

Cerere privind o nouă modificare

I. MODIFICARE

1. NORMELE APLICABILE MODIFICĂRII:

Article_105_not_minor

2. Descrierea și justificarea modificării

Titlu:

Soiuri de struguri de vinificație utilizate

Descriere și justificare

Referitor la soiurile roșii/roze utilizate pentru producerea vinurilor, se solicită modificarea caietului de sarcini al denumirii de origine controlate Cotești transmis Comisiei Europene în conformitate cu Art. 118s din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 în ce privește soiurile de struguri de vinificație utilizate pentru obținerea vinurilor, pentru introducerea unui nou soi, respectiv Syrah, care să fie permis în cultură în arealul delimitat alături de alte soiuri roșii nominalizate, din care să se poată obține vinuri cu D.O.C. Cotești.

Astfel, soiurile roșii/roze din care este permisă obținerea de vinuri cu D.O.C. Cotești vor fi: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească Neagră, Burgund mare, Cadarcă și Syrah.

Titlu:

Caracteristicile organoleptice ale vinurilor obținute din soiului Syrah

Descriere și justificare

Din punct de vedere organoleptic vinurile din soiul Syrah prezintă caracteristicile:

- vin cu un gust puternic ce amintește de fructele negre de pădure, condimente, lemn dulce, ciocolată neagră, piper.
- densitatea este peste medie, de obicei cu un înalt nivel de acid tanic, ceea ce îl face un perfect partener al mâncărilor condimentate, al cărnii de miel și vânat. În procesul de vinificație, de obicei trece foarte bine ca strugure de sinestător, însă foarte des combinat cu alte varietăți, de obicei Cabernet Sauvignon sau Merlot, se poate obține un vin de o eleganță și o longevitate aparte.
- are conținut ridicat de zaharuri, grad alcoolic ridicat, culoare roșu-aprins uneori cu reflexe violacee, intens, complexitate aromatică, arome de piper, cireșe negre, fructe proaspete de pădure, aciditate echilibrată, catifelat.

Titlu:

Productivitatea la hectar (kg/ha, hl/ha)

Descriere și justificare

Pentru soiul de struguri de vinificație Syrah solicitat pentru introducerea în caietul de sarcini, din

care să se obțină vinuri cu DOC Cotești, producțiile maxime viticole și vinicole sunt 16000 kg/hectar și 120 hl/hectar.

II. DOCUMENT UNIC

1. DENUMIREA (DENUMIRILE) PROPUȘĂ (PROPUSE) PENTRU ÎNREGISTRARE

Cotești (ro)

2. TIP DE INDICAȚIE GEOGRAFICĂ:

DOP – Denumire de origine protejată

3. CATEGORII DE PRODUSE VITIVINICOLE

1. Vin

4. DESCRIEREA VINULUI/VINURILOR

Caracteristici analitice și organoleptice ale vinurilor la punerea în consum

Fetească albă-vin fin, neutral din punct de vedere aromatic, pot dezvolta prin fermentarea la temperaturi scăzute arome de fermentație.

Fetească regală-sprințar, odihnitor, aromă delicată de mere, note florale.

Galbenă de Odobești-aromă delicată, un vin cu potențial alcoolic redus.

Tămâioasă românească-cu bogăție aromatică în primii ani de viață, aroma trandafirilor de dulceată, la învechire are aromă de mosc, stafide, miere de albine, condimente.

Șarba-note citrice, ierbale, cu vioiciune, prospețime, arome florale de trandafir, busuioc.

Frâncușă-vinuri cu tării ponderate și caracter neutral.

Crâmpoșie-culoare alb-gălbuie cu nuanțe verzui, aromă discretă de fructe proaspete.

Riesling-neutral din punct de vedere gustativ.

Sauvignon-vinuri seci, aciditate medie sau ridicată, cu pronunțată prospețime, nuanțe ierbale, sau de arome dulcele de fructe tropicale, aromă frecventă de flori de viță de vie.

Chardonnay-nuanțe aromatice diferite, neutrale, aromă de unt, arome tropicale, datorită acidității vinul este o materie primă foarte bună pentru spumante.

Caracteristici analitice generale

Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum):	15
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum):	9
Aciditate totală minimă:	3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	250

Caracteristici analitice și organoleptice ale vinurilor la punerea în consum

Fetească neagră-caracter sobru, vinificarea în demise, demidulce accentuează aroma specifică a prunelor uscate la soare, culoare roșu violet la vinul tânăr.

Băbească neagră-potențial alcoolic de 10-11% vol.

Cabernet Sauvignon-pretabil pentru maturare și învechire, aromatic ca nuanțe de vegetație forestieră, sălbatică, arome de ardei verde, coacăze negre.

