

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinurilor cu denumire de origine controlată
“DRĂGĂȘANI”

1. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI” se atribuie vinurilor liniștite, vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul Caiet de sarcinii, care este întocmit potrivit prevederilor legale.

2. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Detaliile ariei geografice

Localizare geografică

Arealul Drăgășani se întinde între Subcarpații Getici la nord și Campia Romana la sud și sud-est, fiind situată între paralele 44°30'-44°55' latitudine nordică și meridianele 23°55'-24°15' longitudine estică. Podgoria are o lungime de cca 50 km. între localitățile Strejești, în sud și Ionești, în nord, cu o dezvoltare în adincime, pe latura est-vest pe o distanță ce ajunge la cca 30km.

Administrativ, podgoria se află localizată în județele Vâlcea și Olt.

Cadrul natural

Relieful este caracterizat prin culmi interfluviale cu versanți abrupti, paralele cu râul Olt și orientate de la N la S. Altitudinea dealurilor din podgorie crește de la S (Oporelu – 193 m) la N (Scundu 463 m) dând naștere la diferite expoziții, favorabile culturii de viță de vie. Această modelare a reliefului nu permite stagnarea aerului rece și favorizează scurgerea lui prin văi către râul Olt și astfel se reduce riscul de îngheț, majoritatea plantațiilor viticole fiind pe versanți asigurându-se viței de vie un drenaj natural optim.

Litologia, roca mamă este reprezentată în general dintr-o alternanță de argile, marne și nisipuri terțiare pe pantele și cumpenele dealurilor și aluviuni de diferite texturi în Lunca Oltului.

Solurile de pe terenurile de platformă sunt caracterizate prin prezența luvisolurilor albice, planosolurilor și solurilor brune luvice (podzolite). Pe culmile înguste, bine drenate, în partea superioară a versanților și pe terase s-au format soluri brune argiloiluviale. Pe versanți sunt soluri brune eu-mezobazice și regosoluri. Solurile brun-roșcate apar pe terase, în partea sudică a podgoriei.

Hidrografia este dominată de râul Olt, principalul colector care adună surplusurile de precipitații ce se scurg de pe dealuri, în văile adânci ce le despart.

Climatul este temperat continental, cu ierni reci și veri calde, dar cu o mai atenuată excesivitate est-europeană, cu usoare influențe mediteraneene. Temperatura medie anuală (11,3°C), precipitațiile moderate (642 mm anual) alături de insolația din perioada de vegetație (1520 ore) induc condiții climatice favorabile culturii vitei de vie cu influența directă asupra calității recoltei. Ansamblul climatic imprimă strugurilor și musturilor o aciditate naturală optimă pentru definitivarea aromelor proaspete și intens fructate ale vinurilor liniștite și vinurilor spumante de calitate. Acest ansamblu de condiții pedo-climatice favorizează cultivarea vitei de vie și crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru podgoria Drăgășani. Producțiile de struguri prin intermediul cuplurilor, vinifera/portaltoi amplasate rațional, potrivit „vocației” terenurilor, pot conduce la rezultate remarcabile în obținerea de vinuri cu denumire de origine controlată.

Vinurile obtinute pe plaiurile Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești, Gușoeni sunt recunoscute prin calitatea excepțională specifică vinurilor aromate (Tămâioasă românească, Sauvignon). Până la altitudini ce depășesc 400 m, plantațiile sunt așezate pe soluri uneori mediu podzolite, bogate în calcar și situate pe pietrișuri aluvionare care în condițiile termohidrice specifice permit plantarea soiurilor pentru vinurile albe notabile prin suplețe, caracter proaspăt, tipic fructate (Sauvignon, Crâmpoșie selecționată, Tămâioasă românească) dar și pentru vinurile roșii corpolente și extractive, aromate ca fruct de pădure bine copt, cu taninuri echilibrate și preabilitate pentru învechire (Negru de Drăgășani, Alutus, Novac, Pinot noir).

Solurile dominante luvisolurile, brune luvice împreună cu condițiile termohidrice permit și recomandă atât cultura soiurilor pentru vinurile albe/aromate proaspete (Sauvignon, Crâmpoșie selecționată, Tămâioasă românească) cât și pentru vinurile roșii catifelate și echilibrate, cu taninuri moderate (Negru de Drăgășani, Novac, Pinot noir).

Datorită însușirilor fizice ale solurilor de pe versanții dealurilor piemontane, predominant limitative în dezvoltarea sistemului radicular al viței de vie și a încărcăturii butucilor cu coarde productive, densitatea plantelor în plantații este printre cele mai mari din țară.

Podgoria Drăgășani are rădăcini adânci în trecut, încă din perioada geto-dacică, de acum 2000 ani. Legenda spune că soiul „Braghină” a primit numele după fiica lui Burebista iar soiul „Gordan” a fost denumit după un brav lupăător dac a cărui moarte a fost la acea vreme controversată deoarece în timpul bătăliei în care și-a pierdut viața acesta a băut și câteva pahare de vin.

Pentru viile din Drăgășani există documente datate încă din secolele 16 și 17, în timpul domniei lui Mihai Viteazul care a făcut numeroase donații mănăstirilor care aveau în proprietate plantații de vie. Înainte de atacul de Phylloxera sortimentele de bază în Drăgășani erau Crâmpoșie, Braghină și Gordan la care s-au adăugat Tămâioasă românească.

Încă din trecut viile se plantează cu distanțe mai mici între vițe și între rânduri, obținându-se astfel densități mai mari pe hectar. Podgorenii de aici considera că pentru obținerea unor producții de calitate nu trebuie să avem încarcături mari de struguri pe butuc.

Strugurii se recoltează timpuriu, manual, selectiv, doar în ladite și numai atunci când oenologul considera că aceștia îndeplinesc caracteristicile necesare obținerii unui vin bază pentru spumantul de calitate sau pentru spumantul de calitate de tip aromat.

Detalii privind produsul

Toate calitățile strugurilor ce provin din aria geografică Drăgășani sunt influențate de oenoclimatul și factorii umani din areal.

Vinurile albe - culoare galben pal sau galben-verzui strălucitor, aromă cu savoare de fruct, arome de flori de câmp, polen de viță de vie, flori de soc, gust echilibrat în care alcoolul și aciditatea se armonizează în mod optim, uneori cu note de struguri supra-copti, miere de albine, flori de tei, salcâm, culoare funcție de durata învechirii în sticle de la galben auriu la chihlimbariu.

Soiul românesc Alutus scoate în evidență terroir-ul D.O.P. Drăgășani.

Vinurile roșii obținute pe solurile brune și brun roșcate de pădure, unele mediu podzolite, bogate în calcar și situate pe pietrișuri aluvionare, au o culoare roșie strălucitoare și sunt foarte fine, cu personalitate marcantă. Vinuri cu arome puternice, vinuri corpolente, extractive. Vinurile liniștite roșii au arome de prune, coacăze negre, zmeură, astringența temperată, cu un buchet atrăgător prin învechire, cu note de mentă și cafea, cu consistență, taninuri astringente echilibrate și nuanțe discrete de vanilie la maturarea în baric.

Vinurile roze cu aspect de roz – somon deschis, cu buchet care dezvăluie arome de căpșune sălbatice, uneori migdalate, petale de trandafir. Gust proaspăt și revigorant, fructat, cu arome de cireșe proaspete și post-gust ușor înțepător, cu calități care atrag consumatorul sub forma vinurilor tinere când exprimă potențialul de proștețime.

Vinurile spumante de calitate si cele spumante de calitate de tip aromat au amprenta faptului că vinul productie de bază provine din strugurii culeși atunci când se constată un optim echilibru între zaharuri - aciditate (arome). Ele se disting prin finețe, efervescentă, perlare indelungata, cu note de autoliză, arome de fermentare, miere, arome fructate de măr galben, fragi, mure, căpșuni, uneori migdale.

Detalii privind factorii umani

Culegerea strugurilor la Drăgășani se realizează toamna târziu pentru că aici toamnele sunt lungi și blânde, cu o durată suficientă de strălucire a soarelui, precipitații restrânse, temperaturi blând-moderate, condiții în care procesul de maturare este lent și fără pierderi pe arome și culoare ale vinurilor liniștite albe și roșii.

Vinuri roze pot fi considerate și cele provenind din soiurile Pinot gris, daca macerarea se face pe boabe, atât timp cat este necesar pentru extracția culorii din pielița discret colorată a soiului. În plus, vinul alb poate fi obținut și prin vinificare în alb a soiurilor de struguri negri sau roz. Vinul spumant de calitate se poate obtine prin fermentație alcoolică primară (direct din must) sau secundară (din vin producție bază).

Tinand cont de relieful foarte fragmentat, cu pante agresive uneori, se practica sistemul inierbat între randurile de viță de vie, ce ajuta la stabilizarea solului, dar si la consumul excedentului de apa, strugurii obtinuti aici concentreaza astfel aromele, extractul si aciditatea.

Recoltarea strugurilor pentru obținerea vinurilor producție bază pentru spumante se face noaptea sau dimineața devreme pentru a evita încălzirea lor și a fi conservate aromele. Se recoltează manual pentru integritatea boabelor, evitându-se oxidarea și colorarea musturilor, plus o presare moderată și separare a fracțiunilor pentru obținerea caracterului proaspăt, fin al vinurilor și a diversității de arome (proaspete, revigorante).

Producția de bază pentru obținerea spumantelor se fermentează la temperaturi mai scăzute, o perioadă mai lungă și se realizează punerea în suspensie a drojdiilor fine la finalul fermentatiei alcoolice (bâtonnage).

Deși în trecut (perioada interbelică) în arealul denumirii a fost produs vin spumant obținut prin a doua fermentare în butelii, prin metoda clasică, îndeosebi comercializat pe piețele interne și externe, practicile actuale alocă ceva mai mult timp in prelucrare pentru obținerea aromelor tipic patiserie datorită drojdiilor fine pe care stau cateva luni bune (post gust de pâine prăjită).

Vinurile vechi de Drăgășani aveau un alcool nu prea ridicat, în jur de 10% vol alc. și erau cunoscute prin prospețimea dată de dioxidul de carbon specific vinurilor cu fermentație incompletă, cu un ușor gust de copt. Erau obținute din struguri culeși târziu, după o lungă și ușoară fermentație la temperatură joasă și păstrau caracterul acidulat până la începutul primăverii, practici la care s-a intervenit de-a lungul timpului cu un anume grad de adaptare, acum strugurii se culeg mai devreme pentru a se păstra tipologia de mineralitate (fructat proaspăt, zemos, ușor fin citric) vinurile fiind urmărite pe conduita cu foarte putine zaharuri reziduale (brut natur) și pentru persistența aromelor și aciditatea moderată cu un alcool moderat, pentru a se asigura textura cremoasă, lejeritatea, prospețimea de fruct.

Interacțiunea causală

Vinurile obtinute pe plaiurile Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești, Gușoeni sunt recunoscute prin calitatea exceptionala a vinurilor albe și aromate. De asemenea s-au remarcat și vinurile roșii atunci cand strugurii provin din parcele situate in treimea superioara a

dealurilor, acolo unde strugurii acumulează mai multe zaharuri și antociani datorită insolației mai puternice și solurilor mai sarace, mai structurate, ce limitează producția la hectar, însă îi potențiază calitatea.

Zonele cu soluri scheletice pun în valoare vinurile albe, ca vinuri pline (acumulări frecvente de 240 - 250 g/l de zahăr), pretându-se ca vinuri demiseci și demidulci, cu supramaturare (supracoacere) și cantități ceva mai mari de zaharuri de 260 - 280 g/l, solurile scheletice sau feruginoase dau vinurilor roșii o culoare roșie strălucitoare și o rotunjime aromelor (fructe de pădure bine coapte, prune uscate).

Tot aici soiul Alutus a găsit condiții edafice foarte bune, producând struguri din care se obțin vinuri roșii pline, structurate și cu arome puternice de fructe de pădure și prune uscate.

Climatul relativ răcoros din areal asigură o coacere lentă și pe îndelete a strugurilor de aceea toamna se practică un cules întârziat. Solul încărcat cu săruri metalice asigură armonia zahăr-aciditate oferind posibilitatea fermentării la temperaturi scăzute, pentru obținerea vinurilor pline, catifelate, cu o dulceață plăcută, persistentă, păstrând o perioadă îndelungată (6 - 8 luni) o vioiciune tipică grație dioxidului de carbon solubilizat. Culoarea lor este alb - verzui strălucitor, cu savoare de fruct bine copt, arome de flori de câmp, polen de viță de vie, flori de soc, gust echilibrat în care alcoolul și aciditatea se armonizează în mod optim. Vinuri albe și cele tipic aromate se obțin în majoritate în treimea superioară a pantelor/ pe soluri scheletice și rendzinice unde acumulează frecvent peste 240-250 g/l de zahăr (favorabilitate ca vinuri demiseci, demidulci).

Arealul de cultură a viței de vie cu vocație pentru producerea strugurilor destinați obținerii vinului de bază pentru spumant de calitate cu DOP Drăgășani este colinar și fragmentat de văi.

