CAIET DE SARCINI
pentru producerea şi comercializarea vinului cu denumire de origine controlată
”BOHOTIN ”

I. DEFINIŢIE

Denumirea de origine controlată Bohotin se atribuie vinurilor liniștite, vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat și vinurilor petiante, obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire de origine, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea şi caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “BOHOTIN” se datorează în mod esenţial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani.

Detalii privind aria gerografică

Factorul natural caracteristic este zona Podişului Central Moldovenesc.

Relieful este 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. Este 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.

Detalii privind produsul

Vinurile liniștite obţinute în acest 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, 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 cu zahăr rezidual, dulci naturale. Aceste vinuri sunt onctuase, de culoarea chihlimbarului, pline de arome ce amintesc de petale de trandafir, busuioc şi tămâie în acelaşi timp, acesta fiind de fapt soiul specific acestui areal de la care a şi luat numele.

- Vinuri spumante de calitate

Cu finețe, 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.

- Vinuri 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.

- Vinuri 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.

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. De importanță este și

plivitul lăstarilor de pe tulpină și îndepărtarea lăstarilor infertili pentru favorizarea creșterii/maturării recoltei. 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.

Interacțiune 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.

O dovadă în plus a recunoaşterii unicităţii soiului Busuioacă de Bohotin ca soi românesc, pe plan mondial, este precizarea facută în lucrarea apărută la Editura Hachette: ”Dictionnaire Encyclopedique des Cepages”. Acest dicţionar, 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”, deci nu este cultivat în altă parte.
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) .
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 nuantă 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 si 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.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată 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.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea vinurilor sunt următoarele:
- soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Chardonnay, Aligoté.
- soiuri roșii/roze: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Busuioacă de Bohotin.
- din soiurile Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel și Busuioacă de Bohotin se obțin vinuri spumante de calitate de tip aromat.

V. PRODUCŢIA DE STRUGURI (kg/ha)

Pentru D.O.C.-C.M.D.:
- 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 D.O.C.-C.T.:
-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 D.O.C.-C.I.B.:
- 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.

VI. 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 D.O.C.-C.T.:

-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 D.O.C.-C.I.B.:

-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 descrise mai sus.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinaţi producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată trebuie să fie sănătoşi, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduşi cât mai urgent în procesul de fabricaţie.

Conţinutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- 187 g/l la soiurile Fetească regală, Aligoté, Riesling italian, Chardonnay, Sauvignon, Fetească albă, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sortiment alb, Băbească neagră, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră,

Cabernet Sauvignon, Sortiment roşu, şi Busuioacă de Bohotin, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.M.D.
-220 g/l la soiurile albe şi 213 g/l la soiurile roşii, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.T.
-240g/l la soiurile Pinot gris, Muscat Ottonel şi Busuioacă de Bohotin, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C.-C.I.B.

VIII. CARACTERISTICILE ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR

Plantaţiile din care se obţin vinurile cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puţin 80%. Butucii-impurităţi din aceste plantaţii vor face parte numai din soiuri aparţinând speciei Vitis vinifera, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine controlată.
Verificarea condiţiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepţionării 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 - proporţia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%;
- densitatea plantaţiei: minim 3300 plante/ha (75% din plante viabile din densitatea iniţial plantată);
- irigarea este admisă cu notificarea prealabilă a O.N.V.P.V.;
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini.
Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrăşăminte organice o dată la 4-5 ani, precum şi prin administrarea de îngrăşăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha).
În plantaţii se va asigura o protecţie fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parţial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.
În plantaţiile din arealul D.O.C. ”BOHOTIN”, producătorii au obligaţia de a asigura conservarea amenajărilor pedo- şi hidroameliorative existente pe suprafeţele pe care le deţin.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ŞI TRATAMENTELE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. ”BOHOTIN” se încadrează în zona viticolă C I.
Practicile şi tratamentele oenologice se efectuează conform legislaţiei în vigoare.
Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporţie de 100% din această arie geografică.
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 rosii 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.
Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată ”BOHOTIN” are o tărie alcoolică naturală şi dobândită de minim 10,50 % vol. în funcţie de calitatea strugurilor la recoltare, dată de conţinutul în zahăr.

