

CAIET DE SARCINI
pentru producerea si comercializarea vinurilor cu denumire de origine controlata
”DEALU MARE”

I. DEFINIȚIE

Vinurile cu denumire de origine controlată „DEALU MARE” sunt produsele care se obțin în aria geografică delimitată a denumirii de origine DEALU MARE, delimitată geografic, conform prezentului caiet de sarcini, întocmit potrivit prevederilor legale.

Arealul Dealu Mare, cel mai încheagat masiv viticol din Romania detine opt centre viticole reprezentative, cu următoarele subdenumiri de origine (Dealu Mare-Boldesti, Dealu Mare-Valea Călugărească, Dealu Mare-Urლაი, Dealu Mare-Ceptura, Dealu Mare-Tohani, Dealu Mare-Breaza, Dealu Mare-Merei și Dealu Mare-Zorești)..

Denumirea de origine controlată “DEALU MARE” se atribuie categoriilor de vinuri: vinuri liniștite, vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri petiante, acestea fiind obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

- Vinul spumant de calitate este vinul obținut prin fermentație alcoolică primară sau secundară, din struguri proaspeți, must de struguri sau vin, care la deschiderea recipientului, degajă dioxid de carbon provenit exclusiv din fermentație.

- Vinul spumant de calitate de tip aromat este vinul spumant de calitate, obținut din mustul sau mustul parțial fermentat fabricat din strugurii soiurilor aromate cultivate în plantațiile viticole delimitate în arealul delimitat al denumirii de origine,

- Vinul petiant este vinul fabricat din vinul și mustul sau mustul parțial fermentat obținut din strugurii soiurilor cultivate în plantațiile viticole delimitate în arealul delimitat al denumirii. Este produsul care se obține din vin cu condiția ca acesta să aibă o tărie alcoolică totală de minim 9 % vol. și care prezintă în recipiente închise, o suprapresiune datorată dioxidului de carbon endogen.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Aria geografică - Descrierea factori naturali

Vinurile cu denumire de origine controlată Dealu Mare își datorează calitatea și caracteristicile în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani. Acestea sunt obținute din struguri care provin exclusiv din aria geografică delimitată, conform prezentului caiet de sarcini, din soiurile nominalizate aparținând speciei *Vitis vinifera* și sunt produse în această arie geografică.

Localizare geografică. Arealul Dealu Mare se încadrează în zona dealurilor subcarpaților meridionali, cuprinzând colinele și depresiunile situate între râul Teleajen la vest și râul Buzău la est. Se desfașoară de o parte și de alta a paralelei de 45° și între meridianele 26° și 26°45' longitudine estică.

Din punct de vedere geomorfologic, face parte din marea unitate a subcarpaților de curbura, în cuprinsul căreia plantațiile viticole ocupă versanții colinelor și depresiunile acestora. Podgoria este delimitată la nord de zona dealurilor înalte și a pădurilor, iar la sud printr-o limită care corespunde, pentru centrul viticol Valea Călugărească cu șoseaua națională Ploiești – Buzău și care, începând de la Urლაი către Buzău, se retrage spre piciorul pantei la o distanță de 2-3 km nord de șosea.

Aria este delimitată la nord de zona dealurilor înalte și a pădurilor, iar la sud printr-o limită care corespunde, pentru centrul viticol Valea Călugărească cu șoseaua națională Ploiești – Buzău și care, începând de la Urlați către Buzău, se retrage spre piciorul pantei la o distanță de 2-3 km nord de șosea.

Ca așezare, arealul Dealu Mare este cuprinsă între paralelele 44°59' - 45°32' latitudine nordică și 26°02' - 27°00' longitudine estică.

Din punct de vedere geomorfologic, ea face parte din marea unitate a subcarpaților de curbură, în cuprinsul căreia plantațiile viticole ocupă versanții colinelor și depresiunile acestora.

Masivul viticol se întinde pe o lungime de cca 65 km și are o lățime ce variază între 3 și 12 km.

Cadrul natural. Litologia este reprezentată prin faciesuri aparținând atât levantinului cât și vilafranchianului, cu succesiuni de pietrișuri, nisipuri și argile, din care s-au format sedimente de solificare, alcătuite din argile, luturi, nisipuri și pietrișuri.

Solurile. În cadrul podgoriei se întâlnește o mare diversitate de soluri, datorită, atât frământărilor pe care le-a suferit regiunea, cât și fenomenului de eroziune, care se produce foarte activ.

Partea de vest a masivului Dealu Mare prezintă soluri formate pe argile roșii, marne și în proporție mai redusă pe nisipuri fine roșcate. Adeseori, alternanțele dintre straturile de argilă și cele de nisip, înclinate în sensul pantei, provoacă alunecări de terenuri, proces destul de frecvent în podgorie. Aceste soluri, cu un conținut ridicat în oxizi de fier, sunt foarte indicate pentru cultura soiurilor pentru vinuri roșii.

Solurile din partea estică a masivului au la bază calcare sarmatice, argile, gresii și tufuri dacitice, depozite de nisipuri fine în alternanță cu pietriș format din fragmente de roci cristaline, lehmuri și löess.

Ca tip genetic, spre vest predomină solurile brun-roșcate de pădure erodate iar în zona de est rendzinele, pseudorendzinele și, în măsură mai mică, solurile nisipoase solificate. În anumite centre se întâlnesc soluri scheletice, cu roca mamă la mică adâncime și cu un conținut ridicat în carbonat de calciu, care favorizează obținerea vinurilor aromate. La trecerea spre câmpie se întâlnesc soluri cernoziomice iar în partea de nord soluri brune de pădure.

Fertilitatea solurilor, ca urmare a proceselor de eroziune, este scăzută, din care cauză se impune administrarea cu regularitate a îngrășămintelor organice și minerale.

Relieful. Cercetările geologice arată că masivul Dealu Mare a luat înfățișarea pe care o are astăzi la sfârșitul pliocenului (subetajul Levantin), în urma ultimelor mișcări tectonice de ridicare ale munților Carpați. În anumite locuri, pe versanți, depozitele levantice apar la zi.

Masivul deluros este brăzdat de numeroase văi cu deschidere generală spre sud-est, care delimitează o serie de dealuri aproape paralele, a căror altitudine variază între 134 – 170 m la limita dinspre câmpie și 460 – 550 m în zona dealurilor mai înalte.

Orientarea generală a văilor pe direcția N – S crează condiții foarte favorabile culturii viței de vie, care ocupă ambii versanți ai dealurilor. Expoziția predominantă a versanților este cea sudică, sud – estică și sud – vestică.

Cultura viței de vie se face, în cea mai mare parte, pe versanții a căror pantă variază între 8% și 30% și în măsură mai mică pe pante cu înclinații mai mari.

Evoluția reliefului tinde spre adâncirea văilor și accentuarea pantelor prin intensificarea procesului de eroziune, care crește spre centrul și limita vestică a podgoriei.

Hidrografia. Râurile principale (Buzău, Cricovul Sărat, Teleajenul) au debite importante chiar și în sezoanele cu precipitații reduse, iar pâraiele de pe clina sudică a Dealului Mare au debite mai reduse și un regim torențial de scurgere. Apele freatice sunt discontinue și cu debite variabile în zona subcarpatică și sunt deosebit de bogate în câmpia glaciului piemontan. Tot bogate sunt și straturile acvifere de la baza acumulativului grosier al teraselor. În ansamblu putem considera că podgoria dispune de rezerve suficiente de apă, de bună calitate.

Arealul viticol Dealu Mare are rezerve suficiente de apă și de bună calitate. Râurile principale (Teleajen, Cricovul Sărat și Buzău) au debite importante chiar și în sezoanele cu precipitații reduse

iar pâraiele de pe clina sudică a Dealului Mare au debite mai reduse și un regim de scurgere torențial. Apele freatice sunt discontinue și cu debite variabile în zona subcarpatică și bogate în câmpia piemontană. Bogate în apă sunt și straturile acvifere de la baza acumulativului grosier al teraselor.

Climatul. Datele meteorologice înregistrate pe o perioadă de 30 de ani arată că temperatura medie anuală oscilează în partea de vest a podgoriei în jurul valorii de 10,8°C iar în partea de est în jurul valorii de 11,2°C.

Iernile sunt relativ scurte, iar frigul devine mai intens în ianuarie și în prima jumătate a lunii februarie. Temperatura medie a celei mai reci luni (ianuarie) este de -2,1°C, oscilând între -9,5°C și +4,3°C.

Temperatura critică pentru înghețul mugurilor viței de vie se realizează mai frecvent pe văi și la câmpie și mai rar pe versanți. Pe deal, temperaturile minime sunt mai ridicate cu circa 3°C față de șes, iar frecvența iernilor geroase este mult mai mică. Din această cauză viile cultivate pe deal pot ierna fără pericol de îngheț.

Ultimul îngheț de primăvară se realizează în jurul datei de 10 aprilie iar primul îngheț de toamnă se realizează în medie la 30 octombrie. Intervalul fără îngheț este în medie, de 202 zile.

Temperatura medie a lunii celei mai călduroase (iulie) este de +22,4°C, prezentând variații cuprinse între +20,7°C și +25,6°C.

