

ASOCIAȚIA INTERPROFESIONALĂ VITI VINICOLĂ VRANCEA PIETROASA

Str. Avântului, nr.12, Focșani

Jud.Vrancea

**CERERE DE MODIFICARE a caietului de sarcini privind denumirea de origine
ODOBESTI**

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)

(Se completează de către Comisia Europeană)

Număr de pagini (inclusiv această pagină) : 5

Solicitantul: **ASOCIAȚIA INTERPROFESIONALĂ VITI VINICOLĂ VRANCEA
PIETROASA**

Persoana de contact: D-na LUCHI GEORGESCU – Președinte al Asociației, prin reprezentant D-na CORINA NEDELUCU, având adresa de contact: Str. Avântului, nr. 12, localitatea Focșani, cod 620075, Jud. Vrancea, adresa de e-mail: corina.nedelcu@vinconromania.com și telefon +40.745.101 131, Fax: +40.237.221 574.

**Denumirea protejată supusă modificării/modificărilor minore
DENUMIREA DE ORIGINE CONTROLATĂ ODOBESTI**

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

Cap. III – SOIURILE DE STRUGURI și Cap. IV – PRODUCȚIA DE STRUGURI,
Cap V. RANDAMENTUL IN VIN, Cap. VI – ELEMENTE DEFINITORII PENTRU
PRODUCTIA SI COMERCIALIZAREA VINURILOR CU DENUMIREA DE
ORIGINE ODOBESTI.

Denumirea protejată - ODOBESTI

Descrierea produsului – produse vinicole de tipul celor descrise în caietul de sarcini al A.I.V.V. Vrancea Pietroasa, având treptele de calitate D.O.C. – C.M.D, D.O.C. – C.T. și D.O.C. – C.I.B. în funcție de destinația de producție aleasă de producător din următoarele soiuri pentru care se solicită completarea caietului de sarcini:

- **Soiuri albe:** GRASA, MUSCADELLE, SEMILLON
- **Soiuri roșii și roze:** SYRAH, ZWEIGELT, SANGIOVESE, NEBBIOLO, BARBERA

Practicile oenologice utilizate - Pentru vinurile albe, funcție de potențialul soiului, de perioada de recoltare aleasa, de gradul de maturare al strugurilor si de destinația de

producție aleasa pentru vinul in cauza, se va practica si practica de învechire “sur-lie”, pentru a-i conferi vinului un plus de catifelare si de consistenta.

Pentru vinurile roșii, funcție de potențialul soiului, de perioada de recoltare aleasa, de gradul de maturare al strugurilor si de destinația de producție aleasa pentru vinul in cauza, se va practica si practica de învechire fracționată a vinurilor (metoda „solera”), in așa fel încât vinul rezultat sa fie un ansamblu de vinuri cu vechimi diferite. In acest proces, se va utiliza o succesiune de recipiente/containere/budane/cisterne care se vor umple cu vinul dintr-un an de recolta. La sfârșitul perioadei, se va extrage o cantitate de vin si recipientul se va umple cu vin din recolta ulterioară. Aceasta practică se poate repeta la sfârșitul fiecărui an de învechire, având ciclul de viață pe care-l dorește producătorul. Îmbutelierea vinurilor se va face începând cu primul recipient, acesta urmând a fi repus pe plin din următorul recipient ca vechime. Acest proces face parte din tradiția viticultorilor din acest areal, prin aceasta modalitate reușindu-se nu doar obținerea unor vinuri de calitate ci si o conservare a recipientelor din lemn de stejar.

Aria geografică -

Productivitatea la hectar:

- GRASA – 135 q/ha, respectiv 101 hl/hectar;
- SEMILLON – 166 q/ha, respectiv 116 hl/ha;
- MUSCADELLE – 150 q/ha, respectiv 113 hl/ha;
- SANGIOVESE – 140 q/ha, respectiv 105 hl/ha;
- NEBBIOLO – 140 q/ha, respectiv 105 hl/ha;
- BARBERA - 140 q/ha, respectiv 105 hl/ha;
- SYRAH -135 q/ha, respectiv 101 HL/hectar;
- ZWEIGELT – 115 q/hectar, respectiv 82 HL/hectar.

În conformitate cu normele tehnice de producere și comercializare a vinurilor cu denumire de origine, funcție de tehnologia de vinificație utilizată și funcție de condițiile pedo-climatice din anul de recoltă, în special în anii favorabili, se admite o depășire de maxim 10% a randamentelor descrise mai sus.

Explicarea modificării – Prezenta modificare a caietului de sarcini, respectiv completarea capitolului III și implicit a capitolului IV, V si VI din caiet, prin introducerea soiurilor menționate anterior, are la baza următoarele considerente:

- Condițiile pedo-climatice prielnice ce permit ajungerea la maturitate și obținerea unei calități deosebite a strugurilor din soiurile menționate în prezenta cerere;

În ultimii ani s-a observat o modificare a condițiilor climaterice, modificare ce a vizat pe de o parte temperatura dar și regimul hidric. În acest sens, s-a observat o creștere a perioadelor însorite și o creștere a temperaturilor, dublate de o scădere a nivelului precipitațiilor – îndeosebi în perioada august – octombrie, fapt ce a contribuit la

extinderea perioadei de maturare a strugurilor. Astfel s-a observat o creștere a acumulării de zaharuri, de taninuri și nu în ultimul rând o creștere a potențialului aromatic pentru soiurile semi-aromate și aromate, la o creștere a intensității colorante și a potențialului alcoolic al vinurilor, factori care au condus la introducerea în cultură a soiurilor semi-aromate și aromate și a soiurilor roșii menționate în cerere.

Solurile podgoriei ODOBESTI, prin compoziția acestora, vor imprima soiurilor o aromă intensă și persistentă ce va fi susținută de o aciditatea echilibrată. Datorită modificărilor climaterice ce au avut drept consecință o extensie a perioadei destinate maturării strugurilor, aceștia au acumulat concentrații de zaharuri care permit o sustenabilitate aromatică pe termen mediu și lung, esențială pentru durata de viață a produsului.

Experiența acumulată în timp și rezultatele obținute prin cultivarea soiurilor roșii în plantațiile ce au făcut obiectul reconversiei, au demonstrat că în arealul delimitat al acestei denumiri de origine, soiurile roșii au găsit un climat deosebit de prielnic, ce permite acumularea unei fructuozități aparte, fapt ce oferă particularități indubitabile pentru vinurile roșii obținute în acest areal. Datorită structurii solurilor argilo-calcaroase care se întrepătrund cu zone de șisturi din acest areal, soiurile Nebbiolo, Barbera și Muscadelle vor avea o evoluție calitativa la nivelul maxim al potențialului aromatic, fapt ce va fi susținut în egală măsură de concentrațiile de magneziu și potasiu din sol.

Soiurile propuse prin aceasta cerere sunt varietăți care sunt perfect adaptabile atât la zile călduroase și nopți reci, la ierni geroase și înghețuri de primăvară, la cultivarea în zone în care pot apărea fenomene de ceață și negură.

Acești factori, cumulați, vor conduce la o creștere calitativă a vinurilor obținute în arealul determinat al Denumirii de Origine ODOBESTI – în special prin: completarea portofoliului cu vinuri semi-aromate și aromate, cu vinuri a căror aciditate și extracția de tanin le va asigura un incredibil potențial de învechire și maturare, cu vinuri pe baza cărora se vor putea naște sortimente inovative de vin prin mixurile varietale.

Grasa, soi autohton, care în condițiile arealului Cotești capătă o incredibilă componentă aromatică, perfect susținută de concentrații crescute de zaharuri și de o aciditate echilibrată. Expoziția plantațiilor permite o maturare îndelungată a strugurilor fapt ce oferă posibilitatea obținerii unor vinuri de excepție, inclusiv a vinurilor cu caracter oxidativ și a celor licoroase și a celor de tip ice-wine. Culoarea vinurilor este mai intensă decât a altor soiuri autohtone dar aceasta va depinde de maturarea sau supra-maturarea strugurilor și nu în ultimul rând de botritizarea boabelor, oferind producătorului multiple posibilități de a valorifica strugurii din acest soi în vederea obținerii unor vinuri bine individualizate.

Semillon – un soi rezistent la boli, perfect pentru climatul acestui areal. Afectați de Botrytis Cinerea, strugurii vor concentra zaharurile și își vor intensifica aciditatea,

oferind astfel un suport ideal pentru componenta aromatica a vinului in care vom regăsi note citrice si ierbale, nuanțe de miere si pâine.

Muscadelle - perfect adaptabil unui climat in care avem de-a face cu ierni geroase si posibile înghețuri de primăvară. Prin recoltarea timpurie, se va putea păstra un nivel de aciditate crescut, esențial pentru vivacitatea componentelor aromatice si pentru păstrarea savorii vinului. Prin vinificarea „sur – lie” vinul va căpăta un plus de catifelare ce va completa armonios notele de fructe deshidratate, de stafide.

Sangiovese – în condițiile oferite de acest areal, vinurile obținute din acest soi, ne vor bucura cu note fructate de cireșe, căpșuni delicat nuanțate de note minerale si condimentate. Prin acumulările de zaharuri si tanini, acest vin va avea o dezvoltare armonioasa ce va reflecta tipicitatea zonei.

Syrah – Vinul obținut în arealul delimitat al Denumirii de Origine Cotești, va datora în mod esențial compoziției solurilor și climatului favorabil, o culoare roșu intens cu reflexii violacee și va evidenția o complexitate aromatică în care se îngemănează note florale, fructate și condimentate dublate de o aciditate echilibrată, fapt ce-i va conferi vinului din acest soi eleganță și longevitate.

Nebbiolo – un soi ce se va preta perfect condițiilor pedo-climatiche de la poalele dealurilor subcarpatice unde pot apărea fenomene de ceața sau negura. Prin componentele sale aromatice în care putem regăsi note florale de trandafiri sau violete, amprentate de note proaspete de cireșe si zmeura secundate de aciditate si acumularea de tanini caracteristica soiului, vinurile au un incredibil potențial de maturare si învechire fiind un soi ce poate fi utilizat si pentru obținerea unor cupaje inovative.

Barbera – un soi ce se pretează a fi cultivat pe solurile mai puțin fertile din cadrul arealului, fără însă ca prin aceasta sa piardă din calitățile specifice. Este un soi cu aciditate crescuta, extractiv, cu o intensitate coloranta peste medie, ce vor completa notele aromatice de coacăze roșii si negre.

Zweigelt- vin care în acest areal va dezvolta datorită caracterului mineral și calcaros al solului, niște note fructate proaspete de vișine și zmeură amprentate de tușe condimentate de piper și scorțișoară.

- Soiurile pentru care solicităm prezenta modificare sunt practic soiuri ce aparțin aceluiași familii de soiuri cu cele deja menționate în caietul de sarcini – soiuri ce aparțin speciei *Vitis Vinifera*;
- Completarea caietului de sarcini cu soiurile mai sus menționate va contribui în egală măsură la obținerea unor produse de calitate ce va veni în întâmpinarea clienților, respectiv a consumatorilor finali.

Modificarea astfel solicitată, prin extinderea portofoliului de soiuri din care se vor putea obține vinuri cu Denumirea de Origine Controlată COTEȘTI, va servi la extinderea portofoliului de produse a membrilor asociației și nu în ultimul rând, va contribui la

creșterea posibilității de a inova prin crearea de noi vinuri, fie ca vorbim de vinificarea individuala a soiurilor fie ca vorbim de efectuarea cupajării soiurilor existente cu cele pe care le dorim a fi adăugate în caietul de sarcini. Astfel, membrii asociației vor obține o extindere a portofoliului de produse cu vinuri menite să răspundă preferințelor unui număr mai mare de consumatori finali – atât în plan intern cât și pentru vânzările de vin intracomunitare și a celor destinate exportului și în egală măsură vor avea ca efect dezvoltarea și eficientizarea activității acestora, prin exploatarea întregului potențial al arealului.

Prevederile Caietului de Sarcini vor fi aplicabile și pentru soiurile ce se vor introduce conform prezentei cereri.

Numele semnatarului : CORINA NEDELCU

Semnătura



A circular stamp with the text "ASOCIATA INTERPROFESIONALA VITIVINICOLA VRANCEA PIETROASA" around the perimeter and "FOCSANI" at the bottom. The stamp is partially overlaid by a handwritten signature in blue ink.