Relieful cu culmi interfluviale, cu versanți abrupti, paralele cu râul Olt și orientate de la N la S; altitudinea dealurilor din podgorie 193m și 463m, cu diferite expoziții, favorabile culturii de viță de vie; litologia, roca mama, reprezentată în general dintr-o alternanță de argile, marne și nisipuri terțiare; hidrografia dominată de râul Olt, principalul colector care adună surplusurile de precipitații ce se scurg de pe dealuri, în văile adânci ce le despart, creează condiții pentru creșterea și maturarea boabelor într-un regim favorabil dezvoltării unui nivel de aciditate mediu și chiar ridicat, în anumite locuri, potrivit pentru direcția de producție ca vin producție de bază pentru spumante de calitate și vin spumant de calitate de tip aromat.

Numeroasele lacuri de acumulare amenajate pe râul Olt creează un volum și un luciu de apă imens ce însoteste podgoria de la N la S, aceasta fiind amplasată de-a lungul Oltului. Astfel Oltul acționează ca un tampon pentru variațiile de temperatură, amplitudinea acestora fiind mai lentă, făcând zilele mai răcoroase și atmosfera mai umedă. Această influență a râului Olt face ca strugurii să fie oarecum protejați de căldurile excesive din timpul verii.

Temperaturile ridicate și ploile din prima parte a fenofazei de pârgă (ultima decadă a lunii Iulie) au rol determinant în atingerea rapidă a pragurilor de aciditate, pH, arome și zaharuri necesare obținerii unei recolte destinată vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip aromat.

În perioada de pârgă și coacere a strugurilor clima fiind mai blândă decât în alte areale, acumularea de zaharuri se face treptat și nu se produc deshidratări nici scaderi bruste de aciditate și pierderi de arome la struguri.

Vinurile obținute din plantațiile aflate pe soluri calcaroase au o finețe deosebită, iar pe solurile scheletice sau feruginoase, vinurile roșii au o culoare roșie strălucitoare imprimată. Solurile cu pietriș asigură o bună scurgere a excesului de apă și se încălzește ușor, permițând, prin reținerea căldurii, o mai bună maturare a strugurilor spre conturarea aromelor proaspete fructate tipice vinurilor roze și menținerea echilibrului între zaharuri - aciditate pentru conturarea aromelor fine ale acestor vinuri, de fruct copt moderat - note fructate ușoare.

Protosolul antropoc pseudorendzinic din treimea superioară a arealului este hetero-argis, friabil, coeziv, afânat, cu carbonat de calciu dizolvat în masa solului (fracțiunea grosieră se găsește în mare proporție în detrimentul fracțiunilor fine). Pe acest sol soiurile de calitate cultivate oferă producții mai mici dar calitative, strugurii acumulează cele mai multe zaharuri, mari cantități de substanțe colorante și arome distincte de fructe roșii de pădure la vinurile roșii (zmeur, căpșuni).

Din plantațiile situate în treimea mijlocie a arealului (soluri tip preluvosol slab pseudogleizat, cu o textură luto-argiloasă, mediu compactat, poros, mai bine aprovizionat cu humus) rezultă producții mai mari de struguri însă cu conținut în zaharuri și substanțe colorante/aromate mai mic.

3. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. „DRĂGĂȘANI”

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI” cuprinde următoarele localități (municipii, orașe, comune și sate), situate în județele **Vâlcea și Olt**:

Județul Vâlcea:

- Municipiul Drăgășani - localități componente Drăgășani, Zărneni, Zlătărei, Valea Caselor;
- Com. Ștefănești - satele Dobrușa, Condoiești, Șerbănești, Ștefănești;
- Com. Șutești - satele Racu, Izvoarașu, Șutești, Mitrofani, Verdea, Mazili, Boroșești;
- Com. Prundeni - satele Prundeni, Călina, Zăvideni;
- Com. Orlești - satele Orlești, Silea, Scaioși, Procopoia;
- Com. Crețeni - satele Crețeni, Mrenești, Streminoasa, Izvoru;
- Com. Gușoeni - satele Gușoeni, Măgureni, Spârleni, Gușoianca, Burdălești;
- Com. Lungești - satele Lungești, Carcadiеști, Fumureni, Stănești-Lunca.

Județul Olt:

- Com. Cârlogani - satul Cârlogani, Cepari;
- Com. Strejești - satele Strejeștii de Sus, Colibași;
- Com. Pleșoiu - satul Schitu din Deal.

Denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI” poate fi completată cu următoarele denumiri de plai viticol: DEALUL OLT, DOBRUȘA, ȘUTEȘTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEȘTI, GUȘOENI, MĂGURENI, SPĂRLENI.

4. SOIURILE DE STRUGURI

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

- soiuri albe: Crâmpoșie Selecționată, Chardonnay, Fetească Regală, Riesling Italian, Sauvignon, Pinot gris;
- soiuri aromate: Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel;
- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Syrah, Fetească Neagră, Novac, Negru de Drăgășani, Burgund mare, Alutus.

5. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Soiurile de struguri, respectiv producția de struguri admisă pentru obținerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI”, se vor înscrie în următoarele limite maxime:

Nr. crt.	Soiurile de struguri	Producția maximă de struguri admisă, la recoltare, funcție de mențiunea tradițională utilizată
----------	----------------------	--

		- kg/ha-		
		C.M.D.	C.T.	C.I.B.
SOIURI ALBE				
1.	Fetească Regală	12.000	-	-
2.	Crâmpoșie Selecționată	14.000	10.0000	-
3.	Riesling Italian	12.000	9.000	7.000
4.	Sauvignon	12.000	9.000	7.000
5.	Pinot Gris	12.000	9.000	7.000
6.	Chardonnay	12.000	9.000	-
SOIURI AROMATE				
1.	Tămâioasă Românească	12.000	9.000	7.000
2.	Muscat Ottonel	12.000	9.000	7.000
SOIURI ROȘII				
1.	Novac	10.000	9.000	-
2.	Negru de Drăgășani	12.000	9.000	7.000
3.	Burgund mare	10.000	9.000	-
4.	Merlot	10.000	9.000	7.000
5.	Pinot Noir	10.000	9.000	-
6.	Cabernet Sauvignon	10.000	9.000	-
7.	Syrah	10.000	9.000	7.000
8.	Fetească Neagră	10.000	9.000	7.000
9.	Alutus	10.000	9.000	-

6. RANDAMENTUL ÎN VIN

Indiferent de mențiunea tradițională care va fi utilizată la etichetare, randamentul maxim va fi:

Nr. crt.	Soiurile de struguri	-hl/ha-		
		C.M.D.	C.T.	C.I.B.
SOIURI ALBE				
1.	Fetească Regală	96	-	-
2.	Crâmpoșie Selecționată	112	80	-
3.	Riesling Italian	96	72	49
4.	Sauvignon	96	72	49
5.	Pinot Gris	96	72	49
6.	Chardonnay	96	72	
SOIURI AROMATE				
1.	Tămâioasă Românească	96	72	49
2.	Muscat Ottonel	96	72	-49
SOIURI ROȘII				
1.	Novac	75	72	-
2.	Negru de Drăgășani	90	72	49
3.	Burgund mare	75	72	-
4.	Merlot	75	72	49
5.	Pinot Noir	75	72	-
6.	Cabernet Sauvignon	75	72	-
7.	Syrah	75	72	49
8.	Fetească Neagră	75	72	49

9.	Alutus	75	72	-
----	--------	----	----	---

7. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului, materie primă, pentru vinul cu denumire de origine „DRĂGĂȘANI”, trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdobite. 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, Crâmpoșie selecționată, Riesling italian, Sauvignon, Chardonnay, Pinot gris, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, 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, Burgund mare, Alutus, 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..
- 240g/l la soiurile albe și arome , dacă vor purta mențiunea D.O.C.-C.I.B..

8. CARACTERISTICILE SI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

În plantațiile nou înființate densitatea se încadrează între: 4.132 și 5.500 butuci/hectar, în restul plantațiilor, densitatea minim acceptată este de: 3.200 butuci/hectar.

Sistemul de cultură este neprotejat sau semiprotejat, pe tulpina cu forma de conducere recomandată Guyot pe tulpina, cordon uni sau bilateral, brate cu înlocuire periodică. Sistemul de tăiere practicat va fi lung sau mixt cu o încărcătură de rod de 9-13 ochi/mp.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte chimice în doze moderate în funcție de caracteristicile fizico-chimice ale solului (cartare agrochimică) prin păstrarea unui raport optim N:P:K cu rol important în formarea diferitelor componente ale recoltei (zaharuri, aciditate, pigmenți antocianici, arome).

Fertilizarea foliară are rol complementar în completarea necesarului plantei de macroelemente și microelemente și corecției în caz de carente.

Irigarea este 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).

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 mușegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată, precum și tratamente cu metabisulfid neutralizat.

În plantațiile din care se obțin struguri destinați obținerii vinurilor cu D.O.C. , 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 bază ce sta la producerea vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

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

Strugurii trebuie să aibă 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.

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, sau după caz se retrage autorizația.

Tehnologiile de cultură aplicate la sol și planta se stabilesc de fiecare producător în vederea obținerii de struguri de calitate care să acumuleze cantitățile de zaharuri și alte

componente(arome, antociani, aciditate etc.) la recoltare pentru obtinerea vinurilor cu D.O.C.. Producatorii vor respecta bunele practici agricole si de mediu.

În plantațiile din arealul D.O.C. „DRĂGĂȘANI”, producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin. 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.

9. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

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

Strugurii din care se produc vinurile cu D.O.C „DRĂGĂȘANI” provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine „DRĂGĂȘANI” are o tărie alcoolică dobândită de min. 11 % volume alcool la vinurile albe și minim 12% volume alcool la vinurile roșii.

a) Utilizarea bucăților din lemn de stejar

Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea vinurilor și pentru a transmite vinului anumiți constituenți care provin din lemnul de stejar. Bucățile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile *Quercus*.

Acestea sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură calificată ca scăzută, medie sau înaltă, dar nu trebuie să fi fost supuse unei combustii, inclusiv la suprafață, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere.

Nu trebuie să fi fost supuse unor tratamente chimice, enzimactice sau fizice, altele decât încălzirea. Nu trebuie să li se adauge niciun produs destinat intensificării aromei lor naturale sau a compușilor fenolici extractibili.

b) Cupajarea se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiția ca acestea să provină din arealul respectiv.

c) Acidificarea și dezacidificarea

Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul unei acidificări sau al unei dezacidificări.

Acidificarea mustului de struguri, mustului de struguri parțial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentație se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric sau 20 miliechivalenți pe litru, iar acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenți pe litru.

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

Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parțiale. Acidificarea și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

d) Proceduri privind acidificarea și dezacidificarea

1) Acidificarea și dezacidificarea (cu excepția acidificării și dezacidificării vinurilor) nu sunt autorizate decât dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare în vin sau în orice altă băutură destinată consumului uman direct.

2) Acidificarea și dezacidificarea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat pentru D.O.C. „DRĂGĂȘANI” .

3) 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.

4) 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. „DRĂGĂȘANI” și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

5) Acidificarea și dezacidificarea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului.

e) Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :

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

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

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

Restricție:

- La obținerea vinurilor cu D.O.C. „Drăgășani” este interzisă îndulcirea vinurilor.

Practicile oenologice specifice pentru obținerea vinului spumant de calitate și vinului spumant de calitate de tip aromat sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

Vinurile spumante de calitate rose se obțin exclusiv din soiuri negre sau roz, prin macerare pe boabe. Vinuri roze pot fi considerate și cele provenind din soiurile Pinot gris, dacă macerarea se face pe boabe, atât timp cât este necesar pentru extracția culorii din pielea discret colorată a soiului.

În plus, vinul alb poate fi obținut și prin vinificare în alb a soiurilor de struguri negri sau roz. Vinul spumant de calitate se poate obține prin fermentație alcoolică primară (direct din must) sau secundară (din vin producție bază).

10. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. „DRĂGĂȘANI”

- 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.

-Transportul strugurilor trebuie să se facă în timp cât mai scurt la crama după recoltare în vase adecvate (ladite de plastic, bane inox protejate, altele asemenea), pentru a evita scurgerea mustului ravac.

-Recepția calitativă și cantitativă;

-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 pielea utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

-Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șneclul trebuie să aibă diametru mare și turație mică.

-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. „DRĂGĂȘANI”.

In cazul lipsei preselor pneumatice se va lucra numai cu mustul ravac.

-Sulfizarea se va aplica asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

- Asamblarea se face numai între mustul ravac și cel de la presarea I.

-Limpezirea mustului alb este obligatorie.

-Adaosul de levuri sub formă de maia va asigura o populație viabilă .

-Adaos de activatori de fermentație.

-Supravegherea și conducerea fermentației se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. 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.

-Fermentarea malolactică este obligatorie la vinurile roșii.

- Utilizarea uneia dintre următoarele substanțe ca activatori pentru fermentare:

- (1) fosfat monoacid de amoniu sau sulfat de amoniu, in doză de maximum 0,3 g/l;
- (2) sulfid de amoniu sau bisulfid de amoniu, in doză de maximum 0,2 g/l;
- (3) diclorhidrat de tiamină, in doza de maximum 0,6 mg/l, exprimat in tiamină;
 - 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;
 - eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice;
 - tratarea mustului alb și a vinului alb nou, aflat încă în fermentație, cu cărbune pentru uz oenologic in doza de maximum 100 g/hl;
 - limpezirea cu ajutorul următoarelor substanțe de uz oenologic:

- (1) gelatină alimentară;
- (2) proteine vegetale;
- (3) clei de pește;
- (4) cazeină și cazeinat de potasiu;
- (5) ovalbumină și/sau lactalbumină;
- (6) bentonită;
- (7) dioxid de siliciu sub formă de gel sau de soluție coloidală;
- (8) caolin;
- (9) tanin;
- (10) enzime și preparate enzimatic de uz oenologic;
 - utilizarea acidului sorbic sau a sorbatului de potasiu;
 - utilizarea acidului tartric cu scopul acidifierii;
 - utilizarea, in scopul dezacidifierii, a următoarelor substanțe:
 - (1) tartrat neutru de potasiu;
 - (2) bicarbonat de potasiu;
 - (3) carbonat de calciu care poate eventual conține cantități mici de sare dublă de calciu din acizii tartric L(+) și malic L(-);
 - (4) tartrat de calciu;
 - (5) acid tartric;
 - (6) preparat omogen din acid tartric și carbonat de calciu in proporții echivalente și pulverizat fin;
 - utilizarea preparatelor din membrane celulare din levuri în doze de maximum 40 g/hl;

- utilizarea bacteriilor lactice;
- utilizarea acidului ascorbic;
- 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 este posibilă cu condiția ca vinurile utilizate în cupaj să provină integral din teritoriul delimitat aferent denumirii de origine controlate.

Nu sunt permise:

- (1) cupajarea succesivă;
- (2) cupajarea vinurilor albe cu vinurile roșii.
 - Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare a vinurilor se vor face in vase specifice, evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi inadecvate.
 - Maturarea vinului se va face în funcție de natura soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare.

Această etapa tehnologică poate avea loc în vase din lemn si este obligatorie pentru vinurile roșii cu D.O.C. „DRĂGĂȘANI” si facultativa pentru vinurile albe.

Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

- Îmbutelierea se va face în condiții sterile, la rece.

Practici de producere a vinului productie de bază pentru vinul spumant de calitate

Strugurii se culeg manual, în lădițe de 15-25 kg, atunci când maturitatea tehnologica este corespunzătoare direcției de producție aleasă. Se presupune că, pentru producerea vinurilor de bază pentru spumante, maturitatea strugurilor este atinsă atunci când conținutul de zaharuri din struguri atinge un nivel de 160-190 g/l, corespunzător potențialului alcoolic de minim 9% vol., iar aciditatea atinge 8-10 g/l în acid sulfuric.

O aciditate ridicată aduce prospețimea caracteristică vinului spumant și contribuie la asigurarea limpidității și stabilității acestuia.

Transportul strugurilor se face în lăzile în care au fost culeși, pentru a se asigura integritatea boabelor, ori cu bene acoperite cu materiale antioxidante (metabisulfid de potasiu).

Strugurii sunt transferați în buncărul unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează. Are loc astfel, separarea mustului ravac și sulfitearea lui cu anhidridă sulfuroasă 40-50 mg/l, urmată de deburbare. Este interzisă folosirea pieselor continue, cu șnec elicoidal și a cisternelor de ciment.

Fermentația alcoolică a mustului însămnântat cu levuri selecționate se face la temperaturi cuprinse în intervalul 12-20 °C. Aprecierea organoleptică are loc după pritoc. Urmează refrigerarea la -3 °C sau -4 °C și păstrarea la rece, în cisterne, timp de 8-10 zile, în vederea stabilizării tartrice. Se realizează o filtrare grosieră, în condiții sterile, pentru asigurarea stabilității tartrice, proteice și microbiologice. Utilizarea drojdiilor în culturi prime imprimă vinurilor mai puțini acizi și esteri volatili, gust și miros specifici soiului, cu o tușă mai accentuată. Vinurile astfel obținute conțin mai puțini coloizi și substanțe polifenolice, sunt mai puțin sensibile la alterările microbiene și se limpezesc mai ușor.

Practici de producere a vinului spumant de calitate

Vinul spumant se poate obtine prin fermentatie alcoolica primara (direct din must) sau secundara (din vin productie baza).

Fluxul tehnologic de obținere a vinului spumant de calitate DOP Drăgășani, prin metoda clasică:

1. Asamblarea vinurilor bază pentru spumant;
2. Tirajul (umplerea buteliilor, adăugarea licorii de tiraj, levurilor selecționate, adjuvanților de limpezire);
3. Fermentația secundară (stivuirea, restivuirea buteliilor);
4. Remuajul (așezarea buteliilor pe pupitre, agitarea, rotirea 1/8 de cerc, aducereatrepdat în poziție verticală pentru a aduce drojdiile la dop);
5. Degorjarea (evacuarea depozitului de drojdii, adăugarea licorii de expediție);
6. Dopuirea și aplicarea coșulețului pe butelii;
7. Omogenizarea (agitarea sticlelor pentru încorporarea în toata masa spumantului a licorii de expediție);
8. Etichetarea, ambalarea.

Etapele tirajului: prepararea fermentațiilor, prepararea licorii de tiraj, filtrarea licorii de tiraj (daca este cazul), prepararea maialei și levuri de control periodic al cantității acestora, prepararea amestecului de tiraj, administrarea acesteia în cisterne de omogenizare.

Pentru limpezire se adăugă licoarea de tiraj adjuvanți: taninul oenologic sau gelatina, fără bentonită pentru limpezire.

Se face umplerea sticlelor, dopuirea, controlul vizual al buteliilor.

Stivuirea sticlelor pentru fermentarea secundara se va face în 5-6 rânduri. Temperatura la care se vor menține sticlele stivuite trebuie să se mențină în intervalul 9-12 °C. După circa 30-35 de zile, are loc restivuirea. Procesul de fermentare se desfășoară pe parcursul a cel puțin trei luni.

Restivuirea are rolul:

- de a stimula activitatea levurilor, prin depistarea lor din nou în masa vinului, pentru fermentarea ultimelor resturi de zaharuri;

- de a readuce în suspensie levurile moarte sedimentate pentru intensificarea procesului de autoliză (eliminarea monoproteinelor și glucanilor din corpul levurilor)
- de a agrega substanțele aflate în suspensie, cu formarea unor particule mai mari și mai dense, care prin depunere, realizează o mai bună limpezire.

În funcție de opțiunile tehnologice, această operațiune poate fi înlocuită prin folosirea levurilor floculante, ce formează un depozit granulos, neaderat la pereții sticlei.

Se pot folosi levurile imobilizate în bile cu dublu înveliș de alginat de calciu. Se elimină operațiunea de remuaj. După ultima restivuire și scurgere perioadei de timp în care s-a desăvârșit fermentația secundară, are loc remuajul. Buteliile sunt așezate pe pupitre, inițial în poziție orizontală, când se marchează poziția de bază a sticlei, lângă camera de gaz și se rotesc cu 1/8 de cerc, întâi într-o direcție și apoi în cealaltă, pe parcursul a 25-30 de zile. Odată terminat cele două rotiri complete, necesar pentru asigurarea difuzării în masa vinului a componentelor elaborate de către drojdiile care au asigurat fermentația secundară, începe procesul de limpezire și aducerea depozitului pe dop. Degorjarea (evacuarea depozitului de drojzii acumulate pe dopul sticlei) se face prin înghețarea dopului sticlei, urmata de expulzarea sub presiunea acumulata în butelii a depozitului de drojzii și impurități, astfel încât vinul va fi limpede și nu există riscul să mai rămână impurități în masa lui.

Urmează pregătirea licorii de expediție și adăugarea ei în butelii degorjate. Dacă degorjarea se face prin metoda transferului, îmbutelierea se face steril, la rece, prin umplerea sticlelor de jos în sus, asigurându-se vidarea acestora fără spumare. Apoi se face dopuirea și controlul limpidității în transparență, prin trecerea sticlelor prin fata unui ecran puternic iluminat.

Pentru obținerea vinului spumant de calitate este obligatorie faza de înfrățire a vinului cu licoarea de expediție, care durează circa 20 de zile. După această perioadă sticlele sunt controlate atent, doar cele corespunzătoare vor parcurge etichetarea și ambalarea.

Practici de producere a vinului spumant de calitate de tip aromat

Vinul spumant de calitate, de tip aromat se produce direct prin fermentația alcoolică primară, separat pe fiecare soi în parte.

Strugurii se culeg manual când maturitatea tehnologică este corespunzătoare direcției de producție.

O aciditate ridicată aduce prospețimea caracteristică vinului spumant și contribuie la asigurarea limpidității și stabilității acestuia.

Transportul strugurilor se face în lăzile în care au fost culeși, pentru a se asigura integritatea boabelor. Se pot folosi bine acoperite cu materiale antioxidante, stratul de struguri nedepășind 45-50 cm grosime, asigurându-se o protecție antioxidantă cu metabisulfid de potasiu.

După recepția pentru vinificare, strugurii sunt transferați în buncărul unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se procedează la desciorchinarea și zdrobirea strugurilor, urmata de o maceratie pre fermentativă în presa în cazul în care aceasta durează doar câteva ore sau în cisterne izoterme având astfel posibilitatea de răcire a mustuielii, în cazul în care se dorește o macerare mai lungă de până la maxim 48 de ore, evitându-se pornirea în fermentație.

Fermentatia alcoolică a mustului se face în cisterne de fermentare sub presiune (autoclave sau acrotofoare) dotate cu sistem de control al temperaturii. Fermentarea se face prin insamantarea cu drojzii selectate și la temperaturi de 16 – 20°C. La început aceasta se realizează în sistem deschis după care în sistem închis. Prin finalizarea fermentatiei alcoolice în sistem închis se realizează presiuni de până la 6 bari în interiorul tancului. Pentru stoparea fermentatiei se răcește cisterna la -2°C.

Conditionarea vinului spumant de calitate de tip aromat se face în regim izobaric.

În cazul vinurilor spumante de tip aromat, este permisă:

- îmbogățirea în zahăruri a mustului, cu respectarea reglementărilor în vigoare;
- acidifierea în limita a 1,5 g/l acid sulfuric;

- folosirea de adjuvanți de fermentare și a levurilor selectate;
 - controlarea fermentației alcoolice prin răcire;
 - alte practici admise de legislația în vigoare;
- Perioada de la recoltarea strugurilor până la îmbutelierea vinurilor spumante de tip aromat este de minim 45 de zile.
- Îmbutelierea vinului spumant de tip aromat se face la temperaturi scăzute de 0-2°C și cu o linie de îmbuteliere izobarică, după ce inițial a fost filtrat steril.

11. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU D.O.C. „DRĂGĂȘANI” LA PUNEREA ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. „DRĂGĂȘANI” trebuie să aibă următoarele caracteristici de compoziție:

- *tărie alcoolică dobândită*:
 - minim 11 % în volume la vinurile albe și roze;
 - minim 12% în volume la vinurile roșii;
- *zaharuri totale (exprimate ca glucoza și fructoză), g/l*: în funcție de tipul vinului;
- *aciditate totală (acid tartric)*: minim 3,5 g/l
- *extract sec nereducător*:
 - minim 17 g/l – D.O.C.-C.M.D. și D.O.C.-C.T. la vinurile albe și roze;
 - minim 20 g/l –D.O.C.-C.M.D., minim 23g/l –D.O.C.-C.T. la vinurile roșii;
 - minim 22 g/l la vinurile D.O.C.-C.I.B..
- *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. „DRĂGĂȘANI” 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.

- *dioxid de sulf total*, maxim :

- 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.

- *microelemente*: aluminiul, maxim 8 mg/l; arsenul, maxim 0,2 mg/l; borul, exprimat în acid boric, maxim 80 mg/l; bromul, maxim 1 mg/l; cadmiul, maxim 0,01 mg/l; cuprul, maxim 1 mg/l; fluorul, maxim 1 mg/l; plumbul, maxim 0,2 mg/l; staniul, maxim 1 mg/l; zincul, maxim 5 mg/l; metanolul: maxim 150 mg/l pentru vinurile albe și roze și maxim 300 mg/l pentru vinurile roșii;

- *sulfații*, exprimați în sulfat de potasiu, maximum 1 g/l, cu următoarele excepții:

- maxim 1,5 g/l pentru vinurile cu învechire de cel puțin 2 ani în vase, pentru vinurile îndulcite și pentru vinurile obținute prin adaosul, în must sau în vin, de alcool sau distilat de vin;

- maxim 2 g/l pentru vinurile obținute prin adaos de must concentrat și pentru vinurile naturale dulci;

- maxim 2,5 g/l pentru vinurile obținute prin evoluție sub peliculă;

- *sodiul*, maximum 60 mg/l, limită care poate fi depășită pentru vinurile obținute din plantații amplasate pe soluri sărăturoase;

- *diglucozidul malvidinei*, maximum 15 mg/l pentru vinurile roșii.

Toate celelalte caracteristicile analitice trebuie să corespundă legislației în vigoare.

Vin producție de bază pentru obținerea vinurilor spumante de calitate:

- tărie alcoolică totală a producției de vin destinată obținerii de vinuri spumante de calitate: minim 9,0% vol, dar nu mai mult de 11% vol;
- aciditatea totală (acid tartric): minim 5,0 g/l;
- aciditate volatilă (exprimată în acid acetic) să fie în conformitate cu legislația în vigoare.
- extract sec nereducător minim: 15,0 g/l
- zaharuri, exprimate în glucoză + fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, respectând legislația în vigoare, dar nu mai mult de 4 g/l, pentru asigurarea stabilității biologice;
- dioxid de sulf total, maxim: 100 mg/l
- dioxid de sulf liber, maxim: 35 mg/l.

Vinuri spumante de calitate:

Caracteristicile fizico-chimice:

- tărie alcoolică, minim 11% vol. alcool
- aciditate totală (acid tartric), minim: 3,5 g/l
- aciditate volatilă, în limitele permise de legislația în vigoare
- extract sec nereducător minim: 15,0 g/l
- zaharuri, exprimate în glucoză + fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, conform legislației în vigoare
- dioxid de sulf total, maxim: 185 mg/l
- suprapresiune la temperatura de 200C, minim: 3,5 bari.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat:

- tărie alcoolică dobândită, minim 6% vol. alcool
- tărie alcoolică totală minim 6% vol. alcool
- aciditate totală (acid tartric), minim: 3,5 g/l
- aciditate volatilă, în limitele permise de legislația în vigoare
- extract sec nereducător minim: 15,0 g/l
- zaharuri, exprimate în glucoză + fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, conform legislației în vigoare
- dioxid de sulf total, maxim: 185 mg/l
- suprapresiune la temperatura de 200C, minim: 3 bari.

b) Caracteristicile organoleptice:

1. Fetească regală:

- * *Aspect:* limpede;
- * *Culoare:* galben-pai ;
- * *Miros:* aromă florală, proaspătă;
- * *Gust:* savuros, fructuos, bine conturat.

2. Crâmpoșie Selecționată:

- * *Aspect:* limpede;
- * *Culoare:* alb-galbuie, cu nuanțe verzui
- * *Miros:* parfum specific, cu aroma discretă de fructe proaspete ;
- * *Gust:* vin lejer cu aciditate ridicată, gust racoritor.

3. Riesling Italian:

- * *Aspect:* limpede;
- * *Culoare:* galben verzui;
- * *Miros:* aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă;
- * *Gust:* acid, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat, cu post-gust plăcut.

4. Chardonnay:

- * *Aspect:* limpede;
- * *Culoare:* galben pai;
- * *Miros:* aromă de vanilie, unt proaspăt(diacetil);
- * *Gust:* onctuos, rotund, armonios.

5.Sauvignon

- **Aspect:* limpede;
- **Culoare:* galben- verzui;
- **Miros:* aroma intensă de flori de soc, flori de vita de vie;
- **Gust:* fructuos, usor migdalat, cu multa prospetime, amplu, post gust prelungit.

6.Pinot Gris

- **Aspect:* limpede;
- **Culoare:* galben-pal;
- **Miros:* aroma deosebita fina de fructe galbene coapte, care îi accentueaza tipicitatea;
- **Gust:* moale, armonios, aciditate echilibrata.

7.Tâmaioasa Românească:

- **Aspect:* limpede;
- **Culoare:* galben-aurie;
- **Miros:* aroma deosebita specifică de muscat, cu noante de flori de salcam, miere si nucsoara;
- **Gust:* fructuos, deosebit, gust de miere si nucsoara, catifelat.

8. Muscat Ottonel:

- * *Aspect:* limpede;
- * *Culoare:*galben-auriu;
- * *Miros:* aroma deosebita si puternica de muscat ;
- * *Gust:*inconfundabil de muscat si fructe coapte, catifelat, rotund, proaspat, de o finete deosebita.

9. Cabernet Sauvignon:

- * *Aspect:* limpede.
- * *Culoare:* roșu-rubiniu închis;
- * *Miros:* aromă de fructe de padure, coacaze si condimente;
- * *Gust:* structura taninoasa robusta, gust complex, ierbos, de buruiana.

10. Pinot Noir

- * *Aspect:* limpede;
- * *Culoare:* rubiniu cu intensitate moderata;
- * *Miros:* aromă schimbătoare de cireșe, căpșuni, zmeura;
- * *Gust:* amplu rotund, moale, alcoolic.

11. Fetească Neagră:

- * *Aspect:* limpede;
- * *Culoare:* roșu-granat, intens, clar, strălucitor;
- * *Miros:* aromă complexă, originală, cu note de scortisoare și prune uscate;
- * *Gust:* bine constituit, echilibrat, savuros .

12. Negru de Drăgășani:

- * *Aspect:* limpede,
- * *Culoare:* roșu-închis;
- * *Miros:* aromă de fructe de pădure coapte, cirese, condimente;
- * *Gust:* catifelat, aciditate bine integrata, cu post gust prelung.

13. Novac:

- * *Aspect:* limpede;
- * *Culoare:* roșu-granat intens;
- * *Miros:* buchet de afine, arome picante de cuișoare, piper negru ;
- * *Gust:* de afine , capsuni, tanin bine integrat.

14. Burgund mare

*Aspect: limpede ;

*Culoare: rosu violaceu;

*Miros: caracter olfactiv placut de coacaze rosii;

*Gust: vinul are prospetime evidentă și echilibru gustativ fiind lejer și foarte prietenos.

15. Merlot

*Aspect: limpede ;

*Culoare: rosu rubiniu ;

*Miros: cu note de fructe de padure, prune si cirese amare;

*Gust: structura taninoasa stabila, placut, savuros .

16. Syrah

*Aspect: limpede;

*Culoare: rosu inchis;

*Miros: aroma de cirese negre si piper;

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

Vinurile spumante de calitate se disting prin finețe, cu perle intense la început, iar apoi mai lejere, dar îndelungată.

- aspect: galben-verzui până la galben-pal, galben-verzui până la galben-pai, strălucitor, iar la spumantul rose, avem diferite nuanțe de roz, în funcție de soiul/soiurile din care se obține;

- arome: plăcut, fin, cu arome de fermentare, cu nuanțe de flori, miere, fân ușor uscat, note de autoliză, migdale, măr galben, iar în cazul strugurilor roșii și negri întâlnim arome de trandafir, fructe de pădure (fragi, mure, afine), căpșuni.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat se disting prin finețe, cu perle abundente, perle fine,

- aspect: galben-verzui, pal, ori galben-pai, diferite nuanțe de roz, în funcție de soi.

- arome: tipice sortogrupului muscat, de busuioc, soc, arome de fermentare, florale, cu usoare note de autoliză.

12. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată „DRĂGĂȘANI” 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 0,25-1,5 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 „DRĂGĂȘANI” se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).

Vinul spumant de calitate și vinul spumant de calitate de tip aromat poate fi obținut și comercializat în funcție de conținutul în zahăr total invertit (glucoză+fructoză) sub formele brut – natur, extra – brut, brut, sec, demi-sec și dulce după cum prevede legislația.

Pentru vinurile spumante de tip aromat, se indică pe eticheta numele soiului de viță din care provin strugurii sau se menționează "obținut din struguri de varietăți aromatice"

Îmbutelierea vinului spumant de calitate și vinului spumant de calitate de tip aromat Dragășani Drăgășani se face în butelii de sticlă de 0,375 l, 0,75 l, 1,500 l și 3,000 l.

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

Indicații obligatorii:

a. denumirea la vânzare însoțită de una din mențiunile tradiționale D.O.C.-C.M.D.-cules la maturitate deplină, D.O.C.-C.T.-cules târziu și D.O.C.-C.I.B.-cules la înobilarea boabelor, exprimate prescurtat sau explicit;

b. Denumirea de origine controlată “Drăgășani”;

c. Produs în România;

- d. Volumul nominal;
- e. Tăria alcoolică dobândită în volume;
- f. Numarul lotului, care sa permita identificarea datei imbutelierei;
- g. Tipul produsului:
 - sec pentru vinuri cu un continut de zahar (glucoză+fructoză) mai mic de 4,0g/l;
 - demisec, pentru vinul cu un continut de zahar (glucoză+fructoză) cuprins intre 4,01 si 12,0g/l;
 - demidulce, pentru vinul cu un continut de zahar (glucoză+fructoză) cuprins intre 12,01 si 45,0g/l;
 - dulce, pentru vinul cu un continut de zahar (glucoză+fructoză) mai mare de 45,0g/l.
- h. Mențiunea „contine sulfiti”;
- i. Numele si adresa imbutelietorului;
- j) Numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

Indicații facultative:

- a) Culoarea specifica;
- b) Anul de recolta, daca cel puțin 85% din strugurii utilizati pentru elaborarea vinului in cauza au fost recoltati in cursul anului respectiv;
- c) Numele unuia sau mai multor soiuri de vita de vie;
- d) „Fermentat/maturat în baric” sau „fermentat/maturat în prezenta aschiilor de lemn de stejar”
- e) Mențiunea traditionala;
- f) Distinctii acordate, numai pentru lotul in cauza;
- g) Mențiuni facultative privind imbutelierea la „castel”, „podgorie”, „proprietate” etc.
- h) Marca de comert, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlata.

Mențiunea „fermentat în sticlă” poate fi utilizata doar cu condiția ca:

- produsul sa fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă;
- procesul de producere, inclusiv învechirea în cadrul plantației în care a fost obținut produsul, calculat din momentul începerii fermentației alcoolice, menita sa transforme producția viticola în vin spumant, sa nu fi durat mai puțin de 9 luni;
- procesul de fermentație, menit să transforme produsul în vin spumant și durata menținerii producției pe drojdie, să fi durat cel puțin 90 de zile.

Pot fi folosite următoarele metode:

- fermentația secundară se face în sticle, eliminarea impurităților și drojdiilor se face prin remuaj și degorjare (metoda clasică champenoise sau la sticlă), prin metodă clasică, manuală sau prin cea modernă, prin înghețarea gatului sticlei astfel încât depozitul de drojdie impurități să fie eliminat fără a lasă reziduuri.
- fermentația secundară are loc în sticle, la încheierea fermentației vinul este răcit și transferat într-un recipient în contrapresiune, filtrat și imbuteliat, eliminându-se remuajul și degorjarea (metoda de transfer).

Mențiunea „fermentat în sticlă prin metoda tradițională”, „metoda tradițională”, „metoda clasică” sau „metoda tradițională clasică” pot fi utilizate cu condiția ca produsul:

- produsul să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă;
- să fi fost menținut în permanență în prezența drojdiei, timp de cel puțin 9 luni, în cadrul aceleiași exploatații, de la momentul constituirii producției;
- să fi fost separat de drojdie prin evacuare.

Mențiunea „fermentat în tanc” sau „fermentat în rezervor/autoclava” poate fi utilizată cu condiția ca produsul:

- să fie supus celei de-a doua fermentații în acrotofor/autoclavă/tanc de fermentare/cisternă de fermentare/recipient metalic rezistent la presiune, iar apoi trecut în alte recipiente, prin filtre, urmată de imbutelierea în sticle (metoda discontinua sau Marinotti/Charmat)

- să fi trecut prin procesul de fermentare într-un sistem de mai multe recipiente ermetic închise, cu legături între ele. Vinul, producția de bază pentru obținerea spumantelor, dezoxigenat pe cale biologică și bine omogenizat cu licoarea de tiraj și maiua de levuri, este introdus în mod continuu în sistem (metoda fluxului continuu sau Asti)

13. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: *C.M.D. – cules la maturitatea deplină*, *C.T. – cules târziu* și *C.I.B.-cules la înnobilarea boabelor*, 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. „DRĂGĂȘANI”.

Aceste mențiuni 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 D.O.C. „DRĂGĂȘANI” se pot utiliza în etichetare mențiunile tradiționale „Rezervă”, „Vin de vinotecă” și „Vin tânăr” cu respectarea legislației în vigoare.

14. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ „DRĂGĂȘANI”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI”, 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. declassarea unui vin cu D.O.C. în alte categorii.

15. AUTORITATEA DE CONTROL SI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „DRĂGĂȘANI” este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole** (O.N.V.P.V.), Sos. Iancului nr. 49, sector 2, București, tel. 0040 21 250 50 97, e-mail office@onvpv.ro, prin Inspectoratul Teritorial care gestionează denumirea de origine. - Adresa:

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 „DRĂGĂȘANI” și declassarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul Caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză 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/l.

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 realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată "Drăgășani."; 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:

- esantionare 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 O.N.V.P.V care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI”..