Ref. Ares(2019)7781513 - 18/12/2019

Cerere privind o nouă denumire de vin

Adamclisi
PDO-RO-N0037
Data cererii: 18/12/2019

1. DOCUMENT UNIC

1.1. Denumire/Denumiri

Adamclisi (ro)

1.2. Tip de indicație geografică:

DOP – Denumire de origine protejată

1.3. Categorii de produse vitivinicole

1. Vin

1.4. Descrierea vinului/vinurilor

Caracteristici analitice și organoleptice pentru vinuri albe/roze

Vinurile albe sunt echilibrate, păstrând o bună aciditate, cu profil aromatic intens și buchet floral complex; culorile sunt de la galben deschis până la nuanțe ca ale paiului de grâu copt și galben-verzui.

Fructuozitatea este exprimată într-o paletă largă de arome de fructe tropicale, predominant de citrice, în special de portocale roșii asociate cu intense arome de banană și ananas și arome de agrișe, grapefruit și floare de soc.

Vinurile roze, prezentate în diferite nuanțe de roz de la luminos până la cele intens păstrează o aciditate tartrică foarte bună, care le conferă o prospețime deosebită si pune în valoare aromele specifice. Bogăția în antocianii acumulați permite obținerea de vinuri roze cu nuanțe de trandafiriu.

Gustativ, vinurile roze au arome de cireșe și vișine, portocale roșii, cu tente intense de fructe de coacăze albe. Nuanțele foarte ușor minerale, influențate fiind și de solurile în care strugurii se produc, sunt aproape complet acoperite de dominanța aromelor de fructe și a acidității plăcut vioaie a acestora.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum):	15

Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum):	11,50
Aciditate totală minimă:	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	200

Caracteristici analitice și organoleptice pentru vinuri roșii

Vinurile roșii sunt caracterizate de o puternică intensitate colorantă, cu nuanțe de roșu intens când vinul este tânăr până la nuanțe de roșu-rubiniu la o perioadă scurtă de învechire, zaharurile, antocianii, polifenolii acumulați creind un complex de factori ce conduc la obținerea de vinuri extractive.

Vinurile roșii au arome de fructe de pădure între care se disting cele de afine supracoapte, migdale și cireșe negre amare împreuna cu condimente dintre care se disting cele de piper și ardei verde, de prune uscate și ușor afumate cu un buchet de fân proaspăt cosit și uscat și pregnant de coacăze negre, pe fondul unui conținut în tanini catifelați.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum):	15
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum):	11,50
Aciditate totală minimă:	4,5 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):	150

1.5. Practici enologice

1.5.1. Practici oenologice specifice

Practici oenologice

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Este interzisă utilizarea următoarelor procedee de vinificare:

- aplicarea tratamentului termic al mustuielii în producerea vinurilor roşii

- concentrarea prin răcire

- dezalcoolizarea

- eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice

- folosirea de schimbători cationici.

1.5.2. Producții maxime

Pentru obținerea vinurilor albe, roze și roșii, la o producție de struguri culeși la maturitatea deplină a acestora

7000 kilograme de struguri pe hectar

Pentru obținerea vinurilor roze și roșii

68 hectolitri pe hectar

Pentru obținerea vinurilor albe

70 hectolitri pe hectar

1.6. Aria geografică delimitată

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumire de origine controlată „ ADAMCLISI" cuprinde următoarele localităţi situate în judeţul CONSTANŢA:

- Comuna Adamclisi

- satul Adamclisi;

- satul Abrud;

- satul Hațeg;

- satul Urluia;

- satul Zorile.

1.7. Soiul/Soiurile de struguri de vin principal/principale

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

Sauvignon B - Sauvignon verde

1.8. Legătura cu aria geografică

Detaliile ariei geografice

Delimitarea arealului nu s-a realizat pe baza proprietății, ce aparține unui singur producător, ci pe baza condițiilor pedoclimatice din zona Adamclisi, condiții care sunt diferențiate față de arealele DOC învecinate Murfatlar și Oltina.

Arealul Adamclisi este un mai vechi areal viticol atestat documentar de pe teritoriul României din zona geografică a Dobrogei.

Arealul Adamclisi este situat pe cel mai înalt platou din S-V Dobrogei față de arealele din proximitate Oltina și Murfatlar. Această poziționare dar și faptul că solurile de aici sunt cernoziomice față de areale vecine unde loess-ul este predominant, face ca vinurile roșii din Adamclisi să aibe o corpolență medie și arome primare pregnante (fructuozitate) diferite recum cele de fructe uscate afumate, fructe de padure, arome primare pregnante primară) iar vinurile albe să aibă nuanțe accentuate minerale datorită solurilor tip rendzine și regosoluri cernoziomice.

Interacțiunea cauzală

Platoul Adamclisi predominant cernoziomic cu depozite de calcar la adâncimi până la 0,80 m și cu o compoziție bogată în fier și magneziu, cât și insolația efectivă ce depaşeşte 1800 ore/an pemit obținerea de vinuri albe fructuoase dar și florale și dau o bună corpolentă și vinurilor roșii, spre deosebire de vinurile din DOC Murfatlar care au taninuri catifelate, blânde ce temperează asprimea specifică soiului.

