PARTEA II: DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine şi indicaţii geografice pentru vin

1.Denumirea (denumirile) [denumirea de origine protejată (DOP) sau indicaţia geografică protejată (IGP)] : BOHOTIN

[Introduceţi denumirea propusă (denumirile propuse) pentru înregistrare sau, în cazul unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a unui caiet de sarcini al unui produs ori în cazul unei publicări în temeiul articolului 4 alineatul (6) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 sau în temeiul articolului 5 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26, denumirea înregistrată (denumirile înregistrate). În cazul unei cereri de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al unui produs prin care se modifică denumirea, introduceţi denumirea nouă (denumirile noi).]

2.Tipul indicaţiei geografice

[Bifaţi căsuţa corespunzătoare cu un "X"]	DOP|X|	IGP|_|

3.Ţara terţă căreia îi aparţine ariei geografice delimitate

Nu este cazul.

4.Clasificarea vinului prin poziţia şi codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143

Codul nomenclaturii combinate:	22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET 2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5.Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013

1. Vin
5. Vin spumant de calitate
6. Vin spumant de calitate de tip aromat
8. Vin petiant

6.Descrierea vinului sau a vinurilor

6.1. Caracteristici organoleptice - Aspect vizual/olfactiv/gustativ

6.2. Caracteristici analitice

** Vinuri liniștite albe, roze*

Vinurile albe - culoare tip galben-pai, galben intens, galben-canar cu reflexe verzui, galben-limoniu spre verzui, galben-verzui, galben-auriu, galben-pai, verzui, galben-verzui la galben-pai.
Olfactiv - aromă tipică de muscat, de floare de soc, citrice verzi, proaspăt, aromă de mere văratice proaspăt tăiate, aromă de flori de câmp, discretă, prin ușoară învechire aduce a fân cosit, cu prospețime, miros tipic de flori de viţă de vie, flori de salcâm, fân proaspăt cosit, miros de pământ reavăn, flori de câmp.
Gustativ - gust de coajă de pâine de secară, miere, gust uşor amărui, aciditate ridicată, arome de citrice.
Vinurile roze - culoare în nuanțe roze sau culoarea frunzei de ceapă uscată ori petale de trandafir, cu arome de busuioc, fructe de pădure, fine note vanilate la o ușoară învechire, olfactiv cu arome de zmeură, fragi, uneori cireșe și vișine.

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15,00 % vol.
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)): 10,50 % vol.
Aciditatea totală minima: 4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenţi per litru): 18
Conţinutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 200

** Vinuri liniștite roșii*

Culoare: roşu-rubiniu întunecat care la învechire devine roşu-cărămiziu, roşu-rubiniu, roşu-maroniu, roşu-granat moderat sau intens ori nuanţe violacee.
Olfactiv - busuioc, fructe roşii de pădure, prin învechire dezvoltă nuanţe de violete, tannin, tabac, pielărie, la maturare în baric capătă nuanţe de vanilie, de strugure în pârgă, zmeură, fragi.
Gustativ - note de vanilie la învechire, fructe de pădure coapte, aromă erbacee, fragi, cireșe amare, vişine, astringență moderată, note originale de prune uscate, cu corpolență, arome de fructe proaspete, cu catifelare.

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15,00 % vol.
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)): 10,50 % vol.
Aciditatea totală minima: 4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenţi per litru): 20
Conţinutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 150

** Vinuri spumante de calitate*

Se remarcă prin fineţe, prospeţime, naturaleţe, arome de fermentare cu nuanţe de caise coapte, căpșuni, dulceață de trandafir, amplificate de perlare fină şi persistentă cu bule mici pe toată înălţimea paharului, spumare abundentă.
Culoare: alb-verzui, galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanţe de roz pal, usor rubiniu la vinurile roze sau roşii. Miros: proaspăt, caracteristic produsului, arome de fermentare cu nuanţe florale.