Numărul zilelor cu temperatura medie peste 10°C oscilează între 175 - 226.

Suma temperaturilor active este cuprinsă între 3300 și 4040.

În zilele cu temperaturi medii peste 10°C (în partea de vest a podgoriei) se realizează 1551 ore de insolație, din totalul anual de 2056 ore. Numărul total al orelor de strălucire a soarelui, în partea de est a podgoriei este de 2146. În general, resursele heliotermice din podgoria Dealu Mare sunt ridicate, favorizând o bună coacere a rodului și lemnului viței de vie.

Ultimul îngheț de primăvară se realizează în jurul datei de 10 aprilie iar primul îngheț de toamnă se realizează în medie la 30 octombrie. Intervalul fără îngheț este în medie, de 202 zile. Temperatura critică pentru înghețul mugurilor viței de vie se realizează mai frecvent pe văi și la câmpie și mai rar pe versanți. Pe deal temperaturile minime sunt mai ridicate cu circa 3°C față de șes iar frecvența iernilor geroase este mult mai mică. Din această cauză viile cultivate pe deal pot ierna neprotejate.

Arealul beneficiază de adăpostul pe care îl oferă dealurile subcarpatice, care cresc treptat în altitudine, formând un paravan împotriva curenților reci, care vin din direcțiile nord, nord – vest și nord – est.

Regimul precipitațiilor este mai bogat în partea de vest a podgoriei -587,7 mm și descrește spre est -508 mm.

Apa care se înmagazinează în sol în timpul iernii favorizează în prima parte a perioadei de vegetație creșterea intensă a lăstarilor, iar ploile de la începutul verii stimulează creșterea boabelor. În faza de maturare a strugurilor (lunile august – septembrie) precipitațiile sunt mai reduse, favorizând coacerea.

Ploile de vară sunt uneori cu caracter torențial, provocând erodarea orizontului cu humus sau chiar a întregului profil pe terenurile cu pante mari.

În general, vântul bate mai puternic în lunile de primăvară, determinând zvântarea rapidă a solului. În timpul verii, vânturile sunt moderate și contribuie la o bună aerisire a plantelor.

Descrierea factorilor umani care contribuie la legătura cu aria geografică

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

Despre podgoria Dealu Mare, hrisoavele străine spun că producea un vin „uleios, tare și durabil”, asemănându-l cu cele mai bune vinuri produse în alte țări. În anul 1427, 1 decembrie, voievodul Dan al II-lea întărește satele ... și jumătate din Izvoreanii de Dealu Mare (Documenta Romaniae Historica, B, Țara Românească, document 71) iar în 1429, în hrisov voievodul Dan al II-lea spune: “A binevoit domnia mea și am dăruit acest atotpreacinstit hrisov al domniei mele boierilor domniei mele Dumitru

din Maniaci și Balea cu copiii lor și Bârseanul cu frații lui, ca să le fie Maniaciul și Poienile Vărbilăului și jumătate din Izvoareanii de Dealu Mare” (Documenta Romaniae Historica, p. 127).

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

Din documentele acelei epoci se pare că cel mai vestit centru viticol al podgoriei a fost „Cepturile”, mai târziu „Cepturi”, astăzi Ceptura. Probabil că viile din Cepturile vechi cuprindeau o zonă viticolă mult mai mare decât cea care aparține astăzi comunei Ceptura.

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

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

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

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

Un moment critic în dezvoltarea podgoriei l-a constituit invazia filoxerei care a fost semnalată prima dată în Dealu Mare, la Chițorani în anul 1884, a urmat refacerea viilor care s-a făcut și cu soiuri românești. Sortimentul cuprindea în perioada interbelică următoarele: Fetească albă, Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, dar și Aligoté, Riesling italian, Pinot gris, Sauvignon și Traminer, pentru vinuri albe și Feteasca neagră, Băbească neagră, Pinot noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, pentru vinuri roșii.

Începând cu 1915 au apărut legi care reglementau cultura viței și producerea vinului, apare “Regulamentul pentru combaterea fraudelor în viticultură și comerțul cu vinuri”. Stabilea denumirile geografice pentru producerea vinurilor de calitate cu enumerarea comunelor și satelor în care puteau fi produse. În 1929 apare prima listă cu soiurile admise la înmulțire, corepunzătoare regiunilor. „Legea pentru regulamentarea plantațiilor de vii” din 1932, poate fi considerată ca prima legislație românească în care sunt înscrise măsuri referitoare la producerea vinurilor cu denumire de origine și la delimitarea arealelor viticole destinate producerii acestora. În același an a fost întocmită prima hartă viticolă a României întregite (I.C. Teodorescu și I.H. Colțescu).

În 1955 apare lucrarea “Raionarea viticulturii” bazată pe rezultate ale cercetării obținute în unități de cercetare, ea stabilea pe fiecare areal sortimentul de soiuri și direcțiile de producție.

Producerea vinurilor spumante în Dealu Mare a început din anul 1892 la Cramele Rhein Azuga, un loc vechi unde se produc vinuri spumante după metoda tradițională.

În pivnițele "Rhein" Azuga se produce cel mai vechi vin spumant din țară. Aceste pivnițe reprezintă o raritate pentru piața din România, fiind construite la suprafață și având pereți groși de peste 1,20 m. Pivnițele au luat ființă în 1892, fiind opera descendentului unei familii germane stabilită de peste 500 de ani în Brașov și care a cumpărat un teren în Azuga. Acest teren aparținea, atunci, de moșia regelui Carol I.

În cramele construite din piatră și din patru rânduri de cărămidă, spre pârâul Azuga, Wilhelm Rhein a început să prelucreze vinuri aduse din Dealu Mare (Bucov, Chițorani și Valea Călugărească). Erau vinuri roșii, aromate și vinuri albe din care s-a născut spumantul de Azuga - "Rhein Extra". Astfel, începe istoria cramelor și a societății "Rhein&Cie", în 1892.

Pivnițele de la Azuga oferă condiții propice pentru producerea vinului spumant după metoda tradițională. Fermentația secundară necesită o temperatură constantă și scăzută, climatul de la Azuga fiind ideal, în iulie 14°C și în ianuarie -4°C, nemaifiind necesare dotări speciale.

În plus, Azuga este situată într-o regiune centrală a țării, aproape de Brașov și de București. Datorită calităților deosebite ale vinurilor, și în special ale spumantelor, Pivnițele Rhein de la Azuga au devenit, în 1920 "Furnisorul Curții Regale a României" (asta era denumirea de atunci), spumantul Rhein Extra Brut Imperial fiind servit la ceremonia de încoronare a Regelui Ferdinand de la Alba Iulia, din 15 octombrie 1922, specialitate existentă și în zilele de astăzi. După al doilea război mondial și după naționalizarea din 1948, Otto Rhein, primul nepot revenit din lagărul de prizonieri din Austria a mai activat în afacerea familiei, până în 1952, când a emigrat în Germania. Metoda de producere a vinurilor spumante de calitate de tip aromat a fost dezvoltată în țara noastră la ICDVV Valea Călugărească în anii 1970. În perioada 1976-1979 au fost realizate cercetări asupra tehnologiei de producere a vinurilor spumante, prin fermentare în recipiente metalice. Au început experimentările pentru stabilirea tehnologiei de preparare a tipului de vin spumant aromat. Tot aici, în anul 1990 a fost brevetat procedeul de obținere a unui nou tip de vin, Muscat spumant.

Informații privind calitatea și caracteristicile produsului

Vinuri liniștite

Vinurile sunt elaborate în marea lor majoritate ca vinuri varietale (monocepage), dar și în diferite formule de asamblare, având la bază cel puțin 2-3 vinuri. Cel mai frecvent utilizate sunt Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească neagră, cu proporțiile stabilite de producători în asamblare, decise la momentul asamblării în funcție de potențialul pe care îl prezintă soiurile de asamblat înregistrat pentru acel an de recoltă.

Vinurile albe au o structură echilibrată, bună aciditate imprimată de expoziția sud-estică a versanților dar și de practicile de cultură (în general în forma semiînaltă, cu sisteme de susținere care asigură o repartiție bună a suprafeței foliare/produției, potrivite pentru maturarea optimă a strugurilor).

Climatului temperat continental favorizează obținerea vinurile albe cu echilibru optim între alcool, aciditate și zaharuri, olfactiv cu arome de fructe exotice, pere, nuanțe florale de flori de viță de vie, fân cosit, iasomie, salcâm, colorate de la galben-lămâi la galben-pai cu reflexe verzui.

Gustativ vinurile sunt proaspete, fructuoase, ușor minerale datorită solurilor de tip calcare sarmatice, argile, gresii, cu note de caise, citrice, fructe exotice, discret condimentate, cu conservarea aromelor și prospețime pentru cele provenite de pe solurile scheletice (cu conținut ridicat în carbonat de calciu).

Vinurile roze au arome de fructe exotice, de citrice, gust proaspăt, revigorant, vioi, cu bună aciditate, echilibru, cu un post gust fructat.