Studiile pedologice și agrochimice realizate de Stațiunea de Cercetare și Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Murfatlar relevă pentru perioada

1975-1980 înființarea și expolatarea unei suprafețe considerabile cu viță de vie aflată în localitatea Adamclisi, defrisată mulți ani mai târziu (2000-2001), cu suprafețe care au fost plantate ulterior cu soiuri nobile, suprafețele în cauză fiind distincte de arealele vecine cu DOC Murfatlar și Oltina, având diferențe uneori semnificative în privința condițiilor de mediu.

Spre deosebire de arealele Murfatlar și Oltina, vecinătatea Adamclisi cu zonele cu pădure adiacente arealului, favorizează o mai bună repartiţie a ploilor benefică în perioada de vegetaţie pentru toate soiurile.

Comparativ cu arealul învecinat Oltina care este situat chiar pe malul Dunării, în Adamclisi fenomenul ceţurilor este mult mai rar, motiv pentru care beneficiind de o bună insolație, mersul coacerii și ajungerea la maturitatea deplină se realizează mult mai devreme, strugurii acumulând cantități de polifenoli, antociani care sunt peste limitele celor din arealele învecinate, vinurile devenind rotunde, catifelate, cu arome de fructe de padure, condimente (vinuri roșii) sau proaspete, onctuoase, cu aromă de fruct tropical, de fagure de albine (vinuri albe).

Caracteristicile vinurilor albe și rosii sunt determinate de factori precum numărul zilelor însorite din an (medie de 300 zile/an), de solurile tip cernoziomic cu carbonați la suprafață aprovizionate cu elemente nutritive de primă necesitate pentru vița de vie și de dispunerea arealului Adamclisi pe platoul continental de S-V al Dobrogei, la distanță tocmai optimă de Marea Neagră dar și de Dunăre care temperează fenomenul de caniculă, temperaturile maxime ale zilelor de vară fiind optime pentru acumularea zaharurilor, noptile cu rouă fiind practic inexistente din cauza vânturilor specifice.

Solurile bogate în săruri ferice, formate pe calcare și gresii calcaroase, în soluri brun-roșcate, favorizează o foarte bună acumulare de antociani ce se reflectă în intensitatea colorantă a vinurilor roșii și în gustul lor ușor mineral, care contribuie la un postgust lung și amplu al vinurilor roșii produse aici.

Factorul uman

Calitatea vinurilor este asigurata de factorul uman prin profesionişti motivati să obţină vinuri care să păstreze tradiţia cu abordarea tehnologiilor inovatoare in plantatii si in obtinerea vinurilor.

In marea majoritate a plantatiilor (in mare parte amplasamentul viilor fiind pe terase moderate şi coline) producatorii intretin viile prin lucrari practicate cu un sistem de tăiere de la incărcatură mica de rod pana la tăieri severe pe butuc, care în condiţiile solului bogat in humus si conţinut de minerale asigura obtinerea de vinuri caracteristice arealului Adamclisi.

Începând cu anul al treilea de producţie a strugurilor este permisa realizarea de vinuri care asigura pastrarea tipicitatii DOP, cu acumulări de zaharuri, antociani si polifenoli foarte bune, avand tării alcoolice constant peste 12,5 % - 13% vol .

Tipul de sol (depozite loessoide, carbonatice favorabile in special pentru vinuri rosii) a permis de-a lungul timpului mentinerea unui mod specific la intretinerea viilor, la acesta adaugandu-se in ultimii ani si folosirea de material săditor certificat produs pe altoi din clone ridicat productive, pe portaltoi cu potenţial ridicat de rezistenţa la verile fierbinţi, uscate si iernile aspre cu vânturi puternice, adaptabil condiţiilor pedo-climatice din arealul Adamclisi.

Detalii privind produsul

Climatul si solurile specifice pentru Adamclisi dau vinurilor produse in arealul Adamclisi o tipicitate proprie, diferită de a vinurilor obținute în arealele invecinate.

Vinurile albe au culori de la paiul de grâu copt pana la galben cu irizaţii verzui, cu arome intense de flori de lămâi, floare de viţa de vie, pana la arome de ananas si banane, caracteristici determinate de radiatia solara persistenta din areal.

Vinurile roșii/roze au culori de la roz pal la roşu rubiniu, rosu-violaceu, cu un echilibru între aciditatea tartrică și continutul de alcool, olfactiv cu caracter specific de prune uşor afumate, fructe negre de padure, arome si gust de ardei verde si piper, combinat cu puternice arome de migdal prajit sau cireşe negre amare de pădure . Vinurile roșii au acumulări bune de antociani.

Vinurile albe și roze au o structură echilibrată, bună aciditate, acumulări bune de zaharuri și polifenoli în termen scurt de la debutul coacerii, expoziția S-E a plantației în condițiile unui număr mare de zile însorite și un regim echilibrat de precipitații la care se adaugă și solurile cu un conținut mijlociu/mare de humus și elemente nutritive favorizează buna maturare a strugurilor. Acumulările de antociani, polifenoli și zaharuri dau echilibru vinurilor, arome complexe, favorizate și de faptul că în plantație nu se face desfrunzirea ci doar un cârnit neagresiv în iulie–august, asigurând strugurilor masă vegetativă producătoare de hrană bogată și conservă potențialul aromatic.

1.9. Condiții suplimentare

NICIUNA

1.10. Link către caietul de sarcini al produsului

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_adamclisi_modif_cf_notif_din_20.05.2019_no_track_changes_for_commission_18.12.2019.pdf