Gust: fructat (caise, căpșuni, grapefruit), fin, caracter senzorial de autolizat, înţepător, datorită prezenţei dioxidului de carbon, cu savoare specifică. Spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălţimea paharului.

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15,00 % vol.
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)): 10,00 % vol.
Aciditatea totală minima: 6,0 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenţi per litru): conform legislatiei
Conţinutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 185
Vinurile au suprapresiune la 20˚C: min. 3,5 bari.

* *Vinuri spumante de calitate de tip aromat*
Au culoare galben-pai cu nuanţe galben-verzui ori cu cu reflexe verzui (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), sau culoare roz cu nuanțe violalacee (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), cu spumare abundentă fină, persistentă. Aroma specifică care păstrează aromele terpenice din struguri la care se adaugă compuşii aromaţi volatili rezultaţi în timpul fermentaţiei alcoolice este fină și amplă, cu note de citrice, flori de portocal, busuioc şi petale de trandafir, în final se disting uşoare arome de fructe roşii proaspete. Spumantul este agreabil datorită echilibrului dintre nivelul acidităţii şi conţinutul de zaharuri, cu persistenţă bună. Cu aromă de Muscat fină, cu nuanţe de busuioc, trandafiri şi fân proaspăt cosit, gustativ este agreabil şi vioi datorită echilibrului dintre dulce şi acid. Spumare abundentă, perlare fină cu bule mici pe toată înălţimea paharului.

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15,00 % vol.
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)): 6,00 % vol.
Aciditatea totală minima: 6,0 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenţi per litru): conform legislatiei
Conţinutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 185
Vinurile au suprapresiune la temperatura de 20˚C: min. 3,0 bari.

** Vinuri petiante*

au culoare alb-verzui sau galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanţe de roz palid ori slab-rubiniu la vinurile roze sau roşii; Olfactiv cu prospețime, note proaspete de căpșuni, citric - grapefruit, caise coapte, floare de soc, busuioc; Gustativ - fructat, fin, echilibrat, caracter senzorial de autolizat, înţepător, datorită prezenţei dioxidului de carbon, cu savoare specifică de fruct citric proaspăt, fructe de pădure. Perlare fină și persistentă cu bule mici pe toată înălţimea paharului.

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15,00 % vol.
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)): 7,00 % vol.
Aciditatea totală minima: 5,0 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenţi per litru): conform legislației
Conţinutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 235
Vinurile au suprapresiune la 20˚C - minim 1,0 bari şi maxim 2,5 bari.

[Trebuie furnizată o descriere a vinului sau a vinurilor pentru fiecare categorie de produs viticol. De asemenea, pot fi furnizate descrieri suplimentare în funcţie de diferitele culori ale vinului (de exemplu, pentru vin alb, roşu sau roze) sau pentru tipuri specifice de vin.]

7.Practici oenologice

7.1. Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor, restricţii relevante aplicabile producţiei. *[Dacă nu există astfel de practici, nu completaţi.]*
Irigarea este admisă cu notificarea prealabila a O.N.V.P.V.
Din soiul Busuioacă de Bohotin se pot obține în functie de alegerea producătorului vinuri albe sau roze. Din soiurile de vinificație Fetească neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon, se pot obține vinuri roșii dar și vinuri roze sau vinuri albe. În cazul obținerii de vinuri albe , acestea vor fi trecute la categoria de vin alb în declarația de producție care se întocmește si va putea fi cupajat ulterior cu vinuri albe.

7.2. Producţii maxime per hectar.

Randamentul în struguri (kg/ha)
Pentru DOC-CMD:
- maxim 14500 kg pentru Sauvignon, Fetească neagră.
- maxim 15000 kg pentru Fetească regală, Busuioacă de Bohotin,Tămâioasă românească, Fetească albă.
- maxim 12000 kg pentru Merlot, Cabernet Sauvignon, Băbească neagră;
- maxim 11500 kg/ha pentru Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Pinot noir, Traminer roz;
- maxim 12500 kg /ha pentru Aligoté, Riesling italian;

Pentru DOC-CT:
-maxim 12000 kg pentru Sauvignon, Fetească neagră, Fetească regală, Busuioacă de Bohotin,Tămaioasă românească, Fetească albă.
-maxim 10000 kg /ha pentru Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Pinot noir, Riesling italian, Merlot, Cabernet Sauvignon;
Pentru DOC-CIB:
- maxim 10000 kg pentru Sauvignon, Fetească neagră, Fetească regală, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească, Fetească albă.
- maxim 9000 kg pentru Merlot, Cabernet Sauvignon.
- maxim 8000 kg /ha la Muscat Ottonel, Pinot gris.

Randamentul maxim de struguri permis pentru producția de vinuri bază pentru vinul spumant de calitate :
- maxim 14500 kg pentru Sauvignon, Fetească neagră.
- maxim 15000 kg pentru Fetească regală, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească, Fetească albă.
- maxim 12 000 kg pentru Merlot, Cabernet Sauvignon.

Randamentul maxim permis pentru producția de vinuri bază pentru vin spumant de calitate de tip aromat: Tămâioasă românească - max 12500 kg/ha, Traminer roz - max 11500 kg/ha, Busuioacă de Bohotin - max 12500 kg/ha, Muscat Ottonel - max 11000 kg/ha.
In functie de tehnologia de vinificatie utilizata si conditiile pedoclimatice din anul de recoltare în anii favorabili se poate admite o depășire de maximum 20 % pentru productivitatea strugurilor /hectar.

Randamentul în vin (hl/ha)
Pentru D.O.C-C.M.D.:

-maxim 108,75 hl la Sauvignon, Fetească neagră.
-maxim 112,50 hl la Fetească regală, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească, Fetească albă.
-maxim 90,00 hl pentru Merlot, Cabernet Sauvignon, Băbească neagră.
- maxim 94,00 hl/ha la Aligoté, Riesling italian;
- maxim 86,00 hl/ha la Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Pinot noir, Traminer roz;
Pentru DOC-CT :
-maxim 90,00 hl la Sauvignon, Fetească neagră, Fetească Regală, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească, Fetească albă.
-maxim 75,00 hl la Merlot, Cabernet Sauvignon.
-maxim 65,00 hl/ha la Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Pinot noir, Riesling italian;
Pentru DOC-CIB:
-maxim 75,00 hl la Sauvignon, Fetească neagră, Fetească regală, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească, Fetească albă.
-maxim 67,50 hl la Merlot, Cabernet Sauvignon.
- maxim 52,00 hl/ha la Muscat Ottonel, Pinot gris.
Pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat: Tămâioasă românească-maxim 92,5 hl/ha, Traminer roz-maxim 86 hl/ha, Busuioacă de Bohotin-maxim 92,5 hl/ha, Muscat Ottonel-maxim 81,4 hl/ha.
In functie de tehnologia de vinificatie utilizata si conditiile pedoclimatice din anul de recoltare,in anii favorabili se poate admite o depășire de maximum 20 % pentru randamentele obținute în vin (hl/ha) descrise mai sus.

8.Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificaţie din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile (soi/sinonime)

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc.
Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan.
Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruşă, Serecsia.
Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto.
Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay.
Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka.
Fetească neagră N - Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii.
Fetească regală B - Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal.
Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc.
Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc.
Pinot Gris G - Affumé,Grau Burgunder,Grauburgunder,Grauer Mönch,Pinot cendré,Pinot Grigio,Ruländer,
Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir, Spätburgunder, Pinot nero.
Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling.
Sauvignon B - Sauvignon Blanc
Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer.
Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains, Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgăşani.

9.Descrierea concisă a ariei geografice delimitate

[Dacă este cazul, inseraţi o hartă a ariei.]
Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată Bohotin se întinde pe teritoriul judeţului Iaşi, astfel:
- Comuna Răducăneni, satele Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roşu;
- Comuna Moşna, satul Moşna;
- Comuna Cozmeşti, satele Cozmeşti, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos;
- Comuna Dolheşti, satele Dolheşti, Pietriş, Brădiceşti;
- Comuna Gorban, satele Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului ;
- Comuna Ciorteşti, satele Ciorteşti,Coropceni, Deleni, Şerbeşti.

10.Legătura cu aria geografică

[În cazul DOP: un rezumat al legăturii dintre calitatea sau caracteristicile vinului şi mediul geografic, descrise în caietul de sarcini al produsului.
În cazul IGP: legătura dintre o calitate specifică, reputaţia sau o altă caracteristică a vinului şi originea geografică a acestuia.
Precizaţi explicit pe care dintre factorii menţionaţi (calitatea specifică, reputaţia, o altă caracteristică a vinului) se bazează legătura şi furnizaţi informaţii doar în ceea ce priveşte factorii relevanţi, incluzând, dacă este cazul, elementele care justifică legătura cuprinse în descrierea produsului sau în metoda de producţie.]

a. Detalii privind aria geografică

Detalii privind aria geografică
Relieful - format din interfluvii sculpturale, uşor bombate, slab înclinate spre Sud -Vest. Versanţii sunt prelungi, relativ uniformi, cu panta medie de 10 – 15 %. Prima treaptă de relief cu altitudini de până la 30 m, se află la vest de valea pârîului Moşna; a doua treaptă de relief cu altitudine de 50 – 100 m este reprezentată printr-un versant lung de 7 – 8 km şi lat de 1,5 – 2 km; iar a treia treapta de relief cu altitudine ce nu depăşeşte 200 m, ocupă jumătatea de Est a bazinului pîrâului Moşna.
Factorii geologici aparţin: bassarabianului (argile, gresii calcaroase, nisipuri), peste care sunt depuse depozitele loessoidale în grosime de 3 – 4 m; kerssonianul (argile nisipoase, nisipuri intercalate cu concreţiuni de gresii), care formează partea superioară a reliefului la altitudini de peste 200 m; meoţianului (cinerite nisipoase cu grosimi de 10 – 20 m), care apar insular pe zonele cele mai înalte, cuaternarului inferior (depozite fluviatile) la Est de Cozmeşti, în terasele Prutului.
Reţeaua hidrografică este slab reprezentată prin pârîul Moşnişoara în partea de Est a teritoriului şi pâraiele adiacente mai mici, care drenează partea dreaptă a teritoriului.
Climatul - de tip continental excesiv, cu ierni aspre şi veri secetoase, influenţat de circulaţia aerului spre valea deschisă a Prutului. Caracteristici: temperatura medie anuală 9,6°C, durata perioadei de vegetaţie în medie 183 zile, bilanţul termic global 3693 – 4309°C, bilanţul termic activ 3223 – 3879°C şi bilanţul termic util pentru viţa de vie 1330 – 1739°C.
Luna cea mai rece a anului este ianuarie (- 3,6°C), când se înregistrează temperaturi minime absolute de până la - 26,8°C, care pun în pericol cultura neprotejată a viţei de vie, iar luna cea mai caldă a anului este iulie (+ 21,3°C), când se înregistrează temperaturi maxime absolute de până la +41,6°C ce se suprapun deseori cu perioadele de secetă.

Insolaţia anuală globală însumează 2137 de ore, din care în perioada de vegetaţie a viţei de vie 1348 ore.Precipitaţiile anuale însumează, în medie 517,8 mm din care, în perioada de vegetaţie a viţei de vie 320,5 mm.
Maximum de precipitaţii se înregistrează în timpul verii (lunile iunie – iulie) şi minimum în timpul iernii (lunile ianuarie – februarie).
Solurile - predomină molisolurile/cernoziomurile cambice (30 – 35%), urmate de argilosoluri în zonele înalte (altitudine 250 – 300 m). În zona de platou, rocile de solificare sunt reprezentate prin depozite loessoide, iar în zona centrală nordică, prin gresiile calcaroase.

b.Detalii privind calitatea si caracteristicile produsului
Vinurile liniștite obţinute în areal sunt în general lejere, cele albe cu un plus de aciditate, nu foarte extractive, dar tipice soiurilor din care provin. Soiurile de struguri roşii pentru obţinerea de vinuri de calitate, în acest areal au capacităţi mari de acumulare a antocianilor, (vinuri tanice cu acumulare colorantă), de obicei maturarea fenolică desăvârşindu-se la 2 săptămâni dupa cea tehnologică.,
Un caracter aparte îl are Busuioaca de Bohotin, care, în unii ani cu toamne lungi şi călduroase poate da vinuri roze cu zahăr rezidual, dulci naturale. Aceste vinuri sunt onctuoase, de culoarea chihlimbarului, pline de arome ce amintesc de petale de trandafir, busuioc şi tămâie în acelaşi timp, acesta fiind de fapt soiul specific arealului de la care a şi luat numele.

Vinurile spumante de calitate
Cu fineţe, prospeţime, naturaleţe, arome de fermentare cu nuanţe de caise coapte, căpșuni, dulceață de trandafir, amplificate de perlare fină şi persistentă cu bule mici pe toată înălţimea paharului, spumare abundentă. Culoare alb-verzui, galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanţe de roz pal, usor rubiniu la vinurile roze sau roşii. Miros proaspăt, arome de fermentare cu nuanţe florale.
Gust fructat (caise, capsuni grapefruit), fin, caracter senzorial de autolizat, înţepător, datorită prezenţei dioxidului de carbon, cu savoare specifică.
Vinurile spumante de calitate de tip aromat
Culoare galben-pai cu nuanţe galben-verzui, cu reflexe verzui (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), sau roz cu nuanțe violacee (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), spumare abundentă fină, persistentă.
Aroma specifică care păstrează aromele terpenice din struguri la care se adaugă compuşii aromaţi volatili rezultaţi în timpul fermentaţiei alcoolice este fină și amplă, cu note de citrice, flori de portocal, busuioc şi petale de trandafir, în final se disting uşoare arome de fructe roşii proaspete. Cu echilibru dintre nivelul acidităţii şi conţinutul de zaharuri, cu persistenţă bună. Cu aromă de Muscat fină, nuanţe de busuioc, trandafiri şi fân proaspăt cosit, gustativ este vioi datorită echilibrului dulce - acid.
Vinurile petiante
Culoare alb-verzui sau galben-verzui până la nuanţe de roz palid ori slab-rubiniu la vinurile roze sau roşii.
Olfactiv cu prospețime, note proaspete de căpșuni, citric - grapefruit, caise coapte, floare de soc, busuioc.
Gustativ, vinul are amprentă fructată , este fin, echilibrat, caracter senzorial de autolizat, înţepător, datorită prezenţei dioxidului de carbon, cu savoare specifică de fruct citric proaspăt, fructe de pădure. Spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălţimea paharului.

c. Detalii privind factorul uman
Pentru obținerea vinurilor mare parte dintre viticultori recoltează strugurii pe parcursul nopții pentru a se reduce timpul de prelucrare tehnologică, evitându-se răcirea masei de boabe recoltate, după care tehnologic se aplică o prelucrare rapidă și blândă a mustuielii pentru evitarea diminuării nutrienților

necesari fermentării. În unele cazuri, producători utilizează în scopul depozitării și anumite pivnițe vechi sau spații moderne care să se asigure climatul optim al depozitării pe parcursul căreia vinurile să poată să conserve prospețimea pe care si-o formează în special spumantele de calitate albe pentru un timp mai îndelungat dar și ca să ajute maturarea (pivnițele depozitează pupitrele de remuaj utilizate în procedeul de obținere al spumantelor de calitate).
Se aplică și un management al aparatului vegetativ al viței de vie, pe parcursul lucrărilor în verde sau funcție de poziționarea parcelei pe pantă sau specificul de fructificare al soiului. Se efectuează și ciupitul lăstarilor înaintea înfloritului pentru favorizarea legării boabelor într-un procent mult mai mare și creșterea greutății medii a unui ciorchine și a producției pe unitatea de suprafață la soiuri ca Fetească regală, Tămâioasă românească și Muscat Ottonel.Controlul buruienilor se realizează prin cosit și prin mobilizarea solului utilizând freze cu palpator.
Viticultorul-vinificator asigură gestionarea optimă a pantelor si controlul vigorii si al potențialului de producție reflectat in practici care vizează randamente controlate de obtinut.
Folosirea de struguri întregi, eliminarea mustului produs în timpul transportului, manipulări atente, o presare realizată într-un mediu curat, cu un material adaptat, conform unor norme care stabilesc un raport precis între greutatea recoltei folosite și volumul musturilor extrase garantează calitatea și claritatea musturilor obținute, asigură o extracție ușoară, conservând subtilitatea aromelor fructate și permit oferirea de vinuri cu bună intensitate și arome conturate. Maturarea pe drojdii care dezvoltă aromele terțiare, întărește complexitatea vinurilor.
d.Interacţiunea cauzală
Întrucât acest areal nu se suprapune în general cu văi adânci care să aibă deschidere către lunca Prutului, lunca ce atrage mulţi curenţi reci, de cele mai multe ori cultivarea viţei de vie nefăcându-se în treimea inferioară a versanţilor, deci influenţa temperaturilor minime absolute în timpul iernii fiind mică, se poate spune ca acest areal este propice cultivării viţei de vie.

La Bohotin se cultivă viţa de vie din vremuri îndepartate, soiul Busuioacă de Bohotin fiind după unii autori chiar apărut în această zonă. Aşezarea Bohotin ca localitate şi-a luat numele, conform diferitelor variante, fie de la pârâul Bohotin care trece prin zonă, fie de la unul dintre vechii viticultori, care se numea Bohotineanul. Soiul Busuioacă de Bohotin a devenit celebru datorită specificităţii sale fiind singurul soi românesc pentru vinuri aromate de culoare roze spre roşu, conferindu-i astfel caracterul de ”unicat” în gama vinurilor obţinute în România.

Recunoaşterea unicităţii soiului Busuioacă de Bohotin ca soi românesc pe plan mondial este precizarea facută în lucrarea apărută la Editura Hachette: "Dictionnaire Encyclopedique des Cepages " ce cuprinde aproape 10.000 de soiuri de viţă-de-vie existente în lume, precizează clar că "Busuioaca de Bohotin este soi de vin roşu aromat din România".

Prezența zonală a solurilor scheletice cu conţinut ridicat de carbonat de calciu este valorificată prin cultura soiurilor tipic aromate de vinuri liniștite fiind extractive, proaspete, cu caracter mineral și arome florale complexe bine definite (salcâm, busuioc, soc, miere).

Zona situată la cea mai mare altitudine (300 - 340 m) este pe lângă bogăția de resurse heliotermice, o zonă de mare potențial, cu solurile cele mai slab fertile, cu conținut ridicat de schelet calcaros, expoziții sudice favorabile pentru soiurile roșii.

Vinurile albe produse aici sunt fructate și au un pronunțat caracter mineral. Amplasarea lor pe expoziție vestică le ferește de radiația solară accentuată și, asociat cu regimul termic mai moderat determinat de curenții de aer de pe culoarul râului Prut le conservă mai bine aciditatea și nuanțele aromatice vegetale

și florale. În același timp, prin diminuarea vigorii în condițiile solurilor slab fertile , vinurile roșii din această zonă sunt corpolente, robuste, bogate în taninuri, cu potențial ridicat de învechire (arome de fructe de pădure coapte, coacăze, prune uscate, lemn, note picante) .