Vinurile roșii sunt caracterizate prin finețe, taninuri lejere, catifelare și intensitate colorantă datorate prezenței solurilor brun-roșcate, bogate în săruri ferice, formate pe argilele roșii, marne și nisipuri fine roșcate din partea de vest a masivului Dealu Mare (care determină corpolența și taninurile bine integrate remarcate în special la vinuri din Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră, Shyraz). Aromele identificate sunt cele de fructe roșii coapte, prune uscate, fructe negre de pădure, scorțișoară, migdale dulci, gustative au corpolență, sunt ample, cu aciditate și taninuri bine integrate, cu arome tipice. Culoarea vinurilor variază de la roșu rubiniu la roșu granat/roșu închis.

Vinuri spumante de calitate

Vinurile albe sunt extractive, au structură echilibrată, bună aciditate, datorită expoziției sud-estice a versanților dar și practicilor de cultură care mențin producții moderate.

Vinurile au fructozitate, prospețime, spumare abundentă, perlare fină persistentă cu bule mici pe înălțimea paharului, de durată, cu vioiciune și echilibru între dulce și acid.

Vinurile roșii au caracter floral, finețe, taninuri lejere, culoare vie mai ales cele din ariile Valea Călugărească și Urlați unde influența solurilor brun-roșcate, bogate în săruri ferice este evidentă.

Vinurile roșii din ariile Ceptura, Tohani, Merei sunt mai robuste, viguroase, cu intensitate colorantă sporită, datorită unui plus al resurselor heliotermice și solurilor cu textură ușoară.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat (din Muscat Ottonel, Moscato Bianco, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin)

Prezintă spumare abundentă, perlare fină de durată, arome tipice fine de soi (Muscat), arome florale de salcâm și miere (Tămâioasă românească), vioiciune datorită echilibrului dintre dulce și acid. Vinurile au arome florale de busuioc, culoare galben pai, arome de trandafir, salcâm, fagure de miere, fân proaspăt cosit, fructuozitate, prospețime. Gustul este agreabil, echilibrat și vioi. Spumarea este abundentă, iar perlarea fină și de durată. Vinurile din soiul Busuioacă de Bohotin au o robă spectaculoasă și culoare interesantă rozé pal, arome olfactive de trandafir și busuioc.

Spumarea este abundentă, iar perlarea fină și de durată, cu bule de dimensiuni mici. Vinurile spumante de calitate de tip aromat exprimă la cel mai înalt nivel însușirile de prospețime, fructuozitate și armonie de ansamblu.

Vinuri petiante

Au extractivitate, echilibru în structură, bună aciditate, mai ales cele provenite din plantațiile de pe expoziția sud-estică a versanților care au taninuri lejere imprimate de solurile brun-roșcate bogate cu săruri ferice (Valea Călugărească). În același timp, în alte centre renumite, cum ar fi Ceptura, Tohani, Merei, vinurile roșii sunt mai robuste, viguroase, cu intensitate colorantă sporită, caractere imprimate de un plus al resurselor helioterme și de solurile cu textură ușoară.

Vinurile petiante albe prezintă un bun echilibru între alcool, aciditate și pH, prospețime, arome varietale bine exprimate și o perlare fină și de durată. Vinurile rozé petiante, obținute din soiurile negre sunt vinuri cu arome delicate de fructe roșii, agreabile, cu însușiri evidente de prospețime, o perlare de calitate, fină și o spumare persistentă.

Interacțiunea cauzală

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

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

Soiurile cultivate în Dealu Mare, în climat temperat continental, sunt conduse, în general, în forma semiînaltă, cu sisteme de susținere care asigură o repartiție bună a suprafeței foliare și a producției. Acest lucru asigură o fotosinteză corectă și o maturare optimă a strugurilor. Recoltarea strugurilor la maturitatea optimă asigură un excelent echilibru între zahăr și aciditate, necesar conservării însușirilor de prospețime și fructuozitate, dar și o bună maturitate fenolică, indispensabilă structurii și evoluției vinurilor roșii.

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

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

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

În anumite centre se întâlnesc soluri scheletice, cu roca mamă la mică adâncime și cu un conținut ridicat în carbonat de calciu, care favorizează obținerea vinurilor aromate din soiurile Tămâioasă românească, Busuioacă și Muscat Ottonel.

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

Recoltatul, de cele mai multe ori manual, permite o selecție încă din vie. Se acordă o mare importanță transferului de calitate de la strugure către vin, pe tot fluxul tehnologic, de la recoltare, transport până la stabilizarea și condiționarea vinurilor, dar și modului de obținere și conservare a mustului proaspăt de struguri. Se are în vedere respectarea strictă a protocolului de vinificare, care vizează reducerea conținutului de bioxid de sulf, presarea în regim de presiune menajantă, preservarea aromelor varietale care dau finețe și eleganță vinurilor, dar și o calitate bună a perlării.

În unele centre viticole se întâlnesc soluri scheletice, cu roca mamă la mică adâncime și cu un conținut ridicat în carbonat de calciu, care favorizează obținerea vinurilor spumante aromate din soiurile Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin și Muscat Ottonel.

Soiurile aromate cultivate în Dealu Mare, în climat temperat continental, sunt conduse, în general, în formă semiînaltă, cu sisteme de susținere care asigură o repartiție bună a suprafeței foliare și a producției. Acest lucru asigură o fotosinteză corectă și o maturare optimă a strugurilor. Producțiile echilibrate permit obținerea unei maturități optime începând cu prima parte a lunii septembrie până la sfârșitul lui octombrie

Este cunoscut faptul că pentru a avea rezultate bune soiurile albe se plantează în general la baza versanților și pe expoziții estice unde sunt mai ferite de căldurile din august, la fel Pinot noir care suportă mai greu arșița din vară.

Vinurile roșii precum Merlot, Fetească neagră obținute din plantațiile orientate preponderant către vârful versanților, fiind iubitoare de soare și cu producții echilibrate, înregistrează maturități optime începând cu prima parte a lunii septembrie și până la sfârșitul lui octombrie în condițiile în care expunerea și intensitatea radiantă ajută să se acumuleze suficiente zaharuri necesare conturării aromelor primare de fructe negre de pădure, condimente, fructe roșii coapte, a caracterului onctuos, vegetal-ierbos, a rotunjimii și consistenței în gust. În centre renumite cum ar fi Ceptura, Tohani sau Merei, vinurile roșii sunt mai robuste, viguroase, cu intensitate colorantă sporită, caractere imprimate de un plus al resurselor heliotermice și de solurile cu textură ușoară din acele zone.

Cramele din podgoria Dealu Mare beneficiază de inovații tehnice și dotări de ultima generație, fiind în acord cu dinamica exploatațiilor viticole, respectând în același timp tradiția și practicile din trecut.

III. DELIMITAREA TERITORIALA PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. „DEALU MARE”

Arealul delimitat pentru producerea categoriilor de vinuri cu denumirea de origine controlată „DEALU MARE” cuprinde următoarele localități, grupate pe subdenumiri de origine, situate în județele Prahova și Buzău:

Județul Prahova

1. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-BOLDEȘTI”

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

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

2. Subdenumirea de origine “DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ”

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

Subdenumirea de origine “DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ” poate fi completată și cu una din următoarele denumiri de plai viticol*: CHIȚORANI, VALEA ORLEI, VALEA POPII,

VALEA SĂRACĂ, VALEA MANTEI, VALEA POIENII, VALEA NICOVANI, VALEA LARGĂ, VALEA MIEILOR.

3. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-URLAȚI

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

- Com. Apostolache - sat Apostolache;

- Com. Iordăcheanu - sate Iordăcheanu, Mocești, Plavia.

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

4. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-CEPTURA"

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

- Com. Fântânele - satele Fântânele, Bozieni.

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

5. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-TOHANI"

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

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

- Com. Călugăreni - satele Călugăreni, Valea Scheilor;

- Com. Jugureni - satele Jugureni, Boboci;

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

Județul Buzău

6. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-BREAZA"

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

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

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

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

7. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-MEREI"

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

- Com. Ulmeni - satul Vâlcele.

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

8. Subdenumirea de origine "DEALU MARE-ZOREȘTI"

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

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

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

Pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat, numele denumirii de origine Dealu Mare poate fi completat cu numele subdenumirilor de origine Valea Călugărească, Urlați și Tohani.

Pentru vinuri petiante, numele denumirii de origine Dealu Mare poate fi completat cu numele subdenumirii de origine Tohani.

Conform legislației în vigoare producerea vinurilor cu denumire de origine controlată Dealu Mare se poate face și în arealul de proximitate, în aceeași unitate administrativă, respectiv orașele Ploiești, Buzău și Mizil (jud. Prahova) și orașul Buzău (jud. Buzău).

Producerea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată Dealu Mare, a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine controlată Dealu Mare se poate face și în arealul de proximitate, în aceeași unitate administrativă, respectiv orașele Ploiești, Azuga, Mizil (jud. Prahova) și orasul Buzău (jud. Buzău).

În aceasta situație producătorii vor face dovada existenței facilităților de conditionare-imbuteliere în locațiile de proximitate înaintea aderării României la Uniunea Europeană, fapt ce se traduce prin tradiție în domeniu și experiența obținerii unor produse de calitate.

