

CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinului petiant cu denumirea de origine controlată Dealu Mare

Capitolul I. PRODUSUL ȘI DENUMIREA DE ORIGINE CONTROLATĂ

I.1. Definirea produsului

Vinul Petiant cu Denumirea de Origine Controlată Dealu Mare este vinul fabricat din vinul și mustul sau mustul parțial fermentat obținut din strugurii soiurilor cultivate în plantațiile viticole delimitate în arealul cu D.O.C. Dealu Mare.

Vinul petiant este produsul care:

- (a) se obține din vin, cu condiția ca acesta să aibă o tărie alcoolică totală de minim 9 % vol.;
- (b) are o tărie alcoolică dobândită de minim 7 % vol.;
- (c) prezintă, dacă este conservat la 20° C în recipiente închise, o suprapresiune datorată dioxidului de carbon endogen în soluție de minim 1 bar și maxim 2,5 bari;

I.2. Subdenumirile de origine controlată

Numele denumirii de origine Dealu Mare poate fi completat cu numele subdenumirii de origine Tohani, conform regulilor stabilite în prezentul caiet de sarcini pentru utilizarea denumirii de origine Dealu Mare.

I.3. Culoarea și tipurile produselor

Denumirea de origine controlată Dealu Mare este rezervată vinului petiant alb sau rosé produs în varianta sec, demisec, demidulce și dulce.

I.4. Arealele delimitate

Aria geografică

Recolta de struguri, producerea mustului, a vinului, fermentarea și îmbutelierea vinului petiant se realizează în următoarele localități ale județului Prahova și Buzău:

Județul Prahova

1. Subdenumirea de origine “Dealu Mare -Boldești”

- Orașul Boldești-Scăieni- localitate componentă Seciu;
- Com. Bucov- satele Pleașa, Bucov;
- Com. Plopu - satele Gâlmeia, Plopu.

Subdenumirea de origine “DEALU MARE-BOLDEȘTI” poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: SECIU, DEALU FRUMOS, VALEA CORBULUI.

2. Subdenumirea de origine “Dealu Mare-Valea Călugărească”

- Com. Valea Călugărească- satele Valea Călugărească, Valea Largă, Valea Nicovani, Valea Poienii, Valea Mantei, Valea Popii, Valea Ursoi, Vârfurile, Schiau, Răchieri, Valea Săracă;
- Com. Bucov- satele Chițorani, Valea Orlei, Bucov, Bighilin;
- Com. Albești - Paleologu - satul Albești - Paleologu;
- Oraș Urlați - localitatea componentă Valea Mieilor.

Subdenumirea de origine “DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ” poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: CHIȚORANI, VALEA ORLEI, VALEA POPII, VALEA SĂRACĂ, VALEA MANTEI, VALEA POIENII, VALEA NICOVANI, VALEA LARGĂ, VALEA MIEILOR.

3. Subdenumirea de origine “Dealu Mare-Urlați”

- Urlați- localități componente Urlați, Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Măruntiiș, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Jercălăi.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-URLAȚI" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: VALEA PIETREI, VALEA BOBULUI, VALEA NUCETULUI, VIA DOMNEASCĂ, VALEA URLOI, VALEA SEMAN, VALEA CRÂNGULUI.

4. Subdenumirea de origine "Dealu Mare-Ceptura"

- Com. Ceptura- satele Ceptura de Jos, Ceptura de Sus, Malu Roșu, Rotari, Șoimești;

- Com. Fântânele - satele Fântânele, Bozieni.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE - CEPTURA" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: MALU ROȘU, VALEA GARDULUI, VALEA MÂNĂSTIRII.

5. Subdenumirea de origine "Dealu Mare-Tohani"

- Com. Gura Vadului - satele Gura Vadului, Perșunari, Tohani;

- Com. Vadu Săpat - satele Vadu Săpat, Ghinoaica, Ungureni;

- Com. Călugăreni - satele Călugăreni, Valea Scheilor;

- Com. Jugureni - satele Jugureni, Boboci;

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-TOHANI" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: VÂRFUL CU DOR, GURA VADULUI, DUMBRAVA, VADU SĂPAT.

Județul Buzău

6. Subdenumirea de origine "Dealu Mare-Breaza"

- Com. Breaza - satele Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilănești, Vispești;

- Com. Năeni - satele Năeni, Fințești, Fântânele, Proasca, Vârf;

- Com. Săhăteni - satele Săhăteni, Istrița de Jos.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-BREAZA" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: BREAZA, GRECEANCA, NĂENI, VISPEȘTI, FINȚEȘTI, SĂHĂTENI.

7. Subdenumirea de origine "Dealu Mare-Merei"

- Com. Merei - satele Merei, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărății, Nenciulești, Dobrițești, Sărata Monteoru, Valea Puțului-Merei, Ogrăzile;

- Com. Ulmeni- satul Vâlcele.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-MEREI" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: IZVORU DULCE, GURA SĂRĂȚII, DEALUL VIEI, DOBRILEȘTI, NENCIULEȘTI, VALEA PUȚULUI, CIOBĂNOAIA.

8. Subdenumirea de origine "Dealu Mare-Zorești"

- Vernești- satele Vernești, Zorești, Săsenii pe Vale, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Nișcov, Nenciu, Cărlomănești, Căndești.

Subdenumirea de origine "DEALU MARE-ZOREȘTI" poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: VALEA TEANCULUI, DEALUL ZORILOR, NIȘCOV.