X. TEHNOLOGIA DE OBŢINERE A VINURILOR

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se doreşte a fi obţinut, în funcţie de conţinutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.
Transportul strugurilor trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.
Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.
Desciorchinatul parţial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face şi zdrobirea parţială a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului şi componentelor din pulpă şi pieliţă utile în timpul fermentaţiei, fără a determina strivirea sau fărâmiţarea ciorchinilor şi seminţelor.
Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitaţională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, şnecul trebuie să aibă diametru mare şi turaţie mică.
Presarea boştinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinaţi obţinerii de vinuri cu D.O.C. „BOHOTIN".
Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.
Asamblarea se face numai între mustul ravac şi cel de la presarea I.
Limpezirea vinurilor albe este necesară şi recomandată.
Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populaţie viabilă de levuri specializate.
Supravegherea şi conducerea fermentaţiei se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. Fermentarea malolactică la vinurile roşii este obligatorie.
Operaţiunile de depozitare, îngrijire şi condiţionare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul şi stocarea la temperaturi mai mari de 14 ºC.
Maturarea vinului se va face în decurs de 6-12 luni, în funcţie de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcţia de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roşii.
Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conţinutul în fier este mai mare de 6 mg/l. Stabilizarea tartrică este obligatorie.
Vinuri spumante de calitate
1. Obținerea vinurilor spumante de calitate prin fermentarea în rezervoare de presiune:
Tehnologia se folosește pentru producerea vinurilor spumante de calitate în flux industrial, prin fermentația secundară în rezervoare speciale de presiune, cunoscute și sub denumirea de autoclave. Temperatura de fermentare este mai mică de 15 °C, iar durata procesului este de 18-20 zile.
2. Obținerea vinurilor spumante de calitate prin fermentarea la butelie de sticlă:
Vinurile spumante de calitate fermentate la butelii de sticlă se elaborează astfel încât acestea să prezinte parametrii care să permită utilizarea numelui denumirii de origine, aplicându-se practicile permise pentru această categorie.
Vinuri spumante de calitate de tip aromat
Soiurile de struguri din care se pot obține vinuri spumante de calitate de tip aromat sunt: Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer roz și Busuioacă de Bohotin. Fabricarea musturilor se face separat, pe soiuri. Fermentarea mustului se realizează în două etape, în prima etapă fermentarea are loc la presiune ambientală, iar în a doua etapă, fermentarea are loc sub presiune apoi este oprită prin coborârea temperaturii la –2°C. Stabilizarea vinului spumant aromat se face în regim izobaric, prin cleire, detartrare și filtrare. Durata procesului de producere nu poate să dureze mai puțin de o lună.
Vinuri petiante
Vinurile petiante care pot utiliza denumirea de origine protejată se elaborează astfel încât acestea să prezinte parametrii care să permită utilizarea denumirii de origine controlate, aplicându-se practicile permise pentru această categorie.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie :

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 10,50 % în vol. ;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 4,5 g/l ; se aplică valorile acidității maxime totale în limitele precizate în legislația relevantă.
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
- 18 miliechivalenti pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe şi roze;
- 20 miliechivalenti pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roşii;
- 25 miliechivalenti pe litru, în funcţie de utilizarea menţiunilor tradiţionale;
- *extract sec nereducător*: minim 17 g/l pentru soiurile albe şi 18 g/l pentru soiurile roze şi roşii;
- *zaharuri totale* (exprimate ca fructoză şi glucoză), g/l, în funcţie de tipul vinului;
- *dioxid de sulf total*, maxim :
- 150 mg/l pentru vinuri roşii seci;
- 200 mg/l pentru vinuri albe şi roze seci;
- 200 mg/l pentru vinuri roşii, al căror conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
- 250 mg/l pentru vinuri albe şi roze, al căror conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l ;
- *dioxid de sulf liber*: 10-60 mg/l, în funcţie de tipul de vin, astfel :
    - la vinurile roşii seci, 10-30 mg/l;
    - la vinurile albe şi roze seci, 20-40 mg/l;
    - la vinurile cu rest de zahăr, 50-60 mg/l.

Vinuri spumante de calitate

- tăria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediţie: minim 10,00 % vol.;
- tăria alcoolică totală a producţiei de vin de bază destinată obținerii: minim 9% vol.;
- aciditate totală (acid tartric); minim 6g/l;
- aciditate volatilă (acid acetic): în conformitate cu legislaţia în vigoare;
- zaharuri (glucoză+fructoză), în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conţinutul acestuia în zaharuri, în conformitate cu legislaţia în vigoare;
- dioxid de sulf total: maxim 185 mg/l;
- suprapresiune, la temperatura de 20C: minim 3,5 bari.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat

- tăria alcoolică dobândită: minim 6% vol.;
- tăria alcoolică totală: minim 10% vol.;
- aciditate totală (acid tartric); minim 6g/l;
- aciditate volatilă (acid acetic): în conformitate cu legislaţia în vigoare;
- zaharuri (glucoză+fructoză), în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conţinutul acestuia în zaharuri, în conformitate cu legislaţia în vigoare;
- dioxid de sulf total: maxim 185 mg/l;
- suprapresiune, la temperatura de 20C: minim 3 bari.

Vinuri petiante

- tăria alcoolică dobândită : min 7 % vol.

- tăria alcoolică totală: min. 9 % vol.
- aciditate totală (acid tartric): min 5g/l
- aciditate volatilă (acid acetic): în conformitate cu legislatia în vigoare
- zaharuri exprimate ca glucoza+fructoza, în conformitate cu legislatia în vigoare.
- dioxid de sulf total: în conformitate cu legislatia în vigoare.
- suprapresiune,la temperatura de 20 C : min1,0 bari si maxim 2,5 bari.

b) Caracteristici organoleptice :

Vinurile 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 reavan, flori de câmp.
Gustativ - gust de coajă de pâine de secară, miere, gust uşor amărui, aciditate ridicată, arome de citrice.
Vinurile roze - culoare in 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 invechire, olfactiv cu arome de zmeură, fragi, uneori cireșe și vișine.
Vinurile roşii
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, vișine, astringență moderată, note originale de prune uscate, cu corpolență, arome de fructe proaspete, cu catifelare.
Vinurile 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, capsuni 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.
Vinurile 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.

Vinurile 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.

XII. CONDIŢIILE DE COMERCIALIZARE

1. 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.
Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.
În sistemul de ambalare şi etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).
Îmbutelierea vinurilor spumante, a vinurilor spumante de tip aromat și a vinurilor petiante cu denumire de origine protejată se face în mod obligatoriu în butelii de sticlă.
Denumirea de origine controlată Bohotin poate fi completată în funcţie de interesul producătorilor, si cu una din următoarele denumiri de plai viticol: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROŞU, DEALUL MOŞNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEŞTI, DEALUL ISAIIA.

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”BOHOTIN” se folosesc următoarele indicaţii obligatorii:

a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoţită de menţiunea tradiţională C.M.D. , C.T. sau C.I.B., abreviată sau nu;
b. denumirea de origine controlată ”BOHOTIN”;
c. denumirea soiului, dacă vinul a fost obţinut cel puţin 85% din soiul respectiv ;
d. tăria alcoolică dobândită, în volume ;
e. indicarea îmbuteliatorului/producătorului cu caracterele cele mai mici folosite în inscripţionările de pe etichetă ;
f. “produs în România”;
g. volumul nominal al produsului conţinut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri ;
h. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcare, pe eticheta principală sau pe contraetichetă ;
i. menţiunea “conţine sulfiţi”;
j. tipul vinului dat de conţinutul său în zaharuri : sec, demisec, demidulce, dulce ;
k. numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).
l. menționarea metodei prin care a fost obținut vinul spumant de calitate (tradițional prin fermentare la sticlă sau fermentare în rezervoare de presiune).
m. menționarea în etichetare a soiului din care provin, la vinurile spumante de calitate de tip aromat.

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”BOHOTIN” pot fi folosite următoarele indicaţii facultative:

a) anul de recoltă, cu condiţia ca vinul să provină în proporţie de cel puţin 85% din anul indicat;
b) alte menţiuni, în conformitate cu legislaţia în vigoare;
c) menţiuni referitoare la anumite metode de producţie ;
d) marca de comerţ, cu condiţia ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;

e) denumirea exploatării viticole (plaiului viticol) pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată;

f) numele persoanei (persoanelor) fizice şi denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;

g) se pot înscrie pe contraetichetă şi alte menţiuni care se referă la:
- istoria vinului sau a firmei producătoare;
- condiţii naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules şi de elaborare a vinurilor ;
- recomandări privind consumarea vinului: temperatură, asociere cu mâncăruri şi altele asemenea;
- unele menţiuni suplimentare privind însuşirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicaţii complementare asupra provenienţei, reprezentări grafice.

h) codul de bare al produsului.

4. Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual, pe eticheta principală. Excepţie poate face data ambalării sau a numărului lotului şi menţiunea "conţine sulfiţi" Indicaţiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturaşi sau buline.

5. Indicaţiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citeţe şi vizibile. Termenii folosiţi în etichetare trebuie să fie înţeleşi de consumatori.

XIII. MENŢIUNI TRADIŢIONALE

Menţiunile tradiţionale: C.M.D. – cules la maturitatea deplină , C.T. – cules târziu şi C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor, date de conţinutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. "BOHOTIN". Aceste trei menţiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: D.O.C. – C.M.D., D.O.C. – C.T. sau D.O.C.-C.I.B..

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "BOHOTIN", maturate minim 6 luni în vase de stejar şi învechite în sticlă timp de cel puţin 6 luni, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională Rezervă.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "BOHOTIN" maturate minim un an în vase de stejar şi învechit în sticlă timp de cel puţin 4 ani, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională Vin de vinotecă.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condiţiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată "BOHOTIN", sau dacă pierd aceste condiţii, ele vor fi declasate în alte categorii pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V..

1.Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabileşte 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 producţie, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu D.O.C. Dacă în procesul de certificare vinul declasat nu poate fi încadrat la vin cu indicaţie geografică, acesta se va încadra la alte categorii.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul şi gestiunea denumirii de origine controlată ”BOHOTIN” este Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul teritorial Iaşi, B-dul Ştefan Cel Mare şi Sfânt, Nr.47-49, cam.17, tel 0040 232 222 992, 000752 100 992, e-mail iasi@onvpv.ro.

Autorizarea plantaţiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., declasarea acestora şi eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obţinute în denumirea de origine controlată ”BOHOTIN” se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor 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 conţină cel puţin următorii parametrii:

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

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

c).verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menţionat la lit. a) şi lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată ”BOHOTIN”; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. şi reprezentanţi ai producătorilor.

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

-eşantionare şi

-control sistematic în toate fazele de producţie.

În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. controlează:

- instalaţiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condiţiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producţie, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă şi care a fost adus la cunoştinţa operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificaţiilor produsului

Orice solicitant îndreptăţit poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată ”BOHOTIN”, în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.