

CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată *ADAMCLISI*

I. DEFINIȚIE

1. Denumirea de origine controlată „ADAMCLISI” se atribuie produselor vitivinicole obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGATURA CU MEDIUL GEOGRAFIC

Istoric

Încă din cele mai străvechi timpuri, sec VII-VI Î.H. , pe litoralul Pontului Euxin au apărut mari colonii grecești, printre care și Calatis – Mangalia de astăzi. În această zonă s-au înregistrat numeroase mărturii istorice care atestă că în această regiune a țării vinul era o marfă frecvent utilizată în schimburile comerciale.

În epoca romană, viticultura a cunoscut o perioadă de înflorire, în care soiuri și tehnologii noi au sporit producția de “grâu și struguri” a acestei regiuni.

Mențiuni referitoare la prezența activităților viti-vinicole din această zonă a țării se regăsesc și în opera lui Publius Ovidius Naso (43 Î.H – 17 D.H.).

Centrele viticole ce intră în componența teritoriului delimitat DOC Adamclisi sunt amplasate în sudul podgoriei Murfatlar.

Cultivarea viței de vie și producția de vinuri în arealul Adamclisi sunt cunoscute încă din antichitate . Dovezi ale faptului că în arealul Adamclisi s-a cultivat vița de vie și s-a produs vin se găsesc în consemnările lui Homer care spune că războinicii greci au găsit vinul în Tracia, le găsim pe metopele monumentului trimphal Tropeum Traiani edificat de împăratul roman Traian după victoria împotriva Dacilor în bătălia de la Adamclisi din anul 102 DC, pe Columna de la Roma și pe medalia Dacia Felix bătută de Traian în anul 112, pe care noua provincie romană este înfățișată ca o femeie, așezată pe o stâncă, cu doi copii pe genunchi, unul prezentând un spic de grâu, celălalt un strugure și pe monedele romane emisiunile din perioada împăratului Decius, puțin înainte de retragerea armatei romane din Dacia.

O formă sistematică de cultivare a viței de vie în aceste locuri a debutat în anii 1970 când aici au fost executate ample lucrări de amenajare a terenurilor în terase care apoi au fost plantate cu viță de vie în anul 1980 de către cercetătorii Stațiunii Vitivinicole Murfatlar, înființându-se ulterior I.A.S. Adamclisi care deținea peste 700 ha de vie.

Scurtă caracterizare a condițiilor pedo-climatice

Teritoriul delimitat al Denumirii de Origine Adamclisi este cel situat între limita sudică a podgoriei Murfatlar și granița României cu Bulgaria. Pe o distanță vest-est de cca 30 km.

Geografic acest centru viticol este situat la intersecția paralelei 44 N și a meridianului 28 E.

- **Substratul litologic:** platforma sud-dobrogeană este constituită din calcare și gresii calcaroase mezozoice (jurasice și cretace) urmate de cele terțiare (badeniene și sarmatiene) acoperite de o pătură de leoss cu grosimi ce ajung până la 30- 40 metri.
- **Relieful:** este cel specific Podișului Dobrogei de sud și se impune prin aspectul său tabular-structural, larg ondulat la altitudini de cca 100 de metri.
- **Regimul hidrografic:** podgoria se află într-o zonă deficitară. Rețeaua apelor de suprafață este rară, cu debite și scurgere semipermanentă datorită alimentării sărace din precipitații și din subteran, infiltrației

rapide în substratul litologic permeabil și a evapotranspirației puternice. Apele freatice sunt discontinue cantitativ.

- **Climatul:** este de tip continental, cu veri călduroase și secetoase, ierni moderate, primăveri și toamne târzii, astfel aici întâlnim cea mai lungă perioadă de vegetație din țară. Temperatura medie anuală este printre cele mai ridicate din țară. Ce trebuie reținut este că în această regiune, plantațiile de viță de vie, beneficiază de o ofertă heliotermică de excepție. O particularitate deosebită a condițiilor climatice est evidentiata de inregistrările meteorologice (în Romania se fac inregistrari meteo incepind cu anul 1880) care arata, la Adamclisi, o medie de 300 de zile/an, ca zile insorite.

- **Solurile:** sunt reprezentate prin molisoluri de stepă, respectiv soluri bălane și cernoziomuri ce acoperă aproape în întregime platourile întinse și versanții slab-moderat înclinați. Au în comun textura mijlocie, care asigură un bun drenaj vertical, în care se constată prezența carbonaților de la suprafață sau de la mică adâncime, ceea ce contribuie la nutriția plantațiilor de viță de vie cu ioni de calciu și la menținerea unei structuri glomerulare, bogată în componente bazice, ce condiționează o reacție slab-moderat alcalină, conținut mijlociu de humus saturat și buna aprovizionare cu elemente nutritive de primă necesitate (N, P, K) și o intensă activitate biologică, ce le asigură o ridicată fertilitate potențială și favorabilitate pentru cultura viței de vie. Chiar și solurile intrazonale, între care rendzinele și regosolurile sunt bine valorificate de cultura de viță de vie.

Climatul și solurile descrise mai înainte dau vinurilor produse în arealul Adamclisi o tipicitate proprie, apreciată foarte mult de consumator.

Bonitatea naturală a terenurilor, rezultată din cumularea favorabilității principalilor factori de mediu: temperatura medie anuală, precipitații medii anuale, starea de gleizare a solului, starea de pseudogleizare a solului, salinizarea sau alcalinizarea acestuia, textura solului în orizontul superior, gradul foarte redus de poluare a solului, adâncimea mare a apei freatice (în areal pânza de apă freatică exploatabilă se află la adâncimi de peste 330 m), conținutul de carbonat de calciu total, toate acestea în ansamblul lor constituie legătura de cauzalitate dintre mediul geografic și caracteristicile vinurilor.

Culesul strugurilor începe cu cel puțin o săptămână mai târziu decât în alte areale din țară situate pe aceeași paralelă și în condiții de climat temperat-continental, precum cele din Dealul Mare, zona Vrancea ori podișul Drăgășani și chiar față de arealele DOC din proximitate precum Oltina și Murfatlar.

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 depășește 1800 ore/an permit obținerea de vinuri albe fructuoase dar și florale și dau o bună corporală 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 explotarea 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.

Caracteristicile vinurilor albe și roșii 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 disponerea 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, nopțile cu rouă fiind practic inexistente din cauza vânturilor specifice.

Arealul Adamclisi se află în platoul continental de sud-vest al Dobrogei, la o distanță, măsurată în linie dreaptă, spre est de 35-40 km față de țărmul Mării Negre și de mai puțin de 20 km de Dunăre spre vest, vânturile suflă zilnic, ceea ce face ca temperaturile maxime ale zilelor de vară cele mai călduroase din luna iulie să nu depășească niciodată +32 - +33 ° C iar nopțile cu căderi de rouă sunt datorită vânturilor, foarte reduse la număr.

Arealul Adamclisi, prin faptul că se situează pe cel mai înalt platou din S-V Dobrogei, diferențiat de arealele din proximitate, Oltina și Murfatlar nu numai prin faptul că solurile sunt cernoziomice în timp ce în celelalte areale loess-ul este predominant, este un motiv pentru care vinurile roșii obținute prezintă corporală medie, arome diferite de arealele învecinate, precum cele de fructe uscate afumate, fructe de padure, arome primare pregnante (fructuozitate primară).

Comparativ cu arealul învecinat Oltina care este situat chiar pe malul Dunării, în Adamclisi fenomenul cețurilor este mult mai rar, motiv pentru care beneficiind de o bună insolație, mersul coacerii respective ajungerea la maturitatea deplină se realizează mult mai devreme, strugurii acumulând cantități de

polifenoli, antociani care sunt peste limitele celor din arealele învecinate, astfel vinurile devenind rotunde, catifelate, cu arome de fructe de pădure, condimente (vinuri roșii) sau proaspete, onctuoase, cu aroma de fruct tropical, de fagure de albine (vinuri albe).

Vecinătatea zonelor cu pădure adiacente arealului, favorizează o mai bună repartiție a ploilor benefica în perioada de vegetație pentru toate soiurile.

Platoul Adamclisi predominant cernoziomic cu depozite de calcar aflate la adâncimi până la 0,80 m cu o compoziția mineralogică bogată în fier și magneziu cât și insolația efectivă în arealul Adamclisi ce depășește 1800 ore/an favorizează obținerea de vinuri albe diferite de areale învecinate cât și de vinuri roșii corpulente cu extract sec nereducător de peste 34 gr./l și cu arome specifice.

Vinurile albe sunt echilibrate, păstrând o bună aciditate, cu profil aromatic intens și buchet complex, florale, cu consistență a culorii specifice soiului din care provin.

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 (de ex Chardonnay) și arome de agrișe, grapefruit și floare de soc (de ex Sauvignon).

Vinurile roze păstrează o aciditate tartrică foarte bună, care le conferă o prospețime deosebită și pune în valoare aromele specifice. Bogăția în antocianii acumulați permite obținerea de vinuri roze cu nuanțe de trandafiriu.

Gustativ, au arome de cireșe și vișine, portocale roșii, cu tente intense de fructe de cocăze 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 vieaie a acestora.

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 arealului în condițiile unui număr mare de zile însorite și un regim echilibrat de precipitații la care se adaugă solurile cu un conținut mijlociu spre mare de humus și elemente nutritive favorizează buna maturare a strugurilor.

Vinurile roșii sunt caracterizate de o puternică intensitate colorantă, cu nuanțele de roșu specifică fiecărui soi în parte, 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 (Pinot Noir), migdale și cireșe negre amare împreună cu condimente dintre care se disting cele de piper și ardei verde (Syrah), de prune uscate și ușor afumate cu un buchet de fân proaspăt cosit și uscat (Fetească Neagră) și pregnant de cocăze negre, în mod special la Cabernet Sauvignon, pe fondul unui conținut în tanini catifelați.

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

Favorabilitatea pentru vinuri de calitate a Centrului Viticol Adamclisi este detaliată în Memoriul elaborat de Stațiunea de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultura și Vinificație Murfatlar anexat acestui caiet de sarcini.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU DOC „ADAMCLISI”

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumire de origine controlată „ADAMCLISI” cuprinde următoarele localități situate în județul CONSTANȚA:

- Comuna ADAMCLISI
 - satul ADAMCLISI;
 - satul ABRUD;
 - satul HAȚEG;
 - satul URLUIA;
 - satul ZORILE.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

1. **Vinuri albe**: Chardonnay, Sauvignon, sortiment alb

2. **Vinuri roșii/roze liniștite:** Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, sortiment roșu, sortiment rose.

Prin asamblarea diferitelor vinuri obținute din soiurile de struguri enumerate, se realizează vinurile sortiment.

Pentru plantarea soiurilor noi – soiuri nobile de vin ce nu au mai existat în cultură în acest areal, se vor aplica prevederile legale în vigoare.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (q/ha)

Denumire soiuri pentru producția de vinuri ce poartă denumirea de origine „ADAMCLISI”	Producția de struguri (Randament viticol maxim) (q/ha)		
	CMD	CT	CIB
Chardonnay, Sauvignon	70	60	50
Syrah	70	60	-
Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir	70	60	50

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN

Funcție de tehnologia de vinificație utilizată la obținerea vinurilor, de caracteristicile soiurilor, de potențialul calitativ al strugurilor recoltați și de natura produsului vinicol ce se dorește a fi realizat (vin liniștit, vin liniștit aromat, vin din struguri deshidratați, vin obținut din struguri copti în exces, etc), funcție de tipurile de produs vinicol ce se dorește a fi obținut și alte elemente relevante, randamentele maxime în vin sunt:

Maxim – 70 % - - pentru soiurile albe,

Maxim – 68 % - - pentru soiurile roșii și roze,

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Struguri destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine „ADAMCLISI” trebuie să fie sănătoși, cu boabe nezdorbite.

Este necesar să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

Vinul obținut cu DOC ADAMCLISI trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită de minim **11,5 %** volume alcool .

Acesta poate fi încadrat în funcție de maturitatea strugurilor la cules și caracteristicile lor calitative și de compoziție în următoarele categorii:

- pentru vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Maturitate Deplină – prescurtat: D.O.C. – C.M.D., culesul se va face numai cind strugurii vor avea un conținut în zaharuri de minim **196 g/l**;
- pentru vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules Târziu – prescurtat: D.O.C. – C.T., culesul se va face numai cind strugurii vor avea un conținut în zaharuri de minim **220 g/l**;
- pentru vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Înobilarea Boabelor – prescurtat: D.O.C. – C.I.B., culesul se va face cind strugurii vor avea un conținut în zaharuri de minim **240g/l**.

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile DOC trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei Vitis Vinifera, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

Condiții ce trebuie respectate:

- a) Plantațiile viticole vor fi înființate doar cu material biologic „certificat”;
- b) densitatea plantației trebuie menținută conform proiectului aprobat la plantare, min. 3500 plante/ha, procentul de vite moarteneputând depăși valoarea de 20 % ;
- c) suprafața de nutriție pentru o plantă este de maxim 2,5 mp;
- d) distanța între rânduri nu poate fi mai mare de 2,5 m;
- e) distanța între plante pe rând poate fi cuprinsă între 0,8-1,2 m, excepție făcând culturile pe terase unde distanțele vor fi între 0,8-1,0 m;
- f) puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;
- g) o stare bună de sănătate – proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%;
- h) irigarea: admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 cm scade la 50% din IUA (intervalul umidității active) prin folosirea unor norme moderate de udare (400 – 600 mc / ha);
- i) fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, sau cu îngrășăminte chimice certificate și aprobate prin reglementările Comunității Europene și legislația națională.
- j) încărcătura de rod (numărul maxim de ochi viabili pe butuc) se va stabili pentru fiecare soi în parte în urma analizei de viabilitate și fertilitate astfel încât producția de struguri să nu depășească cantitățile prevăzute un tabelul de la capitolul V. În cazul în care se constată că producția de struguri realizată depășește limita maxim admisă în acest caiet de sarcini se va proceda la normarea încărcăturii (producției) în cursul perioadei de vegetație dar nu mai târziu de 30 august (cules în verde).
- k) combaterea bolilor, dăunătorilor și a buruienilor din cultură se va face doar curativ cu substanțe și doze atent selecționate.

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE

Arealul delimitat pentru **DOC „ADAMCLISI”** se încadrează în zona viticolă C II (conform încadrării în zonele viticole ale UE).

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine protejată „ADAMCLISI” are o tărie alcoolică dobândită de minim 11,5 % vol, în funcție de calitatea strugurilor la recoltare, dată de conținutul în zahăr.

Aceste practici sunt:

- folosirea mustului concentrat de struguri,
- folosirea mustului concentrat de struguri rectificat,
- centrifugarea și filtrarea cu / fără filtre inerte având porii de maxim 0,2 micrometri;
- tratamentele termice nu vor depăși temperatura de 65 °C,
- acidifierea și dezacidifierea vinurilor; acesta practica poate fi efectuată pe tot parcursul anului.
- electroodializă pentru stabilizarea tartrica.

Este interzisă utilizarea următoarelor procedee de vinificare:

- aplicarea tratamentului termic al mustuielii în producerea vinurilor roșii;
- concentrarea prin răcire;
- dezalcoolizarea;
- eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice
- folosirea de schimbători cationici.

Substanțele stabilite pentru a fi folosite în realizarea practicilor oenologice sunt cele cuprinse în legislația în vigoare.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare și vor fi declarate autorităților competente de către deținători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători îmbuteliatori, prelucrători, precum și de comercianți și/sau vor fi înscrise în registrele de evidență și documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel prelucrate, conform legislației în vigoare.

X. TEHNOLOGIA DE OBTINERE A VINURILOR CU DOC ADAMCLISI

Tehnologia pentru producerea vinurilor cu denumire de origine controlată „ADAMCLISI” cuprinde următoarele etape :

- a. sortarea manuală a strugurilor concomitent cu lucrarea de recoltat;
- b. desciorchinarea strugurilor;
- c. tratarea strugurilor / mustuielii / mustului cu antioxidanți;
- d. corectarea acidității;
- e. tratamente enzimatic;
- f. macerarea - fermentarea pe boștină la soiurile roșii, aromate sau semiaromate;
- g. scurgerea statică sau dinamică a mustului;
- h. presarea strugurilor numai cu prese discontinue; presarea cu prese continue la vinurile roșii – se admite numai cu condiția utilizării fracțiunii de must ravac;
- i. limpezirea, deburbarea mustului;
- j. însămânțarea musturilor cu drojdii sau levuri selecționate;
- k. folosirea de stimulenți ai fermentației alcoolice;
- l. controlul temperaturii mustului în timpul fermentării (25-30 °C);
- m. prelucrarea sub atmosfera inertă a musturilor și vinurilor;
- n. la vinurile roșii macerarea-fermentarea pe boștină până la realizarea culorii dorită; realizarea fermentației malo-lactice.

Maturarea la vas și învechirea la sticle pe durata necesară desăvârșirii calitative a vinurilor.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE A VINURILOR DOC „ADAMCLISI” LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice ale vinurilor:

Vinurile cu DOC „ADAMCLISI” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

1. tăria alcoolică dobândită: minim 11,5 % volume alcool;
2. aciditate totală (acid tartric): minim 4,5 g/l;
3. aciditate volatilă (acid acetic): maxim 1,08 g/l pentru vinuri albeși roze și maxim 1,20 g/l pentru vinurile roșii;
4. extract sec nereducător: minim 21 g/l pentru vinuri rosii și minim 19 g/l pentru vinuri albe;
5. SO₂ total: maxim 150 mg/l pentru vinuri rosii și maximum 200 mg/l pentru vinuri albe și roze.

b) Caracteristici organoleptice ale vinurilor cu DOC ADAMCLISI:

Cabernet Sauvignon,

Este vinul roșu cu cema mai aleasa și solida reputație, care exprimă vigoare, virilitate și forță. Vin cu o culoare intensă, roșu cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens când are peste doi ani, corpulent, extractiv, plin, uneori astringent, rustic, cu un caracter gusto-olfactiv ierbos și de fructe de pădure.

Fetească Neagră

Este un vin bine colorat, amplu, de culoare roșu intens, cu o corpolenta medie, armonios, catifelat. Feteasca Neagra este un soi autohton care are un caracter olfactiv discret dar foarte specific, ceva care sugerează mirosul de prune uscate, iar când vinul este mai vechi apar și ușoare nuanțe de scortisoara.

Pinot Noir

Vinul nu se recunoaște foarte ușor, el nu are o aromă caracteristică de soi, în schimb este un vin fin, amplu, rotund, moale și cu o culoare rubinie ce nu excelează în intensitate. Din punct de vedere olfactiv fructuositatea primară include arome de cireșe, visine, capsuni, care în timpul maturării se transformă în arome de ciuperci, flori de pădure, tutun și trufe.

Syrah

Este un vin foarte asemănător cu Feteasca Neagra, corpolenta fiind medie, culoare roșie dar nu foarte intensă. Este un vin foarte echilibrat care se poate pune în consum foarte repede de la producerea sa.

Olfactiv este caracterizat de amprenta fructelor de padure si a condimentelor. Persistenta gustativa este lunga

Chardonnay

Este vinul alb care in comertul international se bucura de cea mai mare sollicitare. Vinul are o aroma caracteristica florala inconfundabila, moale, onctuos, rotund, catifelat, amplu, cu un anume caseu care induce senzatia muscatului dintr-o bucata de unt proaspat. Vinul se comporta excelent prin invecnire la sticla capatind caracteristici noi ale buchetului facindu-l pe consumator sa se gindeasca la finul cosit si la fagurele de albine. Este un vin alb, prezintă irizații către verzui.

Sauvignon

Este un vin usor de recunoscut, facind parte din categoria vinurilor semi-aromate. Aroma sa, desi usor discreta, este, probabil, cea mai suava din toate aromele vinurilor. E aroma florilor de vita de vie, delicata si proaspata combinata cu arome de fructe tropicale care confera multa personalitate vinului. Vinul este echilibrat, amplu, lung, mai putin corpolent decit Chardonnay, dar mult mai sprintar, are culoarea paiului de grâu copt.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalarea vinurilor cu denumire de origine controlată „ADAMCLISI” se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă de 0,375 l; 0,750 l; 1,0 litru; 1,5 litri si / sau in Bag in Box .

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

2. În sistemul de ambalare și etichetare pentru vinurile cu *denumire de origine controlată* „ADAMCLISI” se folosesc eticheta principală și contraeticheta cu următoarele indicațiile obligatorii și facultative:

„indicații obligatorii”:

- a) Denumirea la vanzare: „VIN CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATA” însoțită de mențiunea tradițională C.M.D., C.T. sau C.I.B., abreviată sau nu
- b) Numele denumirii de origine controlata „ADAMCLISI”
- c) Volumul nominal
- d) Taria alcoolica dobindita, in volume
- e) Numarul lotului care sa permita identificarea datei imbutelierii
- f) Mențiunea „Contine Sulfiti”
- g) Numele și adresa imbutelietorului
- h) Sintagma „Produce în România”
- i) Numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)

„indicații facultative”

- a) Tipul produsului, dat de continutul in zahar;
 - sec pentru vinul cu un continut de zahar mai mic de 4,0 g/l
 - demisec, pentru vinul cu un continut de zahar cuprins intre 4,01 și 12,0 g/l;
 - demidulce, pentru vinul cu un continut de zahar cuprins intre 12,01 și 45,0 g/l
- b) Culoarea specifica
- c) Anul recoltei, daca cel puțin 85% din strugurii utilizati pentru elaborarea vinului in cauza au fost recoltati in cursul anului respectiv
- d) „Fermentat / maturat in baric” sau „Fermentat / maturat in prezenta aschiilor de lemn de stejar”
- e) Distinctii acordate, numai pentru lotul in cauza
- f) Mențiuni facultative privind imbutelierea la „castel”, „podgorie” „proprietate”, etc.
- g) Marca comerciala

3. Vinurile cu denumirea de origine „ADAMCLISI”, pot purta urmatoarele mentiuni traditionale:

- a. Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Maturitate Deplină – prescurtat: D.O.C. – C.M.D.
- b. Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules Târziu – prescurtat: D.O.C. – C.T.

- c. Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Înobilarea Boabelor – prescurtat: D.O.C. – C.I.B.
- d. Rezervă- În cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticla timp de cel puțin 6 luni [R (CE) 479/08 art.54 alin.(1) litera (b)]
- e. Vin de Vinotecă -În cazul vinurilor maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticla timp de cel puțin 4 ani [R (CE) 479/08 art.54 alin.(1) litera (b)]

4. Indicațiile obligatorii se vor fi grupate în același câmp vizual și prezentate cu caractere clare, lizibile, de nesters și suficient de mari pentru a ieși bine în evidență de pe fondul pe care sunt imprimate și pentru a putea fi distinse clar dintre celelalte indicații scrise și desenate.

5. Mențiunile obligatorii referitoare la importator și numărul lotului, cit și mențiunea „contine sulfiti” pot fi înscrise în afara câmpului vizual în care figurează celelalte indicații obligatorii.

6. Indicațiile facultative, ca și cele conținute la pct. 5 de mai sus, se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

7. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori

XIII. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ „ADAMCLISI”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu DOC „ADAMCLISI” sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în categorii inferioare pe baza unor proceduri elaborate de ONVPV.

1. Declasarea vinurilor DOC se stabilește de ONVPV în cazul în care:

- 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 producție, producătorul poate să solicite ONVPV declassarea unui vin DOC în vin cu indicație geografică sau alte categorii de calitate inferioare.

XIV. CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „ADAMCLISI” este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: O.N.V.P.V., Constanta, Str. Caraiman, Nr. 6, jud. Constanta, Tel/Fax: 0040 241 619 328, e-mail : constanta@onvpv.ro

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C. și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată „ADAMCLISI” și declassarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor 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 care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

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

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit. b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată „ADAMCLISI”; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

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

-eșantionare și

-control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, autoritatea de control (O.N.V.P.V.) verifică:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „ADAMCLISI” în conformitate cu legislația în vigoare.