Merlot-corpolență medie, nuanțe aromatice dominante de zmeură, prune, coacăze, favorit pentru cupajare mai ales cu Cabernet Sauvignon.

Pinot noir-ca vin tânăr, oferă nuanțe de cireșe, prune și căpșuni (fructe roșii, coapte), spre maturitate nuanțe de stafide, fân, tutun, piele, ciuperci, piper negru, culoare roșu-marونی transparent.

Syrah-vin cu un gust puternic ce amintește de fructele negre de pădure, condimente, lemn dulce, ciocolată neagră, piper. Densitatea este peste medie, de obicei cu înalt nivel de acid tanic, ceea ce îl face un perfect partener al mâncărilor condimentate, al cărnii de miel și vânat. În procesul de vinificație, de obicei trece foarte bine ca strugure de sinestătător, însă foarte des combinat cu alte varietăți, de obicei Cabernet Sauvignon sau Merlot, se poate obține un vin un vin de o eleganță și o longevitate aparte.

Are conținut ridicat de zaharuri, grad alcoolic ridicat, culoare roșu-aprins uneori cu reflexe violacee, intens, complexitate aromatică, arome de piper, cireșe negre, fructe proaspete de pădure, aciditate echilibrată, catifelat.

Caracteristici analitice generale

Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum):	15
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum):	9
Aciditate totală minimă:	3,5 în miliechivalenți pe litru
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	250

5. PRACTICI ENOLOGICE

a. Practici enologice esențiale

Practici oenologice

Practică enologică specifică

Fără dispoziții suplimentare.

b. Producții maxime

soiurile Aligoté, Fetească regală, Galbenă de Odobești, Frâncușă, Mustoasă, Furmint, Plăvaie
13500 kilograme de struguri pe hectar

soiurile Fetească albă, Riesling de Rhin, Riesling italian, Băbească gri, Șarbă, Crâmpoșie selecționată
11500 kilograme de struguri pe hectar

soiurile Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer roz, Traminer aromat, Busuioacă de Bohotin
10500 kilograme de struguri pe hectar

soiurile Merlot, Burgund mare, Băbească neagră, Negru Aromat, Cadarcă
11500 kilograme de struguri pe hectar

soiurile Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească neagră
10500 kilograme de struguri pe hectar

soiurile Aligoté, Fetească regală, Galbenă de Odobești, Frâncușă, Mustoasă, Furmint, Plăvaie
101 hectolitri pe hectar

soiurile Fetească albă, Riesling de Rhin, Riesling italian, Băbească gri, Șarbă, Crâmpoșie selecționată
87 hectolitri pe hectar

soiurile Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer roz, Traminer aromat, Busuioacă de Bohotin
77 hectolitri pe hectar

soiurile Merlot, Burgund mare, Băbească neagră, Negru aromat, Cadarcă
82 hectolitri pe hectar

soiurile Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească neagră
75 hectolitri pe hectar

soiul Syrah
16000 kilograme de struguri pe hectar

soiul Syrah
120 hectolitri pe hectar

6. ARIA DELIMITATĂ

jud. Vrancea:

– Localitățile: Vârteșcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmnicăanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;

- Localitățile: Broșteni, Căpățanu, Pitulușa, Arva
 - Localitățile: Cârligele, Dălhăuți, Bonțești, Blidari;
 - Localitățile: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus;
 - Localitățile: Urechești, Popești, Terchești;
 - Localitățile: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândești, 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

7. SOIURI PRINCIPALE DE STRUGURI DE VIN

Cadarcă N
 Busuioacă de Bohotin Rs
 Burgund Mare N
 Băbească gri G
 Tămâioasă românească B
 Pinot Gris G
 Fetească neagră N
 Băbească neagră N
 Muscat Ottonel B
 Cabernet Sauvignon N
 Sauvignon B
 Aligoté B
 Merlot N
 Fetească regală B
 Fetească albă B
 Galbenă de Odobești B
 Furmint B
 Frâncușă B
 Crâmpoșie selecționată B
 Chardonnay B
 Negru Aromat N
 Mustoasă de Măderat B
 Syrah N
 Șarba B
 Traminer Roz Rs
 Riesling italian B

Riesling de Rhin B

** Plavaie (OIV)

Pinot Noir N

8. DESCRIEREA LEGĂTURII (LEGĂTURILOR)

Legătura cu aria geografică

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 picătură care să asigure necesarul de apă în cantitatea și în perioada optimă pentru dezvoltarea plantației.

Climatul: Specific silvestreii 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.

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. 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.

9. CONDIȚII SUPLIMENTARE ESENȚIALE

Condiții de comercializare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Fără dispoziții suplimentare.

10. LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotesti_modificat_cf_cererii_96_din_11.01.2017.pdf