*Denumirea de plai poate fi utilizată în etichetare cu condiția ca strugurii din care se obține vinul să provină cel puțin 85% din arealul delimitat al acestuia.

Aria parcelară delimitată

Vinurile petiante cu D.O.C. Dealu Mare se produc din strugurii recoltați din parcelele evaluate și aprobate de către O.N.V.P.V.

I.5. Sortimentul viticol

Vinurile petiante se produc din următoarele soiuri:

-soiuri albe: Fetească regală, Fetească albă, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Chardonnay, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Viognier, Pinot Gris

- soiuri roșii: Fetească Neagră, Merlot, Pinot noir, Burgund mare.

Puritatea soiului în plantațiile destinate producerii vinurilor petiante cu D.O.C. Dealu Mare este de 100% în plantațiile realizate după anul 2008 și de minim 85% în plantațiile înființate înainte de anul 2008.

Butucii impurități fac parte numai din soiuri ale speciei *Vitis vinifera*. Strugurii de la butucii impurități se vor recolta înainte de recoltarea soiului de bază.

I.6. Agrotehnica viticolă

I.6.1 Conducerea viței de vie

a. Densitatea de plantare

Plantațiile de vița de vie destinate producerii vinurilor petiante cu D.O.C. Dealu Mare au densitatea de plantare minimă de 3 300 butuci/ha .

b. Reguli de tăiere

Încărcătura maximă de rod este de 30 ochi viabili pentru toate soiurile .

c. Forma de conducere : joasă sau pe tulpini semiînalte .

d. Producția maximă de struguri se evaluează pentru fiecare soi și parcelă viticolă, ca medie pe ultimii trei ani. Ea trebuie să fie de:

- maxim 120 q/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Pinot noir, Pinot gris, Chardonnay, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon, Fetească neagră.

-maxim 140 q/ha pentru soiurile Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare, Fetească regală.

e. Golurile în plantație

Se admit goluri în plantație în procent de max. 20%.

f. Starea plantațiilor

În plantațiile de vie se aplică o protecție fitosanitară eficientă care să asigure o bună stare sanitară a viței de vie și a solului. În toamnele ploioase, cu risc ridicat pentru atacul de mucegai, se recomandă aplicarea dezfrunziturii parțial la butucii cu aparat foliar bogat.

f. Alte mențiuni

Irigarea este admisă în anii secetoși, la decizia autorității de reglementare în domeniul vitivinicol, 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.7. Maturitatea strugurilor, recoltarea și transportul strugurilor

7.1. Maturitatea strugurilor

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile petiante este evaluată pe baza concentrației de zaharuri, care trebuie să fie de minim 136 g/l.

7.2. Recoltarea strugurilor

Vinurile petiante provin din struguri recoltați la maturitatea tehnologică. Data recoltării se stabilește pe baza dinamicii maturării strugurilor realizată la nivel de soi și parcelă viticolă.

7.3. Transportul strugurilor

Transportul strugurilor se realizează cu tractorul dotat cu platformă în care se încarcă containere care trebuie să aibă înălțimea de maxim 0.60 m.

I.8. Randamentul în vin

Randamentul variază în funcție de soi. Este stabilit la valorile de :

- maxim 85 hl/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Pinot noir, Pinot gris, Chardonnay, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon, Fetească neagră.

- maxim 100 hl/ha pentru soiurile Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare, Fetească regală.

I.9. Producerea mustului, fermentarea, îmbutelierea, stocarea și circulația produselor

Producerea și fermentarea vinului petiant

a. Tehnologia de producere

Tehnologia de elaborare a vinurilor petiante cu D.O.C. Dealu Mare se realizează într-un spațiu rezervat acestei destinații.

Fabricarea musturilor și vinurilor se face pe soi .

Etapele tehnologice pentru **obținerea vinurilor** sunt următoarele:

-Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

-Transportul strugurilor la centrul de vinificație trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac;

-Recepția strugurilor (cantitativă și calitativă);

-Zdobire/desciorchinare, răcire mustuală cu transport concomitent în presa pneumatică;

-Macerare în vederea extragerii precursorilor aromați (în cazul soiurilor aromate);

-Presare struguri.

-Limpezirea mustului;

-Fermentația alcoolică se va realiza prin controlul permanent al temperaturii;

-Separarea vinului de pe drojdie;

-Stabilizarea și limpezirea;

Fabricarea musturilor

Strugurii sunt desciorchinați și zdoși iar mustuala se introduce în presa pneumatică, unde se realizează și eventuala macerație prefermentativă . Presarea se face într-un regim menajant iar fiecare șarjă de presare se introduce în cisterne prevăzute cu sistem de răcire. Musturile se limpezesc. Mustul se conservă până la utilizare în cisterne izoterme, la frig (0°C).

Fabricarea vinului petiant cu D.O.C.Dealu Mare se obține în mai multe etape :

-Se cupajază vinul și mustul obținut în arealul delimitat . Cantitatea de must este determinată de suprapresiunea dorită – 10 grame zahăr aferente a 2,5 bari – și tipul de petiant dorit : sec, demisec, demidulce și dulce . Mustul adăugat pentru obținerea presiunii și a nivelului de zahăr poate fi din alt soi și nu afectează inscripționarea atât timp cât este obținut în același areal și nu depășește procentul de 15%.

-Se aduce produsul în cisterna de fermentare sub presiune, dotată cu sistem de răcire, numită acrotofor sau autoclavă (tanc de fermentare). Se aduce la temperatura de circa 18°C și se însămânțează cu drojdiile selecționate.