Absența temperaturilor extrem de ridicate (canicula) și a influenței curenților de aer dinspre valea Prutului contribuie la menținerea acizilor organici în boabele de struguri, ceea ce are ca rezultat producerea unui vin cu o aciditate totală ridicată, cu un pH scăzut ,vioi și răcoritor. În plus, experiența viticultorilor locali, combinată cu tehnicile viticole actuale conduce la producerea unei producții de calitate. Din punct de vedere geografic, macroclimatul combinat cu calitățile soiurilor cultivate joacă un rol esențial în diferențierea vinurilor din această podgorie de vinurile produse din aceleași soiuri în alte podgorii.

Pentru vinurile spumante de calitate - cernoziomurile levigate și cenușii, prin textura nisipo-lutoasă care îmbunătățește proprietățile fizice prin caracteristicile lor bio-chimice de bază (intensa activitate biologică,conținut apreciabil de humus,capacitae marită de schimb cationic,reactie neutrală slab acidă, grad ridicat de saturatie in baze si elemente nutritive, climatul de tip temperat continental cu nuanță moderat continentală la nivelul dealurilor înalte si radiație solară în medie de 120 Kcal/cmp/an, cu precipitații în medie de 524 mm, favorizează un echilibru foarte bun între aciditate, zaharuri și compușii aromați, completate de o perlare fină.

Pentru vinurile spumante de calitate de tip aromat climatul temperat continental cu iernile blînde, verile calduroase si toamnele lungi favorizează acumularea de cantități mari de zaharuri, arome definitivate în special pe note fructate tipice oarecum zonei (la Busuioacă de Bohotin – căpșuni, grapefruit / la Muscat Ottonel - caise coapte, la Tămâioasă Românească – soc, busuioc). Cernoziomurile levigate și cenușii, climatul temperat continental favorizează echilibrul între aciditate, zaharuri și compușii aromați, mentinerea acestui echilibru in conditii optime conservă paleta aromatică tipică de fructe coapte si nota de prospețime vivace a vinurilor petiante.

11.Alte cerinţe aplicabile

Norme specifice referitoare la ambalare şi etichetare şi eventualele alte cerinţe esenţiale aplicabile vinului la care se referă denumirea înregistrată

[Trebuie incluse doar norme specifice produsului, nu norme aplicabile în general. Dacă nu există astfel de norme, nu completaţi. În cazul unor restricţii, trebuie adăugat un rezumat al justificării specifice produsului furnizate în caietul de sarcini. În cazul unor derogări de la producerea în aria geografică delimitată, trebuie să indicaţi locurile exacte în care produsul poate fi transformat în vin şi calificarea în conformitate cu art. 5 alin. (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33.]

** Cadru juridic: în legislația națională*
Tipul condiției suplimentare: Dispoziții suplimentare privind etichetarea
Descrierea condiției:
Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată Bohotin se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă cu capacitate de până la maxim 1,5 litri.
În sistemul de ambalare şi etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată Bohotin se utilizează eticheta principală şi contraeticheta (sau eticheta secundară).

In etichetarea vinurilor, denumirea de origine controlată Bohotin poate fi completată în funcţie de interesul producătorilor și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROŞU, DEALUL MOŞNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEŞTI, DEALUL ISAIIA.

Tipul condiției suplimentare: Dispoziții suplimentare privind etichetarea
Descrierea condiției:
În etichetare, în mod obligatoriu, menționarea metodei prin care a fost obținut vinul spumant de calitate (tradițional prin fermentare la sticlă sau fermentare în rezervoare de presiune) și menționarea în etichetare a soiului din care provin, la vinurile spumante de calitate de tip aromat.

Trimiterea la publicarea în ţara terţă a caietului de sarcini al indicaţiei geografice protejate în ţara terţă respectivă, în conformitate cu articolul 13 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) 2024/1143: Nu este cazul.
[Vă rugăm să inseraţi o trimitere simplă, nu un link.]