prin adaos de must concentrat şi pentru vinurile naturale dulci;
  - maxim 2,5 g/l pentru vinurile obţinute prin evoluţie sub pelicula;
  - *sodiul*, maximum 60 mg/l, limită care poate fi depăşită pentru vinurile obţinute din plantaţii amplasate pe soluri sărături oase;
- *diglucozidul malvidinei*, maximum 15 mg/l pentru vinurile roşii.

Toate celelalte caracteristicile analitice trebuie sa corespunda legislatiei in vigoare.

b) Caracteristicile organoleptice:

1. Fetească regală:

* *Aspect*: limpede;
* *Culoare*: galben-pai ;
* *Miros*: aromă florala, proaspătă;
* *Gust*: savuros, fructuos, bine conturat.

2. Crâmpoşie Selecţionată:

* *Aspect*: limpede;
* *Culoare*: alb-galbuie, cu nuante verzui
* *Miros*:parfum specific, cu aroma discreta de fructe proaspete ;
* *Gust:* vin lejer cu aciditate ridicata, gust racoritor.

3. Riesling Italian:

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

4. Chardonnay:

* *Aspect*: limpede;
* *Culoare*: galben pai;
* *Miros*: aromă de vanilie, unt proaspăt(diacetil);

* *Gust*: onctuos, rotund, armonios.

5.Sauvignon

**Aspect:* limpede;
**Culoare:* galben- verzui;
**Miros:* aroma intensă de flori de soc, flori de vita de vie;
**Gust:* fructuos, usor migdalat, cu multa prospetime, amplu, post gust prelungit.

6.Pinot Gris

**Aspect:* limpede;
**Culoare:* galben-pal;
**Miros:* aroma deosebita fina de fructe galbene coapte, care îi accentueaza tipicitatea;
**Gust:* moale, armonios, aciditate echilibrata.

7.Tămaioasa Românească:

**Aspect:* limpede;
**Culoare:* galben-aurie;
**Miros:* aroma deosebita specifică de muscat, cu noante de flori de salcam, miere si nucsoara;
**Gust:* fructuos, deosebit, gust de miere si nucsoara, catifelat.

8. Muscat Ottonel:

* *Aspect*: limpede;
* *Culoare*:galben-auriu;
* *Miros*: aroma deosebita si puternica de muscat ;
* *Gust*:inconfundabil de muscat si fructe coapte, catifelat, rotund, proaspat, de o finete deosebita.

9. Cabernet Sauvignon:

* *Aspect*: limpede.
* *Culoare*: roşu-rubiniu închis;
* *Miros*: aromă de fructe de padure, coacaze si condimente;
* *Gust*: structura taninoasa robusta, gust complex, ierbos, de buruiana.

10. Pinot Noir

* *Aspect*: limpede;
* *Culoare*: rubiniu cu intensitate moderata;
* *Miros*: aromă schimbătoare de cireşe, căpşuni, zmeura;
* *Gust*: amplu rotund, moale, alcoolic.

11. Fetească Neagră:

* *Aspect*: limpede;
* *Culoare*: roşu-granat, intens, clar, strălucitor;
* *Miros*: aromă complexă, originală, cu note de scortisoare şi prune uscate;
* *Gust*: bine constituit, echilibrat, savuros .

12. Negru de Drăgăşani:

* *Aspect*: limpede,
* *Culoare*: roşu-închis;
* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte, cirese, condimente;
* *Gust*: catifelat, aciditate bine integrata, cu post gust prelung.

13. Novac:

* *Aspect*: limpede;
* *Culoare*: roşu-granat intens;
* *Miros*: buchet de afine, arome picante de cuişoare, piper negru ;
* *Gust*: de afine , capsuni, tanin bine integrat.

14.Burgund mare

**Aspect:limpede ;*
**Culoare:*rosu violaceu;
**Miros: caracter olfactiv* placut de coacaze rosii;
*Gust:vinul are prospetime evidentă şi echilibru gustativ fiind lejer şi foarte prietenos.

15.Merlot
**Aspect:limpede ;*
**Culoare:*rosu rubiniu ;
**Miros:* cu note de fructe de padure, prune si cirese amare;
**Gust:* structura taninoasa stabila, placut, savuros .
16.Syrah
**Aspect:* limpede;
**Culoare:* rosu inchis;
**Miros:* aroma de cirese negre si piper;
**Gust:* delicat, suplu, usor picant, savuros, cu arome de cirese amare, condimentat.

12. CONDIŢIILE DE COMERCIALIZARE

1 . Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată „DRĂGĂŞANI" se face, în ambalaje de sticlă sau alte materiale admise de legislaţia în vigoare pentru vinurile cu denumire de origine controlată, de capacităţi cuprinse între 0,25-1,5 litri.

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare şi etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată „DRĂGĂŞANI" se utilizează eticheta principală şi contraeticheta (sau eticheta secundară).

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată „DRĂGĂŞANI" se folosesc indicatii obligatorii si indicatii facultative .

Indicaţii obligatorii:

a. denumirea la vânzare insotita de una din mentiunile traditionale D.O.C.-C.M.D.-cules la maturitate deplină, D.O.C.-C.T.-cules târziu şi D.O.C.-C.I.B.-cules la înnobilarea boabelor, exprimate prescurtat sau explicit;
b. Denumirea de origine controlată "Drăgăşani";
c. Produs in România;
d. Volumul nominal;
e. Tăria alcoolică dobândită în volume;
f. Numarul lotului, care sa permita identificarea datei imbutelierii;
g. Tipul produsului:
-sec pentru vinuri cu un continut de zahar (glucoză+fructoză) mai mic de 4,0g/l;
-demisec, pentru vinul cu un continut de zahar (glucoză+fructoză) cuprins intre 4,01 si 12,0g/l;
-demidulce, pentru vinul cu un continut de zahar (glucoză+fructoză) cuprins intre 12,01 si 45,0g/l;
-dulce, pentru vinul cu un continut de zahar (glucoză+fructoză) mai mare de 45,0g/l.
h. Mentiunea „contine sulfiti";
i. Numele si adresa imbuteliatorului;
j) Numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

Indicaţii facultative:

a) Culoarea specifica;
b) Anul de recolta, daca cel putin 85% din strugurii utilizati pentru elaborarea vinului in cauza au fost recoltati in cursul anului respectiv;
c) Numele unuia sau mai multor soiuri de vita de vie;
d) „Fermentat/maturat in baric" sau „fermentat/maturat in prezenta aschiilor de lemn de stejar"
e) Mentiunea traditionala;
f) Distinctii acordate, numai pentru lotul in cauza;
g) Mentiuni facultative privind imbutelierea la „castel", „podgorie", „proprietate" etc.

h) Marca de comert, cu condiţia ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlat.

13. MENŢIUNI TRADIŢIONALE

Menţiunile tradiţionale: ***C.M.D. – cules la maturitatea deplină , C.T. – cules târziu*** şi ***C.I.B.-cules la înnobilarea boabelor***, date de conţinutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. „DRĂGĂŞANI".

Aceste menţiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: ***D.O.C. – C.M.D. , D.O.C. – C.T.*** sau ***D.O.C.-C.I.B.***

In cazul vinurilor cu D.O.C. „DRĂGĂŞANI" se pot utiliza in etichetare mentiunile traditionale „**Rezervă" , „Vin de vinotecă**" **si "Vin tânăr"** cu respectarea legislatiei în vigoare.

14. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ „DRĂGĂŞANI"

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condiţiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată „DRĂGĂŞANI", sau dacă pierd aceste condiţii, ele vor fi declasate în categorii inferioare pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V.

1. Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabileşte de către O.N.V.P.V. dacă:

a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;

b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

2. În faza de producţie, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu D.O.C. in alte categorii.

15. AUTORITATEA DE CONTROL SI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnata pentru controlul si gestiunea denumirii de origine controlată „DRĂGĂŞANI" este **Oficiul National al Viei si Produselor Vitivinicole** (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial - Adresa: Inspectorat teritorial nr.4 DRAGASANI, Jud. Valcea, str. Gib Mihaescu, Nr. 29, Cod postal 245700, Tel. 0040 250 812 590, e-mail: dragasani@onvpv.ro

Autorizarea plantaţiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C. eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obţinute în denumirea de origine controlată „DRĂGĂŞANI" şi declasarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor din prezentul Caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză şi care să conţină cel puţin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală şi dobândită, exprimate în % vol. alcool;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi glucoză, g/l;
- aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;
- aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;
- dioxid de sulf total, exprimată în mg/l.

b) examinarea organoleptică, ce constă în verificarea caracteristicilor senzoriale (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menţionat la lit. a) şi lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată "Drăgăşani."; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. şi reprezentanţi ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizeaza prin:

- esantionare si control sistematic în toate fazele de producţie.

În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. verifică:

- instalaţiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condiţiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producţie, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de catre O.N.V.P.V care a fost adus la cunoştinţa operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Orice solicitant îndreptăţit conform legislatiei in vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „DRĂGĂŞANI”, în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.