-Fermentația se realizează în sistem închis, la temperatura controlată de 18-20 °C până la realizarea presiunii de 2,5 bari.

-Fermentația se stopează prin răcire la -2°C .

-Condiționarea vinului petiant se face în regim izobaric prin cleire , detartrizare și filtrare.

Tăria alcoolică dobândită în volume a vinurilor petiante cu denumire de origine nu poate fi mai mică de 7 % vol.

b. Practici oenologice și tratamente

Sunt admise:

-îmbogățirea în zaharuri a mustului, în anii climatici nefavorabili, cu respectarea reglementărilor în vigoare;

- acidificarea în limita a 1.5 g/l;
- utilizarea levurilor selecționate și a adjuvanților de fermentare admiși de reglementările în vigoare;
- refrigerarea pentru realizarea controlată a fermentației alcoolice;
- utilizarea produselor de limpezire admise de reglementările în vigoare;
- filtrarea cu kisselgur, plăci de filtru și cartușe filtrante.

c. Materiale și echipamente interzise:

Este interzisă utilizarea:

- preselor continui cu șnec elicoidal;
- cisternelor din ciment.

2. Dispoziții privind îmbutelierea

Îmbutelierea se realizează începând cu 1 decembrie a anului de recoltă.

Îmbutelierea sterilă la presiune constă din răcirea vinului petiant la 0-2°C, umplerea sterilă a sticlelor și aplicarea dopurilor. Pentru buteliile de 0,375 este permisă folosirea dopului metalic pilfer-proof.

Îmbutelierea se face în sticle de 0.375; 0.750 și 1.500 l.

Toaletarea sticlelor constă în aplicarea etichetei, a contraetichetei precum și eventualul șnur deasupra dopului.

Pentru toate loturile îmbuteliate, operatorul pune la dispoziția O.N.V.P.V. următoarele documente:

- informațiile din registrele de manipulare;
- analiza vinurilor petiante înainte de îmbuteliere; buletinele de analiză se păstrează pe o perioadă de 6 luni.

Fiecare etichetă conține informații despre D.O.C., numele soiului – dacă este cazul, volumul nominal, numele producătorului și sediul îmbuteliatorului, codul îmbuteliatorului, numele țării, lotul și indicații tehnice specifice.

3. Dispoziții privind stocarea

Stocarea se face în spații organizate special pentru stocarea vinurilor petiante îmbuteliate.

4. Dispoziții privind circulația produselor și introducerea în piață pentru a fi puse în consum

Vinurile petiante sunt introduse în piață pentru a fi puse în consum începând cu 1 decembrie al anului de recoltă.

I.10. Potențialul de producție al arealului viticol

10.1. Descrierea arealului viticol cu D.O.C. Dealu Mare

Arealul viticol Dealu Mare este cel mai încheagat masiv viticol, se încadrează în zona dealurilor subcarpaților meridionali care-și se întinde pe o fâșie lungă de aproximativ 65 km și lată de 5-12 km între râurile Teleajen și Buzău. Se desfășoară de o parte și de alta a paralelei de 45° și între meridianele 26° și 26°45' longitudine estică. Din punct de vedere geomorfologic, ea face parte din marea unitate a subcarpaților de curbură, în cuprinsul căreia plantațiile viticole ocupă versanții colinelor și depresiunile acestora. Podgoria este delimitată la nord de zona dealurilor înalte și a pădurilor, iar la sud printr-o limită care corespunde, pentru centrul viticol Valea Călugărească cu șoseaua națională Ploiești – Buzău și care, începând de la Urlați către Buzău, se retrage spre piciorul pantei la o distanță de 2-3 km nord de șosea.

Administrativ, arealul viticol Dealu Mare este localizat în județele Prahova și Buzău.

a. Descrierea factorilor naturali

Solurile. În cadrul podgoriei se întâlnește o mare diversitate de soluri, datorită, atât frământărilor pe care le-a suferit regiunea, cât și fenomenului de eroziune, care se produce foarte activ. Partea de vest a masivului Dealu Mare prezintă soluri formate pe argile roșii, marne și în proporție mai redusă pe nisipuri fine roșcate. Aceste soluri, cu un conținut ridicat în oxizi de fier, sunt foarte indicate

pentru cultura soiurilor pentru vinuri roșii. Solurile din partea estică a masivului au la bază calcare sarmatice, argile, gresii și tufuri dacitice, depozite de nisipuri fine în alternanță cu pietriș format din fragmente de roci cristaline, lehmuri și loess. Ca tip genetic, spre vest predomină solurile brun-roșcate de pădure erodate iar în zona de est rendzinele, pseudorendzinele și, în măsură mai mică, solurile nisipoase solificate. În anumite centre se întâlnesc soluri scheletice, cu roca mamă la mică adâncime și cu un conținut ridicat în carbonat de calciu, care favorizează obținerea vinurilor aromate.

Depozitele sedimentare ale arealului viticol Dealu Mare sunt constituite din faciesuri care aparțin atât levantinului cât și vilafranchianului și succesiuni de pietrișuri, nisipuri și argile, din care s-au format sedimente de solidificare, alcătuite din argile, luturi, nisipuri și pietrișuri. Frecvent se întâlnesc solurile eu-mezobazice, brune luvice și regosolurile.

Relieful arealului viticol Dealu Mare se diferențiază pe două unități componente: Subcarpații externi și Câmpia piemontană Buzău-Teleajen. Subcarpații externi sunt dealuri care poartă numele generic de Dealu Mare. El manifestă o tendință de coborâre de la est către vest. Cota maximă în partea estică este de 754 m (Dealul Istria) iar în partea vestică de 406 m. Câmpia piemontană Buzău-Teleajen se înclină lent de la 300-200 m până la 100-80 m. Ea potențează cultura viței de vie datorită expoziției sudice a majorității formelor sale.

Arealul viticol Dealu Mare are rezerve suficiente de apă și de bună calitate. Râurile principale (Teleajen, Cricovul Sărat și Buzău) au debite importante chiar și în sezoanele cu precipitații reduse iar pâraiele de pe clina sudică a Dealului Mare au debite mai reduse și un regim de scurgere torențial. Apele freatice sunt discontinue și cu debite variabile în zona subcarpatică și bogate în câmpia piemontană. Bogate în apă sunt și straturile acvifere de la baza acumulativului grosier al teraselor .

Climatul în Dealu Mare este temperat continental, caracterizat prin ierni reci și veri calde, dar cu o mai atenuată excesivitate est europeană. Temperatura medie anuală este de 11.3°C și precipitațiile anuale sunt de 642 mm. În perioada convențională de vegetație a viței de vie în Dealu Mare se înregistrează o sumă de 3411 ° temperaturi utile, o insolație de 1520 ore și o sumă a precipitațiilor de 395 mm. Iernile sunt relativ scurte, iar frigul devine mai intens în ianuarie și în prima jumătate a lunii februarie. Temperatura medie a celei mai reci luni (ianuarie) este de -2,1°C, oscilând între -9,5°C și +4,3°C. Temperatura medie a lunii celei mai călduroase (iulie) este de +22,4°C, prezentând variații cuprinse între +20,7°C și +25,6°C. Suma temperaturilor active este cuprinsă între 3300 și 4040. Numărul zilelor cu temperatura medie peste 10°C oscilează între 175 - 226.

În general, resursele helioterme din podgoria Dealu Mare sunt ridicate, favorizând o bună coacere a rodului și lemnului viței de vie. Ultimul îngheț de primăvară se realizează în jurul datei de 10 aprilie iar primul îngheț de toamnă se realizează în medie la 30 octombrie. Intervalul fără îngheț este în medie, de 202 zile.

Temperatura critică pentru înghețul mugurilor viței de vie se realizează mai frecvent pe văi și la câmpie și mai rar pe versanți. Pe deal temperaturile minime sunt mai ridicate cu circa 3°C față de ses iar frecvența iernilor geroase este mult mai mică. Din această cauză viile cultivate pe deal pot ierna neprotejate. Podgoria beneficiază de adăpostul pe care îl oferă dealurile subcarpatice, care cresc treptat în altitudine, formând un paravan împotriva curenților reci, care vin din direcțiile nord, nord – vest și nord – est. Regimul precipitațiilor este mai bogat în partea de vest a podgoriei -587,7 mm și descrește spre est -508 mm.

Apa care se înmagazinează în sol în timpul iernii favorizează în prima parte a perioadei de vegetație creșterea intensă a lăstarilor, iar ploile de la începutul verii stimulează creșterea boabelor.

În faza de maturare a strugurilor (lunile august – septembrie) precipitațiile sunt mai reduse, favorizând coacerea. Ploile de vară sunt uneori cu caracter torențial, provocând erodarea orizontului cu humus sau chiar a întregului profil pe terenurile cu pante mari.

Parametrii climatici evaluați integral prin indicele de aptitudine enoclimatică are în Dealu Mare valoarea de 4786, corespunzătoare unui potențial enologic foarte bun. În anumiți ani de recoltă Dealu Mare prezintă aptitudine enoclimatică excepțională. Frecvența acestor ani este de 1/7.

b. Descrierea factorilor umani

În Dealu Mare se produc vinuri din cele mai vechi timpuri. Existența viilor pe acest teritoriu este confirmată de săpăturile arheologice, resturile ceramice și toponimia care atestă prezența plantațiilor viticole din cele mai vechi timpuri.

Mari iubitori de vin, strămoșii noștri geto-dacii au ajuns în conflict cu administrația și biserica. Istoricul grec Strabo (d. 24 e.n) este impresionat de măsura pe care o ia Burebista împreună cu Marele Preot Deceneu de a distruge vița de vie. Această măsură ne duce cu gândul la vechimea podgoriilor din ținuturile noastre. De demult trebuie să fi cultivat dacii vița de vie din moment ce se înrădăcinase atât de mult gustul vinului încât au dat în viciul beției, care să devină pericol pentru existența statului dac.

Primele documente scrise despre existența culturii viței de vie în această parte a țării datează din secolele XIV și XV. Din documente reiese că Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei și Valea Popii erau localități cunoscute și apreciate pentru calitatea vinurilor pe care le produceau.

Despre podgoria Dealu Mare, hrisoavele străine spun ca producea un vin “uleios, tare și durabil, asemănându-l cu cele mai bune vinuri produse în alte țări.

În anul 1427, 1 decembrie, voievodul Dan al II-lea întărește satele și jumătate din Izvoreanii de Dealu Mare (Documenta Romaniae Historica, B, Țara Românească, document 71) iar în 1429, în hrisov, voievodul Dan al II-lea spune: “A binevoit domnia mea și am dăruit acest atotpreacinstit hrisov al domniei mele boierilor domniei mele Dumitru din Maniaci și Balea cu copiii lor și Bârseanul cu frații lui, ca să le fie Maniaciul și Poienile Vărbilăului și jumătate din Izvoreanii de Dealu Mare” (Documenta Romaniae Historica, p. 127).

La 20 octombrie 1464, Radu cel Frumos întărește Mănăstirea Snagov cu mai multe sate, vii, mori și vama Prahovei (Documenta Romaniae Historica, p. 218).

În trecut, viile din această podgorie erau bine și armonios reprezentate prin cultura câtorva soiuri, repartizate într-o proporție bine stabilită și produceau un vin foarte căutat. Astfel, Dimitrie Cantemir arată că la trecătoarea Tabla Butii, de lângă Bratocea era o renumită vamă pe unde se treceau vinurile de Dealu Mare spre Ardeal. Pe acolo coborau trimișii prințului Rakoczy al Ardealului pentru cumpărarea vinului din Valahia (Hronicul vechimei a româno-moldo-vlahilor -1719-1722).

De-a lungul timpului, cultura viței de vie a devenit o tradiție, care s-a transmis din generație în generație, ea făcând parte din modul de viață al satelor de podgoreni.

Omul trăia în mijlocul viei sale: își construia casa și crama cu fața la drum, pe proprietatea sa; în spatele casei se întindeau parcelele măsurate în pogoane, cu rândurile orientate de sus în jos, pentru a permite scurgerea apei de ploaie.

La început vinurile erau destinate utilizării în cultul bisericesc și pentru desfătarea mai marilor din țară sau din zonă. Mai târziu producerea vinurilor a devenit o activitate economică, vinurile de Dealu Mare fiind comercializate în țară dar și în afara ei. Tradiția lucrului în vie, crama și pivnița a fost transmis din generație în generație.

În perioada prefiloxerică, în Dealu Mare se cultivau aproximativ 20 de soiuri de bază, care grupate câte 3-4 la un loc dădeau vinuri cu caracteristici bine definite. Pentru producerea vinurilor albe se foloseau soiurile Bășicată, Gordin și Tămâioasă iar pentru cele roșii soiurile Negru moale, Negru vârtos și Băbeasca neagră, care se vinificau de obicei în amestec.

Un moment critic în dezvoltarea podgoriei l-a constituit invazia filoxerei care a fost semnalată prima dată în Dealu Mare, la Chițorani în anul 1884 și în scurt timp a făcut pagube uriașe viticulturii de aici, transformând substanțial viticultura din zonă. A urmat refacerea viilor care s-a făcut în mare parte cu soiuri frantuzești, dar și cu soiuri românești. Sortimentul cuprindea în perioada interbelică următoarele soiuri: Fetească albă, Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, dar și Aligoté, Riesling italian, Pinot gris, Sauvignon și Traminer, pentru vinuri albe și Fetească neagră, Băbească neagră, Pinot noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugais, pentru vinuri roșii.

Începând cu anul 1915 au apărut legi care reglementau cultura viței și producerea vinului. Astfel, în 1915 apare “Regulamentul pentru combaterea fraudelor în viticultură și comerțul cu vinuri”. Acesta

stabilea denumirile geografice pentru producerea vinurilor de calitate cu enumerarea comunelor și satelor în care puteau fi produse. În 1929 apare prima listă cu soiurile admise la înmulțire, corespunzătoare regiunilor. În 1932 apare prima lege care reglementează producerea vinurilor cu denumire de origine, Dealu Mare fiind cuprins în această listă. În 1955 apare “Raionarea viticulturii” o lucrare bazată pe rezultate ale cercetării obținute în unități de cercetare. Aceasta stabilea pe fiecare areal sortimentul de soiuri și direcțiile de producție. Pentru podgoria Dealu Mare, cea mai mare și compactă zonă din România la aceea dată (avea 3700 de ha cu viță de vie altoită), sortimentele de soiuri pe categorii de calitate a fost stabilit astfel:

Dintre amestecurile cele mai reușite și recomandate prin raionare, pentru vinuri roșii superioare erau Cabernet Sauvignon (30%), Gamay Beaujolais (60%) și Saperavi (10%) sau Pinot noir (50%), Gamay Beaujolais (40%) și Saperavi (10%). Erau, de asemenea, recomandat cupajul dintre Cabernet Sauvignon (34%) cu Gamay Beaujolais (66%).

Pentru cupaje reușite au fost recomandate și următoarele amestecuri tehnologice pentru vinurile albe: Aligoté (60 %), Chasselas (30 %) și Muscat Ottonel (10 %) sau Aligoté (30 %), Chasselas (30 %), Saint Emilion (30 %) și Muscat Ottonel (10 %). Pentru a ridica calitatea vinului la un nivel superior se recomanda un cupaj obținut din amestecul de Galbenă de Ardeal (60 %) cu Saint Emilion (30 %) și Muscat Ottonel (10 %).

Importanța viticolă a regiunii Ploiești era dată la acea vreme de suprafețele mari de vii altoite și de imensitatea și poziția centrală pe care o are masivul Dealul Mare „cea mai întinsă și cea mai compactă dintre podgoriile țării în jurul căreia gravitează întreaga economie viticolă a țării” (Gh. Constantinescu – 1958).

În prezent în Dealu Mare sunt prezenți mici, medii și mari producători de vinuri, care și-au definit produse specifice și tipicitatea lor, pe care cu multă grijă o realizează în fiecare an. S-au remarcat în ultimii ani mai mulți producători de vinuri de înaltă calitate.—În Dealu Mare se practică enologia, definită ca știința vinului și a produselor vitivinicole.—Ea a fost fundamentată prin realizarea bazei de cunoștințe asociate viei și vinului, dezvoltarea și implementarea tehnologiilor noi care respectă principiile dezvoltării durabile și realizarea sistemelor de calitate care aplicate garantează calitatea, siguranța în consum și nu în ultimul rând bogăția în compuși benefici pentru sănătate. Toate aceste obiective au fost și sunt realizate de către Institutul de Cercetare-Dezvoltare și Vinificație Valea Călugărească, care funcționează în Dealu Mare încă din anul 1949.

~~De-a lungul timpului, cultura viței de vie a devenit o tradiție, care s-a transmis din generație în generație, ea făcând parte din modul de viață al satelor de podgoreni.~~

Viile reprezintă un mod de valorificare economică a terenurilor mai puțin fertile ale dealurilor, dar și un mod de protecție a mediului înconjurător și de punere în valoare a acestuia, fără a-i afecta integritatea.

Informații privind calitatea și caracteristicile produsului

Vinurile roșii obținute în Dealu Mare sunt recunoscute pentru finețe, taninuri lejere și culoare vie, cum este cazul centrelor viticole Valea Călugărească și Urlați, unde influența solurilor brun - roșcate, bogate în săruri ferice este evidentă. În același timp, în alte centre renumite, cum ar fi Ceptura, Tohani, Meri, vinurile roșii sunt mai robuste, viguroase, cu intensitate colorantă sporită, caractere imprimate de un plus al resurselor heliotermice și de solurile cu textură ușoară.

Vinurile albe din Podgoria Dealu Mare se remarcă prin extractivitate, o structură echilibrată și o bună aciditate, imprimate de expoziția sud –estică a versanților, dar și de practicile culturale, care mențin producțiile la nivele moderate.

~~Vinurile roșii obținute în Dealu Mare sunt recunoscute pentru finețe, taninuri lejere și culoare vie, cum este cazul centrelor viticole Valea Călugărească și Urlați, unde influența solurilor brun - roșcate, bogate în săruri ferice este evidentă. În același timp, în alte centre renumite, cum ar fi Ceptura, Tohani, Meri, vinurile roșii sunt mai robuste, viguroase, cu intensitate colorantă sporită, caractere imprimate de un plus al resurselor heliotermice și de solurile cu textură ușoară.~~

Diversitatea soiurilor cultivate în podgorie permite obținerea de vinuri petiante cu caracteristici organoleptice bine diferențiate. Soiurile utilizate pentru elaborarea vinurilor petiante sunt următoarele :

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Fetească albă, Fetească regală, Chardonnay, Riesling, Sauvignon, Tămâioasă românească, Pinot gris, Viognier.

- soiuri negre: Fetească neagră, Merlot, Pinot noir, Burgund Mare.

Vinurile petiante se realizează prin cupajarea vinului de bază cu must proaspăt de struguri, astfel încât să se obțină presiunea și tipul de vin dorite.

Vinurile petiante albe prezintă un bun echilibru între alcool, aciditate și pH, prospețime, arome varietale bine exprimate și o perlare fină și de durată.

Vinurile rozé petiante, obținute din soiurile negre sunt vinuri cu arome delicate de fructe roșii, agreabile, cu însușiri evidente de prospețime, o perlare de calitate, fină și o spumare persistentă.

Interacțiunea cauzală

Prin cunoașterea în detaliu a particularităților fiecărei parcele, a soiurilor și stăpânirea amănunțită a tehnologiilor de cultură și prelucrare a strugurilor, potențialul zonei este exploatat în scopul obținerii unor vinuri de înaltă calitate.

Apariția exploatațiilor mici și mijlocii, cu suprafețe de 20-100 ha a favorizat creșterea calității, prin gestionarea mai bună a factorilor ce concură la obținerea vinurilor.

Soiurile cultivate în Dealu Mare, în climat temperat continental, sunt conduse, în general, în forma semiînaltă, cu sisteme de susținere care asigură o repartiție bună a suprafeței foliare și a producției. Acest lucru asigură o fotosinteză corectă și o maturare optimă a strugurilor.

Recoltarea strugurilor la maturitatea tehnologică asigură un excelent echilibru între zahăr și aciditate, necesar conservării însușirilor de prospețime și fructuozitate, elemente care influențează și calitatea perlării și spumării.

Diferitele tipuri de sol și expoziții diverse au determinat plantarea soiurilor, în funcție de adaptabilitatea lor.

În partea de vest a masivului Dealu Mare unde se întâlnesc soluri formate pe argile roșii, marne și nisipuri fine roșcate, cu un conținut ridicat în oxizi de fier se obțin rezultate foarte bune la soiurile pentru vinuri roșii (Merlot, Fetească neagră) și la unele soiuri albe (Fetească albă, Fetească regală, Sauvignon, Chardonnay).

În partea estică a masivului unde avem calcare sarmatice, argile, gresii și tufuri dacitice, depozite de nisipuri fine în alternanță cu pietriș, se exprimă mai bine soiurile Pinot noir, Burgund mare, Merlot pentru vinuri roșii mai lejere și soiurile Riesling, Pinot gris, pentru vinuri albe mai complexe.

În anumite centre se întâlnesc soluri scheletice, cu roca mamă la mică adâncime și cu un conținut ridicat în carbonat de calciu, care favorizează obținerea vinurilor aromate din soiurile Tămâioasă românească și Muscat Ottonel. Este cunoscut faptul că pentru a avea rezultate bune soiurile albe se plantează în general la baza versanților și pe expoziții estice unde sunt mai ferite de căldurile din august, la fel Pinot noir care suportă mai greu arșița din vară.

Soiurile roșii precum Merlot, Fetească neagră pot fi plantate către vârful versanților, acestea fiind iubitoare de soare.

Soiul Fetească neagră, soi autohton, are specificitatea sa, rodește pe corzi lungi, are o fertilitate scăzută și trebuie tratat cu mare atenție.

De mare importanță este reglarea producției. Aceasta se face de la tăierile în uscat, care se execută manual și se definitivează la intrarea în pârgă prin recoltare în verde. Producțiile echilibrate permit obținerea unei maturități optime începând cu prima parte a lunii septembrie până la sfârșitul lui octombrie.

Recoltatul, de cele mai multe ori manual, permite o selecție încă din vie. Se acordă o mare importanță transferului de calitate de la strugure către vin, pe tot fluxul tehnologic, de la recoltare, transport până la stabilizarea și condiționarea vinurilor, dar și modului de obținere și conservare a mustului proaspăt de struguri.

Se are în vedere respectarea strictă a protocolului de vinificare, care vizează reducerea conținutului de bioxid de sulf, presarea în regim de presiune menajantă, prezervarea aromelor varietale care dau finețe și eleganță vinurilor, dar și o calitate bună a perlării.

Cramele din podgoria Dealu Mare beneficiază de inovații tehnice și dotări de ultimă generație, fiind în acord cu dinamica exploatațiilor viticole, respectând în același timp mediul înconjurător.

I.10.2. Calitatea și caracteristicile produselor

a) caracteristici analitice:

-tăria alcoolică dobândită: min. 7% vol.

-tăria alcoolică totală: min 9 % vol.

-aciditatea totală: min 5 g/l acid tartric

-aciditatea volatilă (g/l acid acetic): max. 0.5

-SO₂ total max. 185 mg/l

-presiunea de CO₂: 1,0 - 2,5 bari la 20°C

- concentrația de zaharuri, glucoza și fructoza, după cum urmează:

Sec: când conținutul de zahăr nu depășește: 4 grame pe litru

Demisec: când conținutul de zahăr depășește valoarea maximă stabilită mai sus, dar nu este mai mare de 12 grame pe litru

Demidulce: când conținutul de zahăr este mai mare decât valoarea maximă stabilită mai sus, dar nu depășește 45 de grame pe litru.

Dulce : când conținutul de zahăr este de minim 45 de grame pe litru.

b) caracteristicile organoleptice

Vinul petiant din struguri de *Muscat Ottonel* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă pai cu reflexe verzui. Perlarea este fină de durată. Aroma de muscat este intensă și amplă . Gustativ, vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Fetească albă* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă-verzui, cu perlare fină de durată. Aroma este intensă și amplă de strugure bine copt, viță de vie înflorită . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Chardonnay* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă verzui până la galben pai, cu perlare fină de durată. Aroma de fân, floare de salcâm și unt proaspăt este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi savuros . În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Sauvignon* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă verzui, cu perlare fină de durată. Aroma de floare de soc și fructul pasiunii este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil vioi și fin amintind de coajă de pâine. În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Riesling italian* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă pai cu reflexe verzui, cu perlare fină de durată. Aroma de mere verzi, lămâie și pepene este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Fetească regală* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă pai cu reflexe verzui, cu perlare fină de durată. Aroma de fructe și flori uscate este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Tămâioasă Românească* este un culoare galbenă pai cu reflexe verzui, cu perlare fină de durată. Aroma este fină , intensă și amplă , cu nuanțe florale. Gustativ, petiantul este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Fetească Neagră* se prezintă ca un vin petiant de culoare roze , cu perlare fină de durată. Aroma de fructe roșii uscate, în special prune și cireșe negre este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi . În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vinul petiant din struguri de *Merlot* se prezintă ca un vin petiant de culoare roze, cu perlare fină de durată. Aroma de afine, prune, ciocolată și vanilie este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi cu tentă de ierburi aromate . În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vin petiant din struguri de *Pinot Noir* se prezintă ca un vin petiant de culoare roze, cu perlare fină de durată. Aroma de cireșe și vanilie este delicată . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

Vin petiant din struguri de *Pinot gris* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă-verzui, cu perlare fină cu aroma intensă și amplă de strugure bine copt. Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

Vin petiant din struguri de *Riesling de Rhin* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă pai cu reflexe verzui, cu perlare de durată. Aroma de mere și lamâie este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent

Vin petiant din struguri de *Viognier* se prezintă ca un vin petiant de culoare galbenă verzui până la galben pai. Aroma de floare de salcâm este intensă și amplă . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi savuros . În ansamblu vinul este armonios și persistent .

Vin petiant din struguri de *Burgund mare* se prezintă ca un vin petiant de culoare roze, cu perlare fină de durată. Aroma de cireșe și prune uscate . Gustativ , vinul petiant este agreabil și vioi. În ansamblu vinul este armonios și persistent

I.10.3. Aptitudinea arealului Dealu Mare pentru producerea vinurilor petiante

Strugurii de Fetească Regală, Fetească Albă, Muscat Ottonel , Tămâioasă Românească , Chardonnay , Sauvignon, Riesling italian, Fetească Neagră , Pinot Noir , Merlot cu o frecvență foarte mare în zonă realizează compoziția materiei prime pentru vinurile petiante cu D.O.C. Dealu Mare. Aromele strugurilor sunt intense și fine .