IV. SOIURILE DE STRUGURI.

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor sunt următoarele:

soiuri albe: Chardonnay, Pinot gris, Pinot blanc, Riesling de Rhin, Riesling italian, Sauvignon , Fetească albă, Fetească regală, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Viognier, Aligoté, Traminer roz, Grasă de Cotnari, Crâmpoșie selecționată, ~~Trebbiano~~.

soiuri roșii/roze: Busuioacă de Bohotin, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Burgund mare, Syrah, Novac, Negru de Drăgășani, Negru aromat, Sangiovese, Grenache, Mourvedre, Petit verdot, Nebbiolo, Barbera, Băbească neagră.

Vinuri spumante de calitate:

- soiuri albe: Chardonnay, Pinot Gris, Pinot blanc, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Traminer roz, Viognier.

- soiuri roșii/roze: Pinot noir, Merlot, Burgund mare.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat:

- Muscat Ottonel, Moscato Bianco, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin.

Vinuri petiante:

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

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

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha).

Producția de struguri admisă pentru obținerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "DEALU MARE" se va înscrie în următoarele limite maxime, în funcție de mențiunea tradițională ce se va utiliza:

Nr. crt	Soiurile de struguri	kg/ha		
		C.I.B.	C.T.	C.M.D.
1	Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Barbera, Negru aromat, Traminer roz, Grasă de Cotnari, Pinot gris.	7000	8000	9000
2	Chardonnay, Pinot blanc, Riesling de Rhin, Sauvignon, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit verdot, Nebbiolo,	8000	9000	10000
3	Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache,	9000	10000	12000

	Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră, Crâmpoșie selecționată, Fetească albă, Negru de Drăgășani			
4	Fetească regală, Syrah, Trebbiano.	10000	12000	14000

Vinuri spumante de calitate

- max 10.000 kg/ha, la Pinot noir, Traminer roz, Pinot gris, Chardonnay, Pinot blanc, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon .

- max 12.000 kg/ha la Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare.

- max 14.000 kg/ha la Fetească regală

Vinuri spumante de calitate de tip aromat

- max 12000 kg/ha pentru Tămâioasa românească, Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin.

- max 14000 kg/ha pentru Moscato Bianco

Vinuri petiante

- max 12000 kg/ha pentru Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Pinot noir, Pinot gris, Chardonnay, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon, Fetească neagră.

-max 14000 kg/ha pentru Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare, Fetească regală.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha):

Randamentul în vin se va înscrie în următoarele limite maxime, în funcție de mențiunea tradițională ce se va utiliza:

Nr. crt	Soiurile de struguri	hl/ha		
		C.I.B.	C.T.	C.M.D.
1	Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Barbera, Negru aromat, , Traminer roz, Grasă de Cotnari, Pinot gris	46	52	59
2	Chardonnay, Pinot blanc, Riesling de Rhin, Sauvignon, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit verdot, Nebbiolo.	52	59	65
3	Fetească albă, Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră, Crâmpoșie selecționată, Negru de Drăgășani	58	65	78
4	Fetească regală, Syrah, Trebbiano.	65	78	91

Vinuri spumante de calitate

- max 65 hl/ha, la Pinot noir, Traminer roz , Pinot gris, Chardonnay, Pinot blanc, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon .

- max 78 hl/ha la Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare.

- max 91 hl/ha la Fetească regală.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat

- max 90 hl/ha pentru Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin

- max 105 hl/ha pentru Moscato Bianco

Vinuri petiante

- max 85 hl/ha pentru Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Pinot noir, Pinot gris, Chardonnay, Fetească albă, Riesling de Rhin, Sauvignon, Fetească neagră.
- max 100 hl/ha pentru Riesling italian, Merlot, Viognier, Burgund mare, Fetească regală.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinurile cu denumire de origine "DEALU MARE" trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- 187 g/l dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- 220 g/l la soiurile albe și 213 g/l la soiurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.
- 240 g/l, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.I.B.

La vinurile spumante de calitate, maturitatea tehnologică a strugurilor coincide sau precede maturitatea deplină. Pentru producerea vinurilor de bază, maturitatea tehnologică se atinge la valori de 8-10 g/l H₂SO₄, o aciditate relativ ridicată fiind un factor de prospețime și stabilitate necesare vinului spumant.

Pentru vinurile spumante de calitate de tip aromat, maturitatea este evaluată pe baza concentrației de zaharuri de min. 153 g/l. Data recoltării se stabilește pe baza dinamicii maturării strugurilor realizată la nivel de soi și parcelă viticolă.

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile petiante este evaluată pe baza concentrației de zaharuri de min. 136 g/l.

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚILOR.

Plantațiile din care se obțin categoriile de vinuri cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules, de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

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

- puritatea de soi a strugurilor receptionați va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;
- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%;
- densitatea plantației : minim 3.000 plante / ha sau minim 75% din plante viabile, față de densitatea proiectată.
- irigarea: admisă numai în anii secetoși cu notificarea ONVPV, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă, când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg s.a./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 mușgai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial, în zona strugurilor, la butucii cu masă foliară bogată.

În plantațiile din arealul « DEALU MARE », 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.

Plantațiile de viță de vie destinate producerii vinurilor petiante cu D.O.C. Dealu Mare au densitatea de plantare minimă de 3 300 butuci/ha. Încărcătura maximă de rod este de 30 ochi viabili pentru toate soiurile. Forma de conducere - joasă sau pe tulpini semiînalte.

În realizarea producției pentru obținerea vinurilor spumante de calitate: densitatea plantației este de minim 3.000 plante / ha sau minim 75% din plante viabile, față de densitatea proiectată.

Plantațiile de viță de vie destinate producerii vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Dealu Mare au densitatea de plantare minimă de 3 300 butuci/ha. Încărcătura maximă de rod este de 30 ochi viabili pentru toate soiurile. Forma de conducere - joasă sau pe tulpini semiînalte.

IX.. PRACTICI SI TRATAMENTE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru DOC „DEALU MARE” se încadrează în zona viticolă CII, Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Pentru categoriile de vinuri îndreptățite la utilizarea denumirii de origine, practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare pentru acestea.

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine protejată „DEALU MARE” are o tărie alcoolică dobândită de minim 11 % vol, în funcție de calitatea strugurilor la recoltare, dată de conținutul în zahăr.

a) Utilizarea bucăților din lemn de stejar

Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea și maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri, precum 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, enzimatică sau fizice, altele decât încălzirea. Nu trebuie să li se adauge niciun produs destinat intensificării aromei lor naturale sau a compușilor fenolici extractibili.

Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură, încât cel puțin 95 % din greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri).

Bucățile de lemn de stejar nu trebuie să degaje substanțe în concentrații, care ar putea prezenta riscuri pentru sănătatea oamenilor.

b. Îmbogațirea (creșterea tăriei alcoolice naturale) nu poate depăși 1,5 % vol. și se poate realiza :

- în cazul strugurilor proaspeți, al mustului parțial fermentat sau a vinului nou aflat în fermentație, numai prin adăugarea de must de struguri sau must de struguri concentrat, numai dacă acesta provine din arealul delimitat pentru denumirea de origine Dealu Mare sau must concentrat rectificat;

- în cazul mustului de struguri, numai prin adăugarea de must de struguri sau must de struguri concentrat, numai dacă acesta provine din arealul delimitat pentru denumirea de origine Dealu Mare sau cu must concentrat rectificat, inclusiv prin osmoză inversă;

- în cazul vinului nou aflat în fermentare numai prin concentrare parțială la rece.

c) Îndulcirea vinurilor cu denumire de origine Dealu Mare este autorizată în stadiul de producere și comercializare en gross, în interiorul regiunii în care este obținut vinul în cauză. Se poate utiliza must de struguri sau must de struguri concentrat, numai dacă acesta provine din arealul delimitat pentru denumirea de origine Dealu Mare sau must de struguri concentrat rectificat.

d) Cupajarea se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiția ca acestea să provină din arealul delimitat pentru denumirea de origine Dealu Mare. Îmbogățirea cu must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat precum și îndulcirea vinurilor nu se consideră cupaj.

Sunt interzise cupajarea succesivă și cupajarea vinurilor albe cu cele roșii.

e) Acidificare și dezacidificare

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.

Acidifierea și dezacidifierea aceluiași produs se exclud reciproc.

f) Proceduri privind acidificarea și dezacidificarea

1) Acidificarea și dezacidificarea (cu excepția acidificării și dezacidificării vinurilor) sunt autorizate numai 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.

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

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. „DEALU MARE” 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.

g) Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :

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

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

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

X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. „DEALU MARE”

Vinuri liniștite

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

Transportul strugurilor trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

Desciorchinatul parțial este recomandat. Simultan cu acesta se face și **zdrobirea parțială** a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pieleaștile 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, șnecul 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. „DEALU MARE”.

Sulfizarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului și a vinului.

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

Limpezirea musturilor albe este necesară și recomandată.

Adausul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populație viabilă de levuri specializate.

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 proiectată. Vinurile albe se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentației alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roșii este recomandată.

Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi mai mari de 14 °C.

Maturarea vinului se va face în vase din lemn sau din inox în decurs de 4-24 luni, în funcție de capacitatea vaselor, natura biologică a soiului din care provine vinul, de tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc și în baricuri. Maturarea în vase din lemn este recomandată pentru vinurile roșii cu D.O.C. „DEALU MARE”. Învechirea la sticlă minim 6 luni este de asemenea recomandată pentru vinurile roșii.

Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conținutul în fier este mai mare de 6 mg/l. Stabilizarea tartrică este recomandată.

Îmbutelierea se va face în condiții sterile.

Elemente tehnologice definitorii pentru vinificația primară a strugurilor:

VINURI ALBE:

- Desciorchinarea strugurilor;
- Macerație peliculară pentru soiurile semiaromate și macerare-fermentare la soiurile aromate;
- Presare cu prese discontinui;
- Fermentația alcoolică controlată.

VINURI ROZE:

- Desciorchinarea strugurilor;
- Macerare-fermentarea de scurtă durată, până la realizarea caracteristicilor cromatice specifice tipului de vin;
- Separarea fracțiilor și presarea boștinei;
- Fermentație alcoolică controlată.

VINURI ROȘII:

- Desciorchinarea strugurilor;
- macerare-fermentarea pe boștină până la realizarea caracteristicilor cromatice specifice tipului de vin; este interzis tratamentul termic al mustuielii;
- separarea fracțiilor și presarea boștinei;
- fermentația malolactică este recomandată;

Vinuri spumante de calitate

a) producere vinuri de bază pentru obținerea vinurilor spumante de calitate

Se culege când maturitatea tehnologică a strugurilor coincide sau precede maturitatea deplină. Pentru producerea vinurilor de bază, maturitatea tehnologică a strugurilor este atinsă atunci când zaharurile ajung la un conținut de 160-190 g/l (alc. 9-11% vol. Raportul dintre zaharuri (g/l) și aciditate (g/l H₂SO₄) este între 15- 20. Aciditatea ridicată conferă prospețime, limpiditate, stabilitate.

- la centrul de vinificare se face analiză cantitativă (cântărire) și calitativă (determinare concentrație de zaharuri).

- strugurii sunt trecuți în buncăr, tratați cu enzime pectolitice de macerare, se desciorchineză.

- obținere must ravac din struguri selecționați, sulfizarea cu anhidridă sulfuroasă în doze de 40-50 mg/l, urmată de deburbarea mustului.

- fermentare alcoolică a mustului însămânțat cu levuri selecționate la temperaturi de fermentare de 12-20°C.
- pritozul vinurilor și refrigerarea la temperaturi de - 3 °C/- 4 °C, menținerea în cisterne 8-10 zile pentru stabilizare tartică.
- filtrare sterilă a vinului pentru asigurarea stabilității tartice, proteice și microbiologice.
- după fermentarea primară a mustului e recomandat ca operațiile efectuate să se execute numai sub atmosferă de gaz inert .

b) producere vinuri spumante de calitate după metoda tradițională Champenoise

- La vinurile bază pentru spumante este nevoie de aciditate 5,5-7,5 g/l (acid tartric).
- concentrația alcoolică a vinurilor care pot fi șampanizate este între 9.0- 11, 0 % vol.
 - conținutul în dioxid de sulf va fi redus; dacă conținutul în dioxid de sulf se ridică peste 20 ppm pot apărea dificultăți în conducerea fermentației secundare (în butelie, în rezervor).
 - vinul pentru fermentarea secundară în sticlă va fi stabilizat tartic .
- Licoarea de tiraj - presiunea necesară în butelia de vin spumant la sfârșitul fermentării trebuie să fie de min.3,0-3,5 atm. Se ia în considerare că fiecare 4g de zahăr adăugate la 1 litru vin produc 1 atm presiune .
- Pentru producerea unei presiuni finale de 3,5 atm ,la 1 l vin este necesar să se adauge 15 g zahar . În calculul necesarului de zahăr pentru obținerea presiunii dorite în final se ține cont și de conținutul de zaharuri reziduale din cupajul de bază .
- Tirajul are loc într-o încăpere cu temperatura de aprox. 15 C, constantă tot timpul anului, cu analize pentru concentrația în zahăr a siropului cât și pentru determinarea zaharului rezidual din vin .
- Adaugarea drojdiei selecționate - la prepararea culturii de drojzii se folosește același vin ca cel care va fi însămânțat ulterior, caruia i se adaugă sirop de zahăr până la o concentrație de 50 g/l și cantitatea de drojdie stabilită. Recomandat ca adaosul de drojdie pură în fermentare să reprezinte 4 % din vinul care este în butelie.
 - Cultura de drojdie pură se adaugă la licoarea de tiraj, compoziția va fi omogenizată pentru a evita depunerea drojdiei.
 - Fermentarea secundară în butelie - temperatura max. admisă este 12 grade C.
- Verificare periodică a buteliilor (senzorial și analitic) pentru a evalua evoluția fermentării .
- Sticlele cu vin se pun în încăperi speciale unde datorită condițiilor de temperatură și umiditate fermentația decurge mai încet și are loc o creștere treptată a presiunii, se mărește capacitatea de absorbție față de dioxid de carbon, pentru bună perlare.
- Pentru pornirea fermentației buteliile se amplasează într-o încăpere cu temperatura constantă, puse în poziție orizontală (dopurile în contact cu vinul) la o temperatura de 10-16 C.
- Remuajul, operațiune mecanică ce cuprinde manipulări făcute în scopul aducerii integrale a sedimentului pe dop fără alterarea limpidității vinului, la 6 luni de la efectuarea tirajului, sticlele se agită puternic pentru desprinderea sedimentului de pe pereții lor și apoi se așază în poziție aproape orizontală, pe pupitre speciale pentru remuaj.
- Operația are ca efecte schimbarea structurii depunerilor, fermentarea completă a zahărului , realizarea unei stabilități sporite a vinului ca urmare a stimulării activității drojdiilor care consumă substanțele proteice și descompun ultimele urme de zahăr capabil să fermenteze .
- Remuajul se consideră terminat când depozitul este adus și tasat bine pe dop, iar vinul din sticla devine perfect limpede, fără aderențe pe pereții sticlei .
- Degorjarea - este operația de aruncare a depozitului de drojdie adunat în dop în timpul remuajului .
- Se execută în săli speciale cu recipiente de degorjare, mașina de dozat licoarea de expediție, mașina de dopuit, mașina pentru spălătul exterior al sticlelor, cărucioare pentru transportat sticle.
- Dozarea licorii de expediție - după operația de degorjare, vinul poate suferi o corecție de zahăr prin adaugarea licorii de expediție, formată din același vin de baza dar corectat cu zahăr până la 700 g/l, eventual sulfitat până la obținerea unui dioxid de sulf liber până la 20 mg/l,dacă se optează pentru conservarea spumantului o perioadă până la punerea în consum .

Cantitatea de licoare de expediție care se adaugă vinului spumant variază funcție de tipul de vin .

Vinuri spumante de calitate de tip aromat

Tehnologia de elaborare a vinurilor spumante aromate se realizează în spațiul rezervat acestei destinații iar durata procesului de fabricare a vinurilor nu poate fi mai mică de o lună.

Strugurii sunt desciorchinați și zdrobiți iar mustuiala se introduce în presa pneumatică, unde se realizează macerația prefermentativă (variază în funcție de soi, cateva ore - la maxim 2 zile). Presarea se face într-un regim menajant iar fiecare șarjă de presare se introduce în cisterne prevazute cu sistem de răcire. Musturile se limpezesc, se conservă până la utilizare în cisterne izoterme, la frig (0°C).

Fermentarea mustului se realizează în două etape, în prima etapă fermentarea are loc la presiunea mediului ambiant și în a doua, fermentarea se face sub presiune. Se aduce mustul în cisterna de fermentare sub presiune (are sistem de răcire), numită acrotofor sau autoclavă (tanc de fermentare). Se aduce mustul la temperatura de circa 18°C și se însămânțează cu drojdii selecționate. Fermentația se realizează în sistem deschis până la realizarea tăriei alcoolice mai mică cu 1.4% decât tăria alcoolică dobândită a vinului. Se închide tancul de fermentare și se continuă procesul de fermentare la temperatura de 18-20°C până la presiunea de 6 bari. Fermentația se stopează prin răcire la -2°C. Condiționarea vinului spumant aromat se face în regim izobaric prin cleire, detartrizare și filtrare.

Vinuri petiante

- culesul strugurilor realizat la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, funcție de conținutul de zaharuri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

- transportul strugurilor la vinificație în vase adecvate, pentru evitarea scurgerii mustului ravac;

- recepția strugurilor (cantitativă și calitativă), zdobire/desciorchinare, răcire mustuială cu transport concomitent în presa pneumatică

- macerare pentru extragere precursori aromați (în cazul soiurilor aromate);

- presare struguri, limpezire mustului;

- fermentare alcoolică prin control permanent al temperaturii;

- mustuiala introdusă în presa pneumatică unde se realizează și eventuala macerație prefermentativă, presare în regim menajant, introducere în cisterne cu sistem de răcire, limpezire musturi în cisterne izoterme, la frig (0°C).

Fabricarea vinului petiant se obține în mai multe etape :

- cupajare vin și must obținut în arealul delimitat, cu cantitatea de must este determinată de suprapresiunea dorită – 10 grame zahăr aferente a 2,5 barr – și tipul de petiant dorit: sec, demisec, demidulce și dulce (mustul adăugat pentru obținerea presiunii și a nivelului de zahăr poate fi din alt soi și nu afectează înscrisiunea atât timp cât este obținut în același areal și nu depășește procentul de 15%).

- aducere produs în cisterna de fermentare sub presiune (cu sistem de răcire, numită acrotofor sau autoclavă (tanc de fermentare), la temperatura de circa 18°C, însămânțarea cu drojdii selecționate.

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

- stopare fermentație prin răcire la -2°C .

- condiționare vin petiant în regim izobaric prin cleire, detartrizare și filtrare.

Tăria alcoolică dobândită în vol. nu poate fi mai mică de 7 % vol.

Declararea vinurilor și musturilor apte pentru producerea vinurilor petiante cu D.O.C. Dealu Mare înainte de 30 noiembrie a anului de recoltă.

Se indică :

-denumirea de origine controlata

-soiul

-volumul de must

-numărul din Registrul Comerțului

-numele și adresa operatorului

-locul antrepozitului fiscal.

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

Declararea loturilor intrate la fermentare

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

Se indică :

-soiul

-lotul mustului materie primă

-tancul de fermentare (număr și capacitate)

-cantitatea de must

-data intrării la fermentare.

Gestionarea producției de vinuri spumante de calitate de tip aromat

Obligații declarative - declarațiile menționate mai jos sunt adresate autorității care verifică respectarea specificațiilor tehnice.

Declarația de renunțare la producerea vinurilor spumante de calitate de tip aromat

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

Declararea musturilor apte pentru producerea vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Dealu Mare înainte de 30 noiembrie a anului de recoltă.

Se indică:

-denumirea de origine controlată

-soiul

-volumul de must

-numărul din Registrul Comerțului

-numele și adresa operatorului

-locul antrepozitului fiscal.

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

Declararea loturilor intrate la fermentare

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

Se indică:

-soiul

-numărul lot must materie primă

-tancul de fermentare (număr și capacitate)

-cantitatea de must

-data intrării la fermentare.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE SI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU D.O.C. "DEALU MARE" LA PUNEREA LOR IN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinuri liniștite

Vinurile cu D.O.C. "DEALU MARE" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :

- *tărie alcoolică totală*: maxim 15 % vol.;

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % vol.;

- *aciditate totală* (acid tartric): minim 5,5 g/l la soiurile albe și roze și minim 4,5 g/l la soiurile roșii ;

- *aciditate volatilă* (acid acetic):

max 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;

max 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;

- *extract sec nereducător* : minim 16 g/l la vinurile albe și roze și minim 19 g/l la vinurile roșii.
- *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;
 - 350 mg/l la vinurile albe din subdenumirea Valea Călugărească.
- *dioxid de sulf liber* : 20-60 mg/l, în funcție de tipul de vin, astfel :
 - la vinurile roșii seci, 20-30 mg/l
 - la vinurile albe și roze seci, 30-40 mg/l
 - la vinurile cu rest de zahăr, 50-60 mg/l.

Vinuri spumante de calitate:

- tărie alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin aportul licorii de expediție: min. 10,0 % vol.
- aciditate totală (acid tartric) : min. 6,0 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic) : min. 0,65 g/l
- zaharuri, exprimate ca glucoză și fructoză, în funcție de tipul de vin, după cum prevede legislația în vigoare,
 - brut natur, dacă conținutul de zahăr este de max. 3g/l
 - extra brut, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 0 - 6 g/l
 - brut, dacă conținutul de zahăr este de max 12 g/l
 - extrasec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 12-17 g/l
 - sec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 17 și 32 g/l
 - demisec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 32 și 50 g/l
 - dulce, dacă conținutul de zahăr este mai mare de 50 g/l
- dioxid de sulf total, maxim: 185 mg/l
- suprapresiune la temperatura de 20°C: min. 3,5 bari.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat:

- tăria alcoolică dobândită: min. 6% vol alc.;
- tăria alcoolică totală: min 10% vol alc.
- aciditatea totală : min 5 g/l acid tartric
- aciditatea volatilă max. 0.5 g/l acid acetic
- SO2 total (mg/l): 185
- presiunea de CO2: min. 3 bari la 20°C
- concentrația în zaharuri, exprimată ca glucoză și fructoză: 32-50 g/l pentru demisec și minim 50 g/l pentru dulce.

Vinuri petiante:

- tăria alcoolică dobândită: min. 7% vol.
- tăria alcoolică totală: min 9 % vol.
- aciditatea totală: min 5 g/l acid tartric
- aciditatea volatilă (g/l acid acetic): max. 0.5
- SO2 total max. 185 mg/l
- presiunea de CO2 endogen: 1,0 - 2,5 bari la 20°C

Vinul petiant alb sau rose se obține în variantele sec, demisec, demidulce și dulce stabilite de legislație (conținut zaharuri exprimat ca glucoză și fructoză).

b) Caracteristici organoleptice:

Vinurile albe au o structură echilibrată, o bună aciditate imprimată de expoziția sud-estică a versanților dar și de practicile culturale care sunt conduse în general în forma semiînaltă, cu sisteme de susținere care asigură o repartiție bună a suprafeței foliare și a producției, potrivite pentru fotosinteza corectă/o maturare optimă a strugurilor.

Climatul temperat continental din areal favorizează producții la nivele moderate și determină vinuri cu echilibru al alcoolului, acidității și zaharurilor.

Olfactiv vinurile au arome de fructe exotice, pere, nuanțe florale de flori de viță de vie, fân cosit, iasomie, salcâm, culoare cel mai adesea în nuanțe de galben, galben-lămâi, galben-pai cu reflexe verzui. Gustativ vinurile sunt proaspete, fructuoase, ușor minerale datorită solurilor din partea estică a masivului Dealu Mare de tip calcare sarmatice, argile, gresii, optime pentru Pinot gris, Riesling, ele au note de caise, citrice, fructe exotice, discret condimentate. Solurile scheletice cu conținut ridicat în carbonat de calciu favorizează conservarea aromatică la vinurile Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel.

Vinurile roze au arome de fructe exotice, de citrice, gust proaspăt, revigorant, vioi, cu bună aciditate, echilibru, post gust fructat.

Vinurile roșii sunt caracterizate prin finețe, taninuri lejere, catifelare și intensitate colorantă datorată prezenței solurilor brun-roșcate, bogate în săruri ferice, formate pe argilele roșii, marne și nisipuri fine roșcate din partea de vest a masivului Dealu Mare (care determină corpolența și taninurile bine integrate remarcate în special la vinuri din Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră, Shyraz).. Sunt vinuri cu arome delicate de fructe roșii coapte, prune uscate, fructe negre de pădure, uneori de scorțișoară, migdale dulci. Gustativ sunt ample, corpolente, armonioase, cu aciditate și taninuri bine integrate și cu arome tipice, cu nuanțe diferite de roșu rubiniu, roșu granat chiar roșu închis.

Vinurile spumante de calitate

Vinurile prezintă limpiditate, arome proaspete, caracteristice produsului, gust plăcut, fructuos, fin, echilibrat, caracter gusto-olfactiv de autolizat, înțepător datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică. Spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

Vinurile albe au fructuozitate, prospețime, echilibru între componente, aromă discretă și plăcută de flori de salcâm, spumare abundentă și perlarea fină de durată (Fetească regală), vinuri cu aromă vegetală distinctă (Sauvignon) constituind puntea de legătură între vinurile cu gust neutral și cele aromate, echilibrate, suple (aromă vegetală caracteristică datorată metoxipirazinelor și norisoprenoidelor), perlare fină, vioiciune datorită echilibrului dulce-acid, vinuri proaspete și fructuoase, catifelate și onctuoase, cu conținut ridicat în extract și glicerol (Riesling italian), vinuri cu aciditate mai ridicată, aromă de grapefruit, miere și mosc (Riesling de Rhin), extractive (Fetească albă), vinuri cu finețe și gust dulce-amărui ușor condimentat (Pinot gris), dar și vinuri cu aromă de fân proaspăt cosit, floare de salcâm, migdale dulci.

Vinurile roșii sunt florale și plăcute, cu perlare fină, de durată (cele obținute din Pinot noir fiind mai puțin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon).

Vinurile spumante de calitate de tip aromat

Vinurile prezintă spumare abundentă, perlare fină de durată, nuanțe galben pai cu reflexe verzui, aromă de muscat fină, intensă (Muscat Ottonel), arome caracteristice soiului din care este obținut, agreabile, armonioase, cu echilibru între dulce și acid.

Vinurile petiante

Prezintă extractivitate și bună aciditate mai ales cele provenite din plantațiile de pe expoziția sud-estică a versanților, cu taninuri lejere imprimate de solurile brun-roșcate cu săruri ferice (Valea Călugărească), cu robustețe (Ceptura, Tohani, Merei) imprimate de resurselor heliotermice și textura solurilor.

Vinul petiant alb sau roze se produce în varianta sec, demisec, demidulce și dulce.

1.Feteasca regală

Limpiditate: limpede, strălucitor, cristalin.

Culoare: galben-limonie, cu nuanțe verzui, putând ajunge până la galben-auriu.

Miros: semiaromat, cu o aromă florală, discretă,

Gust: proaspăt și fructuos, sprintar și odihnitor, lejer.

2.Fetească albă

Limpiditate: limpede, strălucitor, cristalin.

Culoare: galben-pai, cu reflexe verzui, fără urme de oxidare.

Miros: delicat, cu un buchet interesant de fructe exotice și pere.

Gust: armonios, cu o finețe naturală tipică, ușor mineral, miere de salcâm.

3.Riesling de Rhin

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: verde, cu ușoare nuanțe gălbui, strălucitor.

Miros: neutral,mineral.

Gust: sobru, plin, extractiv, echilibrat.

4.Sauvignon blanc

Limpiditate: limpede, strălucitor.

Culoare: galben deschis cu reflexe verzui.

Miros: semiaromat, cu aromă de flori de vita de vie,fân cosit, asparagus,citrice, iasomie.

Gust: echilibrat, amplu, lung, cu personalitate, armonie și finețe. Nuanțe de citrice, grapefruit, condimente.

5.Chardonnay

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: galben-pai, galben auriu.

Miros: aromă foarte caracteristică, cu nuanțe de unt proaspăt, florală, inconfundabilă asemănătoare florilor de salcâm și fagurelui de albine.

Gust: onctuos, rotund, catifelat și amplu, delicat și armonios. Nuanțe de nuci, migdale.

6.Pinot gris

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: galben-pai, galben-verzui.

Miros: neutral, ușor vulgar, nuanțe discrete de miere, condiment.

Gust: amplu, extractiv, ușor amărui, uneori mineral.

7.Viognier

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: galben-verzui.

Miros: floral, iasomie, salcam, nuanțe de caise.

Gust: proaspăt, fructuos, extractiv, discret condimentat.

8.Aligoté

Limpiditate : limpede, cristalin.

Culoare: galben-verzui, verde-gălbui.

Miros: ușor iz de pământ, mineral.

Gust: are aciditate viguroasă,sprințar, vioi, agreabil, sobru, cu gust de pământ.

9.Tămâioasă românească

Limpiditate : limpede, cristalin, strălucitor.

Culoare: galben-auriu, verde-gălbui.

Miros: fagure de albine, miere, flori de tei,salcâm.

Gust: onctuos, catifelat, fagure de albine, miere,(armonios, proaspăt, vioi - la vinul tânar).

10.Busuioacă de Bohotin

Limpiditate : limpede, cristalin.

Culoare: roz cu nuanțe violacee, roz-portocaliu.

Miros: floral, trandafir, busuioc, caprifoi, iasomie.

Gust: catifelat, rotund, armonios, nuanțe de migdale și piersici coapte.

11.Muscat Ottonel

Limpiditate : limpede, cristalin, strălucitor.

Culoare: galben-pai, galben-auriu.

Miros: caracter floral, muscat, nuanțe de citrice (portocale, grapefruit), petale de trandafir.

Gust: delicat, elegant, fin, armonios.

12.Cabernet Sauvignon

Limpiditate: limpede, translucid, cristalin.

Culoare: roșu-rubiniu, cu intensitate colorantă foarte mare. Prin învechire, culoarea devine roșu-cărămiziu

Miros: aromă de fructe negre de pădure, fructe coapte și afine, prin învechire poate dezvolta nuanțe de violete și aroma puternică de tanin se îmblânzește, aducând a tabac.

Gust: vegetal-ierbos, rustic, ardei verde, cu astringență impunătoare. Generos, corpulent, uneori excesiv de aspru, viguros; la maturitate devine moale și catifelat cu nuanțe de tabac, piele.

13.Merlot

Limpiditate: limpede, transparent, strălucitor.

Culoare: roșu-rubiniu, strălucitor, cu nuanțe teracota, după învechire.

Miros: aromă delicată de zmeură proaspătă, visine, condimente.

Gust: mai puțin aspru, catifelat, moale; amintește de cireșe amare; prin învechire pierde puțin din onctuositate, dar câștigă un buchet atrăgător ; armonios, consistent, lung.

14.Pinot noir

Limpede: limpede, cristalin.

Culoare: roșu-rubiniu, strălucitor, nu excelează în intensitate.

Miros: aromă de fructe rosii coapte, stafide, piper negru, chiar scorțișoară și migdale dulci.

Gust: fin, amplu rotund și moale, catifelat, delicat, complex și prețios.

15.Fetească neagră

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: roșu-granat, intens, clar, strălucitor.

Miros: aromă complexă, cu caracter olfactiv discret, dar foarte specific, care sugerează mirosul de prune uscate, coacăze negre, scorțișoară.

Gust: amplu, armonios, catifelat, rotund și suficient de corpulent, bine constituit, cu taninuri moi, delicat.

16.Burgund mare

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: roșu-granat, cu nuanțe violacee.

Miros: delicat, de fructe de padure.

Gust: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate, taninurile astringente fiind bine echilibrate, agreabil.

17.Syrah

Limpiditate: limpede, transparent, cristalin.

Culoare: roșu-aprins, intens, viu.

Miros: aromă de piper și cireșe negre, fructe proaspete de pădure.

Gust: delicat, suplu, catifelat, ușor picant, final cu note dulci și condimentate, de ciocolată neagră.

18. Grasa de Cotnari

Aspect: limpede, onctuos;

Culoare: de la galben verzui când este tânăr, până la galben pai cu aspect de miere de albine și nuanțe de chihlimbar când este vechi;

Miros: stafide, caise , fagure de miere de albine, miez de nucă și migdale amare ;

Gust: dulce, plăcut.

19. Novac

Aspect: limpede;

Culoare: roșu-granat intens;

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

Gust: de afine , capsuni, tanin bine integrat.

20. Negru de Drăgășani

Aspect: limpede,

Culoare: roșu-închis;

Miros: aromă de fructe de pădure coapte, cirese, condimente;
Gust: catifelat, aciditate bine integrată, cu post gust prelung.

21. Negru aromat

Limpiditate: transparent, strălucitor.

Culoare: roșu-rubiniu, intensitate colorantă mare.

Miros: aromă de fructe negre de pădure, condimente, aromă fină de muscat.

Gust: catifelat, moale; buchet atrăgător; armonios, consistent, lung

22. Crâmpoșie selecționată

Aspect: limpede;

Culoare: alb-galbaie, cu nuanțe verzui

Miros: parfum specific, cu aromă discretă de fructe proaspete ;

Gust: vin lejer cu aciditate ridicată, gust răcoritor.

23. Pinot blanc

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: galben-verzui.

Miros: aromă fină.

Gust: amplu, extractiv, aciditate ridicată

24. Cabernet franc

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: roșu-rubiniu, cu intensitate colorantă mare

Miros: aromă de fructe negre de pădure.

Gust: vegetal-ierbos, viguros; mai puțin taninos decât Cabernet sauvignon, la maturitate devine moale și catifelat.

25. Traminer roz

Aspect: limpede

Culoare: galben verzui până la galben pai;

Miros: petale de trandafir și flori de tei

Gust: plăcut, catifelat, poate aminti de vanilie sau migdale

26. Sangiovese

Limpede: limpede, cristalin.

Culoare: roșu-rubiniu, strălucitor, intensitate colorantă medie

Miros: aromă complexă fină, bine structurată

Gust: fin, tipic, apt în ceea ce privește învechirea

27. Băbească neagră

Aspect: limpede, cu luciu

Culoare: roșie de o intensitate moderată, dar vie și strălucitoare

Miros: aromă specifică strugurelui, intensă și originală

Gust: foarte plăcut și armonios, dat de un conținut moderat de alcool, de o aciditate mai ridicată, care conferă vinurilor vioiciune și prospețime; lipsa astringenței se datorează unui conținut nu prea ridicat de taninuri.

28. Barbera

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: roșu-granat, intens.

Miros: aromă complexă, cu caracter olfactiv discret .

Gust: amplu, armonios, bine constituit, corpulent, greu, cu textură catifelată pe măsura învechirii în sticlă.

29. Petit verdot

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: roșu intens, clar, strălucitor.

Miros: aromă complexă, florală.

Gust: amplu, armonios, catifelat, cu arome de lemn dulce, fructe coapte și piper proaspăt măcinat.

30. Mourvedre

Aspect: limpede,

Culoare: roșu-închis;

Miros: aromă de cireșe;

Gust: catifelat, aciditate bine integrată cu arome tipice condimentate.

31. Grenache

Aspect: limpede, cu luciu.

Culoare: roșu-purpuriu, stralucitor.

Miros: aromă intensă

Gust: armonios, cu arome de prune dulci și condimente, cu o textură moale și catifelată.

32. Trebbiano

Limpiditate: limpede, cristalin.

Culoare: galben cu nuanțe verzui, putând ajunge până la galben auriu.

Miros: aroma discretă,

Gust: proaspăt și fructuos, lejer.

32. Nebbiolo

Limpiditate: limpede, strălucitor.

Culoare: galben-pai, fără urme de oxidare.

Miros: delicat, cu un buchet interesant de zmeura și vanilie.

Gust: armonios, intens, ușor tanic, bine structurat și proaspăt cu aftertaste persistent.

33. 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.

XII. CONDITIILE DE COMERCIALIZARE

Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată "DEALU MARE" se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă sau în sistem « bag in box » cu capacitate maximă de 20 de 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.

Transportul vinurilor se face în conformitate cu prevederile în vigoare, respectându-se dispozițiile privind întocmirea documentelor specifice. Documentul de însoțire se întocmește corespunzător, acesta certificând denumirea de origine controlată Dealu Mare pentru vinurile menționate în acest document.

În vederea îmbutelierii, se admite comercializarea în vrac a vinurilor cu denumire de origine controlată „Dealu Mare”. În mod obligatoriu vinul va purta la îmbuteliere și comercializare denumirea de origine controlată „Dealu Mare”. Vinul livrat în vrac va fi notificat către Inspectoratul teritorial și pe lângă documentele cu care circulă el va fi însoțit și de Certificatul de atestare a dreptului de comercializare.

Vinuri spumante de calitate/spumante de calitate de tip aromat

În scopul comercializării, vinurile spumante de calitate sunt scoase pe piață numai în butelii de sticlă (către consumator în formă îmbuteliată).

Îmbutelierea vinurilor spumante de calitate tip aromat se realizează începând cu 1 decembrie a anului de recoltă. Îmbutelierea sterilă la presiune constă din răcirea vinului spumant la 0-2°C, umplerea sterilă a sticlelor și aplicarea dopurilor și a coșulețelor.

Îmbutelierea se face în sticle de 0.375, 0.750, 1.500 și 3.000 l.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt introduse în piață pentru a fi puse în consum începând cu 1 decembrie al anului de recolta.

Vinuri petiante

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

Îmbutelierea sterilă la presiune constă din răcirea vinului petiant la 0-2°C, umplerea sterilă a sticlelor și aplicarea dopurilor. Pentru buteliile de 0,375 este permisă folosirea dopului metalic pilfer-proof. Îmbutelierea se face în sticle de 0.375; 0.750 și 1.500 l. Toaletarea sticlelor constă în aplicarea etichetei, a contraetichetei precum și eventualul șnur deasupra dopului.

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

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată "DEALU MARE" este obligatorie folosirea etichetei principale și a contraetichetei (sau eticheta secundară).

În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată «DEALU MARE» se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a.) denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, vin spumant de calitate cu denumire de origine controlată, vin spumant de calitate de tip aromat cu denumire de origine controlată, vin petiant cu denumire de origine controlată, însoțit de numele denumirii de origine « Dealu Mare »
 - b.) mențiunile tradiționale: D.O.C.-C.M.D., D.O.C.-C.T. sau D.O.C.-C.I.B., exprimate prescurtat sau explicit ;
 - c.) volumul nominal al produsului, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
 - d.) tăria alcoolică dobândită, în volume ; în cazul vinurilor spumante de calitate diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depășească 0,8% vol.
 - e) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării;
 - f.) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri:
1. **sec** – când conținutul de zahăr este de maxim 4 g/l. Conținutul în zahăr poate ajunge la 9 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric la litru să fie cu cel mult 2 grame sub conținutul de zahăr rezidual ;
 2. **demisec** - când conținutul de zahăr este de maxim 12 g/l. Conținutul în zahăr poate ajunge la 18 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric la litru să fie cu cel mult 10 grame sub conținutul de zahăr rezidual ;
 3. **demidulce** - când conținutul de zahăr este de maxim 45 g/l
 4. **dulce** - când conținutul în zahăr este de minim 45 g/l .
- f.) mențiunea "conține sulfiți"
 - g.) numele și adresa îmbuteliatorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă ; numele și adresa producătorului.
 - h.) sintagma "produs în România";
 - i.) metode de producție – "fermentat în sticlă prin metoda tradițională", însemnând ca 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 nouă luni în cadrul aceleiași exploatații din momentul constituirii producției;
 - să fi fost separat de drojdie prin evacuare.
 - j.) denumirea soiului în cazul obținerii vinurilor spumante de calitate de tip aromat

În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată «DEALU MARE» pot fi folosite și următoarele **indicații facultative**:

- a) culoarea specifică ;
- b) anul recoltei, dacă cel puțin 85% din strugurii utilizați pentru elaborarea vinului în cauză au fost recoltați în cursul anului respectiv;
- c) denumirea soiului (dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% soiul respectiv) sau al mai multor soiuri de struguri de vinificație (menționate în ordine descrescătoare a proporției în care participă în sortimentul de vin) în cazul vinurilor, al vinurilor spumante de calitate, al vinurilor petiante ;

- d) subdenumirea de origine sau denumirea plaiului;
 - e) mențiunea «fermentat/maturat în baric» sau «fermentat/maturat în prezența așchiilor din lemn de stejar»;
 - f) - mențiunea tradițională privind metoda de producere “rezervă, vinotecă sau vin tânăr”;
 - g) - distincții acordate, numai pentru lotul în cauză;
 - h) - mențiuni facultative privind îmbutelierea la «podgorie», «proprietate», etc.;
 - i) - marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine;
- subdenumirea de origine, după caz;
- j) - codul de bare al produsului;
 - k) - simbolul comunitar care indică denumirea de origine controlată.

l). pentru vinurile spumante de calitate:

- denumirea exploatarei viticole (plaiului) pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată;
- expresii precum “fermentare în sticlă”, “fermentare în sticlă după metoda tradițională”, termeni precum Premium sau Reserve;
- alte mențiuni pe contraetichetă, care se referă la: istoria vinului spumant/firmei producătoare, tehnici de cultură speciale, recomandări privind consumarea vinului, mențiuni suplimentare privind însușiri senzoriale altele decât tăria alcoolică, indicații complementare despre proveniență.

Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual pe sticlă astfel încât să poată fi citite simultan, fără a fi necesară întoarcerea acesteia. Excepție poate face data ambalării și/sau a numărului lotului și mențiunea „conține sulfiți,, .

Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

Denumirea de origine controlată “DEALU MARE”, precum și vinurile care utilizează această denumire în conformitate cu specificațiile produsului sunt protejate:

- împotriva oricărei utilizări comerciale directe sau indirecte; împotriva utilizării abuzive, imitării sau evocării, chiar dacă originea adevărată a produsului sau serviciului este indicată sau însoțită de expresii precum: „stil”, „tip”, „metodă”, „manieră”, „imitație”, „gust”, „similar” sau altele asemenea;
- împotriva oricărei indicații false sau înșelătoare privind proveniența, originea, natura sau calitățile esențiale ale produsului, care figurează pe partea interioară sau exterioară a ambalajului, în materialul publicitar sau documentele aferente produsului vinicol respectiv, precum și împotriva împachetării produsului într-un ambalaj de natură să creeze o impresie greșită cu privire la originea acestuia;
- împotriva oricărei alte practici de natură să inducă publicul în eroare cu privire la originea adevărată a produsului.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Categoriile de calitate: *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, constituie mențiuni tradiționale și pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”DEALU MARE”

În etichetare se mai pot utiliza:

- În cazul vinurilor de origine controlată ”DEALU MARE” maturate minim 6 luni în vase de stejar și/sau învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională ”Rezervă” .
- În cazul vinurilor cu origine controlată ”DEALU MARE” maturate minim un an în vase de stejar și/sau învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională ”Vin de vinotecă” .

-În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "DEALU MARE", care sunt scoase la comercializare înainte de sfârșitul anului în care au fost produse, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională „Vin tânăr”.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ „DEALU MARE”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată „DEALU MARE” sau dacă pierd calitățile date de origine, ele vor fi declassate în alte categorii 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. Dacă în procesul de certificare vinul declassat nu poate fi încadrat la vin cu indicație geografică, acesta se va încadra la altă categorie.

În baza verificărilor făcute la fața locului și a rezultatelor analizelor obținute de laboratoarele autorizate, în cazul în care nu se mai îndeplinesc condițiile de valorificare a vinului spumant de calitate cu D.O.C., acesta se va încadra în mod corespunzător la alta calitate.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „DEALU MARE” este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), cu adresa Sos. Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, Tel. 004021 2505097, e-mail office@onvpv.ro, prin Inspectoratul teritorial care gestionează denumirea de origine.

~~Adresa Inspectorat teritorial: Valea Călugărească, nr. 43, județul Prahova, tel/fax 0244 236155, 0752 400994, e-mail: dealumare@onvpv.ro.~~

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri destinați producerii de vinuri cu denumire de origine controlată, controlul vinurilor cu D.O.C. și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată "DEALU MARE" cât 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.;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;
- aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;
- dioxid de sulf total, exprimat 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 realizată de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată "DEALU MARE" ; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

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

- eșantionare și
- control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, autoritatea de control (O.N.V.P.V.) verifică:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificațiilor produsului

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

* Vin liniștit

* Vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant