

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinurilor cu denumire de origine controlată
„ SÂMBUREȘTI ”

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată “SÂMBUREȘTI” se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini și legislației în vigoare.

II. LEGATURA CU MEDIUL GEOGRAFIC

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “SÂMBUREȘTI” se datorează în mod esențial arealului, cu factorii săi naturali (clima, sol) și umani.

Podgoria Sâmburești este situată în partea sudică a țării, la 44°48" latitudine nordică și 24°48" longitudine sudică, la 20 de km est de podgoria Drăgășani și deține o poziție privilegiată datorită așezării sale în zona de tranziție dintre dealurile getice și colinele prelungi care alcătuiesc jumătatea sudică a Piemontului Cotmeana, format la sud de Carpații Meridionali. Relieful Piemontului este dominat de dealuri cu înălțimi medii și cu înclinație redusă, cu numeroase platouri și văi lungi. Plantațiile viticole sunt situate pe partea sud-estică a dealurilor Sâmbureștiului, la poalele cărora curg apele paraului Cungrea Mare și Geamăna, afluenți ai Oltului, cu o deschidere mare spre sud având versanții cu poziție sud-vestică, scăldați în soare și asigurând un oenoclimat deosebit viței de vie.

Factorul edafic are o importanță majoră pentru cultura viței de vie. Solurile podgoriei Sâmburești sunt în mare majoritate soluri lutoase, luto-argiloase și argilo-lutoase în profunzime, aflate în diferite faze de podzolire. Aceste soluri sunt caracterizate printr-o aprovizionare în substanțe organice și minerale medii spre slabă, cu textură variabilă (de la luto-nisipoasă la argiloasă), cu un conținut important de fier sub formă de hidroxid coloidal care prin deshidratare imprimă solurilor o culoare brun-roșcată sau ruginie intensă, caracteristică importantă pentru obținerea vinurilor roșii de înaltă calitate.

Factorii climatici au o influență puternică asupra calității producției de struguri prin influența lor asupra proceselor fiziologice în cultura viței de vie. Factorul natural caracteristic este zona colinară cu insolație intensă în tot timpul anului. Plantațiile viticole beneficiază de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante line și platouri.

Date ecoclimatice: temperatura medie anuală este de 10,6 °C, resursele termice ale arealului fiind date și de bilanțul termic global cuprins între 3338,1 și 3961,9°C și bilanțul termic util (eficace) cuprins între 1526 și 2439,8°C, indici deosebit de favorabili culturii de viță de vie. Suma precipitațiilor anuale peste 555,2 mm, suma precipitațiilor active 364 mm.

Solurile cu textura luto-nisipoasă, adevărate rezervoare de energie, captează căldura zilelor și o eliberează noaptea, ajutând astfel strugurele să-și coacă zaharurile pe îndelete.

Podgoria Sâmburești este renumită pentru vinurile roșii produse în această arie geografică precum Cabernet Sauvignon, dar și Pinot noir, Merlot și Burgund mare.

Cabernet Sauvignon se distinge față de alte vinuri obținute în acest areal prin robustețe, vigoare, caracter ferm, personalitate, toate acestea date de bogăția compușilor care participă la formarea culorii, gustului, aromei.

Vinurile roșii de Sâmburești și în special Cabernet Sauvignon își îmbunătățesc calitățile prin maturare în butoaie și învechire în sticlă. Ele sunt aspre, ușor sălbatice în primele luni de viață, iar apoi strâng laolaltă, în urma schimbărilor prin care trec, calități care se adresează tuturor simțurilor: vizual, olfactiv, gustativ, devenind astfel greu de uitat pe măsură ce le sunt descoperite calitățile.

Vinurile roșii obținute pe solurile feruginoase au o culoare roșu-rubiniu strălucitoare, sunt fine, cu personalitate marcantă, specifică arealului cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI”.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. „SÂMBUREȘTI”

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „SÂMBUREȘTI” se întinde pe teritoriul județului Olt pe raza localităților:

- Com. Sâmburești - satele Sâmburești, Mănulești;
- Com. Dobroteasa - satele Dobroteasa, Batia, Câmpu Mare;

2. Denumirea de origine controlată „SÂMBUREȘTI” poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: DEALU BOLINDEȚU, DEALU BOLOVANU, BATIA.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI” sunt următoarele:

- *soiuri albe*: Chardonnay, Fetească Albă, Fetească Regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot Gris;

- *soiuri roșii*: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Fetească Neagră, Novac, Negru de Drăgășani.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Soiurile de struguri, respectiv producția maximă de struguri admisă pentru obținerea de vinuri cu denumirea de origine controlată „SÂMBUREȘTI” se va înscrie în următoarele limite maxime, prezentate în tabelul 1:

Tab
elul 1

Nr. crt	SOIURILE DE STRUGURI	Productia maximă de struguri admisă la recoltare, pe categorii de calitate (kg/ha)	
		D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.
1.	Fetească Regală	10.000	-
2.	Feteasca Albă	10.000	-

3.	Riesling Italian	10.000	-
4.	Pinot Gris	10.000	7.000
5.	Chardonnay	10.000	9.000
6.	Sauvignon	9.000	7.000
7.	Novac	10.000	9.000
8.	Negru de Drăgășani	10.000	9.000
9.	Merlot	10.000	9.000
10.	Fetească Neagră	9.000	8.000
11.	Pinot Noir	9.000	8.000
12.	Cabernet Sauvignon	9.000	8.000
13.	Syrah	9.000	8.000

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN(hl/ha)

Indiferent de mențiunea tradițională care va fi utilizată la etichetare, randamentul în vin va fi cel din tabelul 2:

Tabelul 2

Nr. crt	SOIURILE DE STRUGURI	(hl/ha)	
		D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.
1.	Fetească Regală	65	-
2.	Feteasca Albă	65	-
3.	Riesling Italian	65	-
4.	Pinot Gris	65	59
5.	Chardonnay	59	46
6.	Sauvignon	59	46
7.	Novac	65	59
8.	Negru de Drăgășani	65	59
9.	Merlot	65	59
10.	Fetească Neagră	59	52
11.	Pinot Noir	59	52
12.	Cabernet Sauvignon	59	52
13.	Syrah	59	52

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului, materie primă, pentru vinul cu denumire de origine „SÂMBUREȘTI”, trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdrobite. Strugurii recoltați trebuie să fie cât mai urgent introduși în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- **187 g/l** la soiurile Fetească Regală, Fetească Albă, Riesling italian, Sauvignon, Chardonnay, Pinot gris, Sortiment alb, dacă vor purta mențiunea **D.O.C.-C.M.D.**;
- **204g/l** la soiurile Novac, Negru de Drăgășani, Merlot, Fetească Neagră, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sortiment roșu, dacă vor purta mențiunea **D.O.C. –C.M.D.**;
- **220 g/l** la soiurile albe și **213 g/l** la soiurile roșii, dacă vor purta mențiunea **D.O.C. –C.T.**

VIII. CARACTERISTICILE SI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTATIILOR

Plantațiile din care se obțin struguri destinați vinurilor cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI” trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85%. Butucii *impurități* din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor recolta separat de cei ai soiului de baza ce sta la producerea vinului pentru care se acordă denumirea de origine controlată.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă. Puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;

- ❖ *o stare bună de sănătate* - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10% la D.O.C.-C.M.D. și maxim 5% la D.O.C.-C.T.
- ❖ *densitatea plantației*: minim 3300 plante/ha (un maxim 10% goluri la hectar din numărul de plante existente la înființare/ha)
- ❖ *irigarea*: admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (420-620 mc/ha).
- ❖ *reducerea numărului de ciorchini* la intrarea în pârgă este obligatorie când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini, în caz contrar plantațiile producătoare de struguri cu D.O.C. nu se autorizează.
- ❖ *Fertilizarea* se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate sau folosirea de îngrășăminte ecologice, cu respectarea bunelor practici agricole și de mediu.

Fertilizarea foliară are rol complementar, pentru corectarea carențelor și asigurarea necesarului de macroelemente și microelemente plantelor de viță de vie. Stabilirea dozelor de îngrășăminte se va face pe baza cartări agrochimice și diagnozei foliare a parcelelor, ținând cont la stabilirea dozelor de cantitatea și calitatea recoltei, tipul de vin de obținut.

- ❖ 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 mușcari, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor, urmat de tratamente antibiotritice.
- ❖ În plantațiile din arealul cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI”, producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin și respectarea bunelor practici agricole și de mediu.

În acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere, protejarea mediului de poluare.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. „SÂMBUREȘTI” se încadrează în zona viticolă C I.

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 controlată „SÂMBUREȘTI” are o tărie alcoolică dobândită de min. 11 % vol. la vinurile albe și minim 12% vo. la vinurile roșii.

Practicile și tratamentele oenologice care pot fi utilizate pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI” sunt următoarele:

- a) desciorchinarea, zdrobirea și presarea;
- b) aerarea sau oxigenarea;
- c) tratamente termice;
- d) deburbarea;
- e) centrifugarea și filtrarea;
- f) utilizarea anhidridei carbonice (dioxid de carbon), argonului sau azotului, individual sau în amestec, cu scopul de a realiza o protecție antioxidantă;
- g) utilizarea levurilor pentru vinificație;
- h) utilizarea uneia dintre următoarele substanțe ca activatori pentru fermentare:
 - 1) fosfat monoacid de amoniu sau sulfat de amoniu, în doză de maximum 0,3 g/l;
 - 2) sulfid de amoniu sau bisulfid de amoniu, în doză de maximum 0,2 g/l;
 - 3) diclorhidrat de tiamină, în doza de maximum 0,6 mg/l, exprimat în tiamină;
- i) utilizarea dioxidului de sulf, numit și anhidridă sulfuroasă, și a bisulfidului de potasiu sau a metabisulfidului de potasiu, numit și disulfid de potasiu sau piro-sulfid de potasiu;
- j) eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice;
- k) tratarea mustului alb și a vinului alb nou, aflat încă în fermentație, cu cărbune pentru uz oenologic în doza de maximum 100 g/hl;
- l) limpezirea cu ajutorul următoarelor substanțe de uz oenologic:
 - i. *gelatină alimentară;*
 - ii. *proteine vegetale;*
 - iii. *clei de pește;*
 - iv. *cazeină și cazeinat de potasiu;*
 - v. *ovalbumină și/sau lactalbumină;*
 - vi. *bentonită;*
 - vii. *dioxid de siliciu sub formă de gel sau de soluție coloidală;*
 - viii. *caolin;*
 - ix. *tanin;*
 - x. *enzime și preparate enzimatice de uz oenologic;*
- m) utilizarea acidului sorbic sau a sorbatului de potasiu;
- n) utilizarea acidului tartric cu scopul acidifierii;
- o) utilizarea, în scopul dezacidifierii, a următoarelor substanțe:
 - xi. *tartrat neutru de potasiu;*
 - xii. *bicarbonat de potasiu;*
 - xiii. *carbonat de calciu care poate eventual conține cantități mici de sare dublă de calciu din acizii tartric L(+) și malic L(-);*
 - xiv. *tartrat de calciu;*
 - xv. *acid tartric;*
 - xvi. *preparat omogen din acid tartric și carbonat de calciu în proporții echivalente și pulverizat fin;*
- p) utilizarea preparatelor din membrane celulare din levuri în doze de maximum 40 g/hl;
- q) utilizarea bacteriilor lactice;
- r) utilizarea acidului ascorbic;
- s) utilizarea lemnului de stejar, inclusiv sub formă de chipsuri.

Cupajele pentru vinuri cu D.O.C.: cupajarea vinurilor albe din soiuri și tipuri diferite sau cupajarea vinurilor roșii din soiuri și tipuri diferite cu condiția ca vinurile utilizate în cupaj să provină integral din teritoriul delimitat al denumirii de origine controlată.

Nu sunt permise:

- (1) cupajarea succesivă;
- (2) cupajarea vinurilor albe cu vinurile roșii

Conținutul în aciditate volatilă nu poate depăși:

- ✓ 18 miliechivalenți/litru pentru musturile de struguri parțial fermentate;
- ✓ 18 miliechivalenți/litru pentru vinurile albe sau roze;
- ✓ 20 miliechivalenți/litru pentru vinurile roșii;

Maxim admis pentru D.O.C. „SÂMBUREȘTI” este de 25 miliechivalenți/litru, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.T., dacă vinurile au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani.

Acidificare și dezacidificare:

(1) **Acidificarea/Dezacidificarea** este practica oenologică prin care se mărește/ reduce aciditatea produselor vinicole și nu poate avea loc decât în întreprinderea de vinificare și în zona viticolă în care au fost recoltați strugurii.

(2) Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou în fermentație și vinul pot face obiectul dezacidificării parțiale în zona viticolă „SÂMBUREȘTI” aparținând zonei viticole CI;

(3) Acidificarea produselor menționate la alin. (2), cu excepția vinului, se poate face doar până la limita maximă de 1,50 g/l acid tartric sau 20 miliechivalenți/l.

(4) Acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,50 g/l acid tartric sau 33,3 miliechivalenți/l.

(5) Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric sau 13,3 miliechivalenți/l.

(6) Acidificarea și îmbogățirea, precum și acidificarea și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

(7) Toate procedurile menționate anterior 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 în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate.

(8) Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru D.O.C. „SÂMBUREȘTI” și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri, imediat, precedentă acestei date.

Îndulcirea unui vin cu denumire de origine controlată „SÂMBUREȘTI” se va face în condițiile legii.

Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :

- bioxid de carbon utilizat pentru vin cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI” să nu depășească 2 g/l în vinul astfel tratat;
- acidul citric utilizat pentru vin cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI” să nu depășească 1 g/l în vinul astfel tratat;

- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI” să nu depășească 100 mg/l.

X.TEHOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. „SÂMBUREȘTI”

1. Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică pentru tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri și alte substanțe (colorante, arome etc) la recoltare, determinate prin urmărirea mersului coacerii.
2. Transportul strugurilor trebuie să se facă în timp cât mai scurt la crama după recoltare în vase adecvate (ladite de plastic, bane inox protejate, etc), pentru a evita scurgerea mustului ravaç.
3. Desciorchinatul parțial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face și *zdrobirea parțială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să permită eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pieiță utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.
4. Scurgerea *mustului ravaç* se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șnecul trebuie să aibă diametru mare și turație mică.
5. Presarea boștinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI”.
6. Sulfitarea se va aplica asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.
7. Asamblarea se face numai între *mustul ravaç* și mustul obținut la presarea I.
8. Limpezirea mustului alb este obligatorie, necesară și recomandată.
9. Adaosul de *levuri* sub formă de maia sau la *levuri liofilizate* va asigura o populație viabilă de *levuri* specializate.
10. Adaos de activatori de fermentație.
11. Supravegherea și conducerea fermentației se va realiza prin controlul permanent al temperaturii care trebuie să se încadreze între 14°C-18°C, funcție de soi la vinurile albe. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentației alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea preconizată.
12. Fermentarea malolactică este obligatorie la vinurile roșii.
13. Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare a vinurilor se vor face în vase specifice, evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi inadecvate.
14. Maturarea vinului se va face în funcție de natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare:
 - a. vinuri albe cu D.O.C. : 0-2 luni;
 - b. vinuri roșii cu D.O.C. : minim 6 luni. Maturarea vinurilor roșii se face în butoaie de stejar și este obligatorie pentru vinurile cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI”. În condiții de aplicare a procedurii de microoxigenare perioada de maturare se poate reduce la 30 zile.
15. Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roșii.
16. Stabilizarea tartrică este obligatorie.
17. Îmbutelierea se va face în condiții sterile, la rece, cu vinuri perfect limpezi și stabile.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR D.O.C. „SÂMBUREȘTI” LA PUNEREA ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- *tărie alcoolică dobândită*:
 - min. 11 % vol. la vinurile albe D.O.C.-C.M.D. ;
 - min. 12% în volume la vinurile roșii DO.C.-C.M.D
 - min. 12 % vol. vinuri albe D.O.C. –C.T.;
 - min. 12,5 % vol vinuri rosii D.O.C.-C.T.
- zaharuri totale, g/l, (exprimate ca fructoza și glucoza), în funcție de tipul de vin;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 3,5 g/l;
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
 - i) 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;
 - ii) 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;
 - iii) 25 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale;
- *extract sec nereducător*: minim 17 g/l – D.O.C.-C.M.D., minim 18g/l- D.O.C.-C.T. la vinurile albe și minim 22 g/l –D.O.C.-C.M.D., minim 23g/l –D.O.C.-C.T. la vinurile roșii și roze ;
- *dioxid de sulf total*, maxim acceptat :
 - 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
 - 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
 - 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;

Cantități prea mari de dioxid de sulf liber, în vinurile roșii, împiedică fermentația malolactică. Vinurile cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI” au nevoie de o fermentație malolactică îndestulătoare care să pună în evidență potențialul productiv al plantațiilor cat și proprietățile terroirs ale zonei.
- *microelemente*: arsen-0,2mg/l, cadmiu-0,01mg/l, cupru-1,0mg/l, plumb-0,2mg/l, sodiul excedentar-60mg/l, zinc-5,0mg/l, bor-80mg/l exprimat în acid boric, brom- 0,1mg/l, fluor-1,0mg/l și 3,0mg/l, metanol-250mg/l pentru vinurile albe și roze și 400mg/l pentru vinurile roșii.
- *sulfatii*, exprimați în sulfat de potasiu, maximum 1 g/l, cu următoarele excepții:
 - i) maxim 1,5 g/l în vinurile cu învechire de cel puțin 2 ani în vase, pentru vinurile îndulcite;
 - ii) maxim 2 g/l pentru vinurile cu adaos de must concentrat.
 - iii) 2,5 g/l pentru vinurile obținute cu evoluție sub pelicula și alte vinuri de tip oxidativ;
- *sodiul*, maximum 60 mg/l, limită care poate fi depășită pentru vinurile obținute din plantații amplasate pe soluri sărăturoase;
- *diglucozidul malvidinei*, maximum 15,0 mg/l pentru vinurile roșii.

b) Caracteristici organoleptice:

1. Fetească regală:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: galben-verzui pentru vinurile tinere; dupa 1-2 ani de maturare atinge nuanta paiului de grau

* *Miros*: delicat, tipic, aromă de flori de câmp, discretă, proaspătă;

* *Gust*: savuros si cu un buchet usor eterat, fructuozitate specifica, bine conturata, cu o nota de vioiciune; un foarte bun echilibru intre componente, cu o aciditate uneori mai ridicata. Este un vin lejer si armonios.

2. Fetească albă

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: galben- verzui pentru vinurile tinere si galben pai pentru vinurile maturate

* *Miros*: aroma florala caracteristica de strugure copt si de grâu proaspăt cosit;

* *Gust*: fructuos, armonios, rotund, catifelat, persistent in post-gust, prietenos prin echilibru.

3. Riesling Italian:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: galben cu irizații verzui, strălucitor;

* *Miros*: aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă;

* *Gust*: ușor acid, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat, cu post-gust plăcut.

4. Sauvignon

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: galben-pai cu reflexe verzui, strălucitoare

* *Miros*: parfum de livada in florita, aroma suava de floare de viță de vie si flori de soc la vinurile învechite.

* *Gust*: fructuos, de cirese galbene, gutui coapte si citrice mediteraneene, plăcut acid, cu multă prospețime, armonios, bine echilibrat.

5. Chardonnay:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: galben aurie;

* *Miros*: aromă tandra si discreta de vanilie, de livada in florita inobilata cu parfum de migdale , unt proaspăt

* *Gust*: moale, onctuos, placut acidulat, catifelat, amplu, armonios.

6. Pinot gris

* *Aspect*: limpede, placut;

* *Culoare*: stralucitoare, galben-verzui cu note de auriu

* *Miros*: aroma nobila, parfum floral deosebit de fin, care îi accentueaza tipicitatea;

* *Gust*: fructuos, plin, viguros, cu multă prospețime, armonios, catifelat.

7. Fetească neagră:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: roșu-granat, intens, clar, strălucitor;

* *Miros*: aromă complexă, originală, cu note de piper verde, prin învechire aduce a coacăze negre și prune uscate.

* *Gust*: bine constituit, plăcut, savuros și atractiv; prin maturare și învechire devine și mai armonios, mai suplu, cu un buchet evident.

8. Cabernet Sauvignon:

* *Aspect*: limpede, translucid

* *Culoare*: roșu-închis, ușor agresiv, prin învechire devine roșu-cărămiziu

* *Miros*: aroma puternica de fructe de padure (*afine, zmeura*) si nuante de cirese negre.

* *Gust*: ierbos, cu tanini nepotoliti, dar cu o astringență bine temperata si catifelat la maturare, echilibrat. Vin structurat cu potential deosebit de invecnire.

9. Pinot noir:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: roșu-rubiniu, strălucitor

* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireșe, zmeură, căpșuni, pe măsura maturarii primește în

portofoliu arome de stafide, fân și piper negru;

* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex .

10. Negru de Drăgășani:

* *Aspect*: limpede

* *Culoare*: roșu-închis;

* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze, merișor și mure;

* *Gust*: catifelat, uneori acid, când există condiții de stafidire se obțin vinuri oxidative cu aromă de cuișoare și cu gust ușor astringent.

11. Novac:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: roșu-rubiniu intens, la maturitate cărămiziu;

* *Miros*: buchet de afine, arome picante de cuișoare și piper negru;

* *Gust*: tanin bine integrat, deși sălbatic, are o aciditate fină.

12. Merlot

* *Aspect*: limpede

* *Culoare*: roșu rubiniu până la ușor caramiziu;

* *Miros*: plăcut, cu note de fructe de pădure, aroma de ciocolată cu iz de scortisoară, rasini de pomi fructiferi și cirese;

* *Gust*: plăcut, savuros, catifelat, cu aroma de cirese amare, onctuos.

13. Syrah

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: roșu aprins până la nuanțe caramizi;

* *Miros*: aroma de cirese negre și piper;

* *Gust*: delicat, suplu, ușor picant, savuros, cu arome de cirese amare, condimentat.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată „SÂMBUREȘTI” se face, în ambalaje de sticlă sau alte materiale admise de legislația în vigoare pentru vinurile cu denumire de origine controlată, de capacități cuprinse între 0,25-1,50 litri.

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

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată „SÂMBUREȘTI” se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată „SÂMBUREȘTI” se folosesc următoarele indicații obligatorii și facultative:

Indicații obligatorii:

a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată însoțită de mențiunea tradițională: D.O.C.-C.M.D.-cules la maturitatea deplină, D.O.C.-C.T.-cules târziu, exprimate prescurtat sau explicit;

b. Denumirea de origine controlată „SÂMBUREȘTI”;

c. Volumul nominal;

d. Mențiunea „Produce în România”;

e. Tăria alcoolică dobândită în volume;

f. Numarul lotului, care să permită identificarea datei îmbutelierii;

g. Tipul produsului:

- sec pentru vinuri cu un conținut de zahăr (glucoză+fructoză) mai mic de 4,0g/l;

- demisec, pentru vinul cu un continut de zahăr (glucoză+fructoză) cuprins între 4,01 și 12,0g/l;
 - demidulce, pentru vinul cu un continut de zahăr (glucoză+fructoză) cuprins între 12,01 și 45,0g/l;
 - dulce, pentru vinul cu un continut de zahăr (glucoză+fructoză) mai mare de 45,0g/l.
- h. Mențiunea „contine sulfiti”;
- i. Numele și adresa imbuteliatorului.
- j. Numărul R.I.V.(Numărul din Registrul Industriilor Viticole).

Indicații facultative:

- a) Culoarea specifica;
- b) Anul de recolta, dacă cel puțin 85% din strugurii utilizați pentru elaborarea vinului în cauză au fost recoltați în cursul anului respectiv;
- c) Numele unuia sau mai multor soiuri de viță de vie;
- d) „*Fermentat/ maturat în baric*” sau „*fermentat/maturat în prezența așchiilor de lemn de stejar*”
- e). Mențiunile tradiționale “Rezervă”, ”Vin de vinotecă”, ”Vin tânăr”;
- f) Distincții acordate, numai pentru lotul în cauză;
- g) Mențiuni facultative privind imbutelierea la „*castel*”, „*podgorie*”, „*proprietate*” etc.
- h) Marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: ***C.M.D.*** – ***cules la maturitatea deplină***, ***C.T.*** – ***cules târziu***, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor în conformitate cu prevederile prezentului *Caiet de sarcini* pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. „SÂMBUREȘTI”. Aceste mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: ***D.O.C. – C.M.D.*** sau ***D.O.C. – C.T.***

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată „SÂMBUREȘTI” maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza în etichetare mențiunea tradițională „**Rezervă**”.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată „SÂMBUREȘTI” maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională „**Vin de vinotecă**”.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ” SÂMBUREȘTI” introduse pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost obținut se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională „**Vin tânăr**”.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU D.O.C. „ SÂMBUREȘTI”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată „SÂMBUREȘTI” sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în categorii inferioare pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V.

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

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

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

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

XV. AUTORITATEA DE CONTROL SI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

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

Adresa este: Inspectorat teritorial nr.4, localitate DRĂGĂȘANI, județ Vâlcea, str. Gib Mihăescu nr. 29, Cod postal 245700, Tel. 0040 250 812 590, e-mail: dragasani@onvpv.ro

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată „SÂMBUREȘTI” și declasarea 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 și care să conțină cel puțin următorii parametri:

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

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

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizată de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată ” SÂMBUREȘTI”; 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, 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 îndreptăţit conform legislaţiei în vigoare , poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „SĂMBUREŞTI”, în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.