Prezența agenților economici care au infrastructura necesară pentru producerea vinurilor petiante sau spumante reprezintă un factor favorabil dezvoltării acestor produse . Există deopotrivă plantații viticole cultivate cu strugurii menționați dar și fluxuri tehnologice pentru elaborarea petiantelor .

I.11. Reguli de prezentare și etichetare

Fiecare etichetă conține indicații obligatorii privind :

- categoria produsului: vin petiant cu denumire de origine controlată însoțit de numele denumirii de origine controlată Dealu Mare
- numele soiului,
- volumul nominal,
- tăria alcoolică dobandită în volume,
- indicarea conținutului de zahăr, exprimat ca glucoză și fructoză (tipul vinului după concentrația de zaharuri)
- numele producătorului și adresa îmbuteliatorului,

- indicarea provenienței: Produs în România
- codul îmbuteliatorului ,
- sintagma „conține sulfiți”
- numărul lotului.

Toate indicațiile facultative sunt înscrise cu caractere lizibile dar nu mai mari decât caracterele de înscriere a denumirii de origine controlată.

Termenul de sec, demisec , demidulce, dulce corespunde concentrației de zahăr specificate la cap. I.10.2.

Capitolul II. GESTIONAREA PRODUCȚIEI

Obligații declarative

Declarațiile menționate mai jos sunt adresate Oficiului National pentru Vie și Produse Vitivinicole.

1. Declarația de renunțare la producerea vinurilor petiante cu D.O.C. Dealu Mare

Toți operatorii, cu 72 de ore înainte de recoltare, declară parcelele din care nu va mai produce vinuri petiante cu D.O.C. Dealu Mare în anul în curs.

2. Declarația vinurilor și musturilor apte pentru producerea vinurilor petiante cu D.O.C. Dealu Mare înainte de 30 noiembrie a anului de recoltă. Se indică :

-denumirea de origine solicitată

-soiul

-volumul de must

-numărul din Registrul Comerțului

-numele și adresa operatorului

-locul antrepozitului fiscal

Această declarație, după caz, este însoțită de o copie a declarației de producție și a specificației privind achiziția de materie primă.

3. Declarația loturilor intrate la fermentare

Toți operatorii, cu 48 de ore înainte de fermentarea mustului, declară loturile intrate la fabricație. Se indică :

-soiul

-lotul mustului materie primă

-tancul de fermentare (număr și capacitate)

-cantitatea de must

-data intrării la fermentare.

Capitolul III. ȚINEREA SUB CONTROL A REALIZĂRII PRODUSELOR

III.1. Punctele principale de control și metodele de evaluare

Puncte principale de control	Metode de evaluare
A. — REGULI STRUCTURALE	
A. 1. Încadrarea parcelelor viticole în arealul D.O.C. delimitat	Controlul documentelor și controlul pe teren
A. 2. Potențialul de producție revendicat (sortimentul viticol și suprafața soiurilor, densitatea de plantare și palisarea)	Evidența la zi a potențialului de producție, conform cerințelor stabilite în planul de control sau în planul de inspecție

A. 3. Producerea musturilor și a vinurilor , fermentarea, îmbutelierea și stocarea	
Starea spațiilor și conformitatea destinației tehnologice	Declarații și controlul pe teren
Capacitatea globală de producție	Controlul pe teren
B. REGULI ALE CICLULUI DE PRODUCȚIE	
B. 1. Conducerea viței de vie	
Tăierea	Controlul pe teren: evaluarea fertilității
Palisarea	Control pe teren: măsurarea înălțimii aparatului foliar
Producția maximă a parcelei	Numărarea strugurilor și estimarea producției
B. 2. Maturitatea strugurilor, recolta de struguri și transportul	
Maturitatea strugurilor	Controlul documentelor și controlul pe teren; verificarea înregistrărilor (dinamica maturării strugurilor) realizate de către operatori.
Data recoltării	Controlul pe teren.
B.3. Producerea mustului, elaborare, îmbuteliere, stocare	
Fermentarea	Controlul documentelor și controlul pe teren; verificarea înregistrărilor realizate de către operatori (fișa fermentației alcoolice, registrul de îmbuteliere)
Declarația de recoltă	Controlul documentelor (Declarația de recoltă)
Randamentul la vinificare	Controlul documentelor și a derogărilor autorizate.
C. CONTROLUL PRODUSELOR	
Vinuri și musturi vrac care fac obiectul unei tranzacții între operatori	Examinare analitică și organoleptică
Vinuri petiante după fermentație	Examinare analitică și organoleptică
Vinuri petiante îmbuteliate	Examinare analitică și organoleptică

2. Autoritatea de control și controlul respectării specificațiilor produsului

Controlul respectării prezentului caiet de sarcini este efectuată de Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.) , prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: Valea Călugărească, nr. 43, județul Prahova, tel/fax 0244 236155, 0752 100994, e-mail: dealumare@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri D.O.C., controlul vinurilor petiante cu D.O.C. Dealu Mare și eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile petiante obținute în denumirea de origine controlată „Dealu Mare ” 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 parametrii:

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

Examinarea analitică oficială este realizată de către laboratoare autorizate de M.A.D.R .

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 „Dealul Mare”; 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

-control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, 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 conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „Dealul Mare”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică..