



C/2025/623

28.1.2025

**Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 3, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2025/623)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Bohotin»

PDO-RO-A0138-AM02

**Data di presentazione della domanda: 20.7.2021**

**1. Richiedente e interesse legittimo**

*Associazione dei produttori e trasformatori di uve PROBOTA IAȘI*

L'associazione di produttori e trasformatori di uve Probota Iași è una persona giuridica di diritto privato senza scopo di lucro autorizzata il cui statuto è stato approvato nel 2014. È stata istituita a norma del decreto governativo n. 26/2000 relativo alle associazioni e fondazioni.

Lo scopo dell'associazione è promuovere e tutelare gli interessi economici, commerciali, professionali e giuridici dei propri soci, che sono società commerciali e imprenditori individuali impegnati nella produzione e nella trasformazione di uve. L'associazione gestisce la produzione della DOP «Iași» e sostiene i produttori della DOP «Bohotin» nella produzione di vino con questa denominazione. Nella zona non esiste infatti un'associazione autonoma specifica per tale denominazione e nella regione viticola di «Dealurile Moldovei» l'associazione Probota è una delle associazioni più importanti, istituita conformemente alla legislazione nazionale, che consente di sostenere i produttori nella corretta gestione della produzione di uve/vini di qualità.

L'associazione ha sede nei locali della società Agroindustrial Ceres SRL, edificio C1, sala 1, codice postale 707 055, comune di Bivolari, distretto di Iași, [www.cramahermeziu.ro](http://www.cramahermeziu.ro).

**2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Nome del prodotto
- Categoria di prodotto vitivinicolo
- Legame
- Restrizioni in materia di commercializzazione

**3. Descrizione e motivi della modifica**

1. Introduzione nella produzione di nuove categorie di vino

Il disciplinare di produzione del vino è stato modificato introducendo l'autorizzazione a produrre tre nuove categorie di vino di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013: vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico e vino frizzante, ottenuti da uve raccolte nella zona delimitata della DOP «Bohotin» e che ne possono quindi utilizzare il nome.

<sup>(1)</sup> Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

La modifica scaturisce dalla richiesta di molti viticoltori della zona di Bohotin di diversificare la produzione dei vini, includendo i vini effervescenti, oltre al vino fermo che producono attualmente, al fine di aumentare il reddito grazie a questi prodotti, di consolidare la denominazione protetta con l'elaborazione di nuove categorie di prodotti e di attirare i consumatori più giovani.

Sono modificati il capitolo I del disciplinare e il punto 3 del documento unico.

2. Descrizione del legame tra la zona e il prodotto per le nuove categorie di vini

È necessario modificare il disciplinare indicando le informazioni sul legame tra la zona geografica e il prodotto per le nuove categorie di vini in produzione, al fine di rispettare la normativa specifica per una denominazione protetta e di presentare la peculiarità della zona DOP attraverso i fattori specifici coinvolti.

Sono modificati il capitolo II del disciplinare e il punto 8 del documento unico.

3. Indicazione delle varietà di vino consentite per la categoria di vino spumante del tipo aromatico

Il disciplinare di produzione del vino è stato modificato inserendo le varietà di uve da cui sono ottenuti i vini spumanti di qualità del tipo aromatico (varietà Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel e Busuioacă de Bohotin).

È stato modificato il capitolo IV del disciplinare, mentre il documento unico è rimasto invariato.

4. Indicazione delle rese viticole per i vini spumanti del tipo aromatico

È necessario modificare il disciplinare indicando le rese viticole per le varietà da cui sono ottenuti i vini spumanti di qualità del tipo aromatico, al fine di definire chiaramente le rese specifiche di questa categoria.

Sono stati modificati i capitoli IV e V del disciplinare e il punto 5.2 del documento unico.

5. Presentazione delle pratiche tecnologiche specifiche delle categorie di vino

Il disciplinare è stato modificato inserendo informazioni su alcune pratiche tecnologiche specifiche per la produzione delle nuove categorie di vini (vino spumante, vino spumante di qualità del tipo aromatico e vino frizzante), quali la fermentazione in autoclave, la fermentazione in bottiglie di vetro, la stabilizzazione del vino spumante del tipo aromatico.

È stato modificato il capitolo X del disciplinare, mentre è rimasto invariato il documento unico.

6. Indicazione delle caratteristiche analitiche delle categorie di vino richieste

È necessario modificare il disciplinare indicando i parametri fisico-chimici specifici delle nuove categorie, come richiesto dalla normativa per un prodotto DOP. Tali informazioni sono necessarie per definire la specificità delle categorie di qualità.

Sono stati modificati il capitolo XI del disciplinare e le sezioni 4.3, 4.4 e 4.5 del documento unico.

7. Indicazione delle caratteristiche organolettiche delle nuove categorie di vino richieste

Il disciplinare è stato modificato con l'aggiunta delle caratteristiche organolettiche delle nuove categorie di vini richieste per la produzione, in quanto la normativa prevede che tali informazioni siano fornite per una denominazione protetta DOP.

Sono stati modificati il capitolo XI del disciplinare e le sezioni 4.3, 4.4 e 4.5 del documento unico.

8. Inserimento nell'etichettatura/presentazione di indicazioni obbligatorie per i vini spumanti di qualità

È necessario modificare il disciplinare introducendo disposizioni sull'etichettatura della categoria dei vini spumanti di qualità in modo che nell'etichettatura figurino le informazioni relative al metodo di produzione del vino spumante di qualità e il nome della varietà impiegata.

Sono stati modificati il capitolo II del disciplinare e il punto 9 del documento unico.

## DOCUMENTO UNICO

**1. Nome del prodotto**

Bohotin

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

**3.1. Codice della nomenclatura combinata**

— 22 – BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI E ACETI;

2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

**4. Descrizione del vino (dei vini)**

1. Caratteristiche organolettiche - vini bianchi e rosati

*Vini bianchi*

Colore: giallo paglierino, giallo intenso, giallo canarino con riflessi verdolini, da giallo limone a verdolino, giallo verdolino, giallo dorato, giallo paglierino, verdolino, da giallo verdolino a giallo paglierino.

Odore: tipico aroma di Moscato, fiori di sambuco, agrumi verdi, fresco, aroma di mele estive appena tagliate, aroma di fiori di campo, delicato, se leggermente invecchiato richiama la freschezza del fieno appena falciato, tipico aroma di fiori di vite, fiori di acacia, fieno appena falciato, odore di terra umida, fiori di campo.

Sapore: crosta di pane di segale, miele, sapore leggermente amaro, elevata acidità, sentori di agrumi.

Vini rosati: tonalità rosate o colore buccia di cipolla essiccata o petali di rosa, aromi di basilico, frutti di bosco, note fini di vaniglia se leggermente invecchiati, con sentori olfattivi di lampone, fragole selvatiche, talvolta ciliegie e amarene.

Per quanto riguarda i valori dell'acidità massima totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

*Caratteristiche analitiche generali*

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,00
- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

## 2. Caratteristiche organolettiche - vini rossi

### Vini rossi

Colore: rosso rubino scuro che invecchiando assume tonalità rosso mattone, rosso rubino, rosso bruno, rosso granato moderato o intenso o sfumature violacee.

Odore: basilico, frutti di bosco rossi, con l'invecchiamento sviluppa sentori di violetta, tannino, tabacco, cuoio, se invecchiati in botte sviluppano sentori di vaniglia, uva in maturazione, lampone e fragole selvatiche.

Sapore: note di vaniglia se invecchiati, frutti di bosco maturi, aromi erbacei, fragole selvatiche, ciliegie amare, amarene, astringenza moderata, note originali di prugne, legno, corposità, aromi di frutta fresca, vellutato.

Per quanto riguarda i valori dell'acidità massima totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

### Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11
- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

## 3. Vino spumante di qualità

I vini spumanti di qualità si distinguono per la loro finezza, freschezza, naturalezza, aromi di fermentazione con richiami di albicocche mature, fragole, confettura di rosa, amplificati da bollicine fini, persistenti e piccole per tutta l'altezza del calice e spuma abbondante.

Colore: bianco verdolino o giallo verdolino per i vini bianchi, fino al rosa pallido con tonalità rubino chiaro per i vini rosati o rossi.

Odore: fresco, caratteristico del prodotto, aromi di fermentazione con sentori floreali.

Sapore: fruttato (albicocche, fragole, pompelmo), fine, caratteristiche sensoriali che ricordano il lievito autolisato, pungente per la presenza di anidride carbonica, con un sapore tipico.

Spuma abbondante, bollicine fini e persistenti, piccole per tutta l'altezza del calice.

Sovrapressione a 20 °C: minimo 3,5 bar.

L'acidità volatile massima è diversa: per i vini bianchi/rosati con un valore di 18 milliequivalenti per litro e per i vini rossi con 20 milliequivalenti per litro.

### Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,00
- Acidità totale minima: 6,00 in grammi per litro espressa in acido tartarico
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

## 4. Vini spumanti di qualità del tipo aromatico

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico presentano colore giallo paglierino con sfumature giallo verdoline o riflessi verdolini (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) oppure colore rosa con sfumature violacee (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), con spuma abbondante, fine e persistente.

Aroma tipico, che preserva gli aromi terpenici delle uve cui si aggiungono composti aromatici volatili derivanti dalla fermentazione alcolica, fine e ampio, con aromi di agrumi, fiori d'arancio, basilico e petali di rosa, nel finale leggeri aromi di frutti rossi freschi. I vini spumanti sono molto gradevoli grazie all'equilibrio tra il livello di acidità e il tenore zuccherino e hanno buona persistenza.

Aroma fine di Moscato, con sentori di basilico, rose e fieno appena falciato, il sapore è gradevole e vivace grazie all'equilibrio tra dolcezza e acidità. Spuma abbondante, bollicine fini e piccole per tutta l'altezza del calice.

Sovrapressione a 20 °C: minimo 3 bar.

L'acidità volatile massima per i vini bianchi/rosati è di 18 milliequivalenti per litro.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 6,00
- Acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

#### 5. Vino frizzante

Colore: giallo verdolino o giallo verdolino per i vini bianchi, tendente al rosa pallido o con tonalità rubino chiaro per i vini rosati o rossi.

Odore: caratterizzato da freschezza, note fresche di fragole, agrumi (pompelmo), albicocche mature, fiori di sambuco, basilico.

Sapore: fruttato, fine, equilibrato, caratteristiche sensoriali che ricordano il lievito autolisato, pungente per la presenza di anidride carbonica, con un sapore tipico di agrumi freschi e frutti di bosco.

Bollicine fini, persistenti e piccole per tutta l'altezza del calice.

Sovrapressione a 20 °C: minimo 1,0 bar e massimo 2,5 bar.

L'acidità volatile massima è diversa: per i vini bianchi/rosati con un valore di 18 milliequivalenti per litro e per i vini rossi con 20 milliequivalenti per litro.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15,00
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 7,00
- Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espressa in acido tartarico
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 235

### 5. Pratiche di vinificazione

#### a. Pratiche enologiche specifiche

Pratica colturale

L'irrigazione è consentita, applicando standard ragionevoli (400-600 m<sup>3</sup>/ha), soltanto negli anni di siccità, previa notifica all'Ufficio nazionale della vite e dei prodotti vitivinicoli (*Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole - ONVPV*), quando il contenuto di acqua nel suolo a una profondità di 0-100 cm scende fino al 50 % dell'intervallo di umidità attiva.

Vendemmia verde - riduzione del numero di grappoli all'invaiaitura quando la produzione potenziale supera i limiti massimi consentiti dal disciplinare di produzione.

#### b. Rese massime

1. vendemmiato a piena maturazione, varietà Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

11 500 chilogrammi di uve per ettaro

2. vendemmiato a piena maturazione, varietà Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir  
11 500 kg di uve per ettaro
3. vendemmiato a piena maturazione, varietà Merlot, Băbească neagră  
12 000 kg di uve per ettaro
4. vendemmiato a piena maturazione, varietà Fetească regală, Aligote, Fetească albă, Riesling Italian  
12 500 kg di uve per ettaro
5. vendemmia tardiva, varietà Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin  
10 000 chilogrammi di uve per ettaro
6. vendemmia tardiva, varietà Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot, Riesling Italian  
10 000 chilogrammi di uve per ettaro
7. raccolta di uva con muffa nobile, varietà Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris  
8 000 chilogrammi di uve per ettaro
8. vendemmiato a piena maturazione, varietà Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin  
86 ettoltri per ettaro
9. vendemmiato a piena maturazione, varietà Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră  
86 ettoltri per ettaro
10. vendemmiato a piena maturazione, varietà Merlot, Băbească neagră  
90 ettoltri per ettaro
11. vendemmiato a piena maturazione, varietà Fetească regală, Aligote, Riesling Italian, Fetească albă  
94 ettoltri per ettaro
12. vendemmia tardiva, varietà Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin  
65 ettoltri per ettaro
13. vendemmia tardiva, varietà Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Riesling Italian  
65 ettoltri per ettaro
14. raccolta di uva con muffa nobile, varietà Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris  
52 ettoltri per ettaro
15. vini spumanti di qualità del tipo aromatico, varietà Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin  
12 500 kg di uve per ettaro
16. vini spumanti di qualità del tipo aromatico, varietà Traminer roz  
11 500 chilogrammi di uve per ettaro
17. vini spumanti di qualità del tipo aromatico, varietà Muscat Ottonel  
11 000 chilogrammi di uve per ettaro

18. vini spumanti di qualità del tipo aromatico, varietà Tămăioasă românească, Busuioacă de Bohotin

92,5 ettoltri per ettaro

19. vini spumanti di qualità del tipo aromatico, varietà Traminer roz

86 ettoltri per ettaro

20. vini spumanti di qualità del tipo aromatico, varietà Muscat Ottonel

81,40 ettoltri per ettaro

#### 6. Zona geografica delimitata

La zona delimitata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bohotin» è situata nelle aree del distretto di Iași elencate di seguito.

- comune di Răducăneni, villaggi di Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu;
- comune di Moșna, villaggio di Moșna;
- comune di Cozmești, villaggi di Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos;
- comune di Dolhești, villaggi di Dolhești, Pietriș e Brădicești;
- comune di Gorban, villaggi di Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului;
- comune di Ciortești, villaggi di Ciortești, Coropcenii, Deleni, Șerbești.

#### 7. Varietà di uve da vino

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletozii, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G - Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămăioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămăioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămăioasă albă de Drăgășani

## 8. Descrizione del legume/dei legami

### 8.1. Informazioni sulla zona geografica

Il rilievo è costituito da interfluvi, leggermente arrotondati e in lieve pendenza verso sud-ovest. I pendii sono allungati, relativamente uniformi, con una pendenza media del 10-15 %. Il primo livello del rilievo, con altitudine fino a 30 m, si trova a ovest della valle del torrente Moşna; il secondo livello, con altitudine compresa tra 50 e 100 m, è rappresentato da un versante lungo 7-8 km e largo 1,5-2 km; il terzo livello, con altitudine non superiore a 200 m, occupa la metà orientale del bacino del Moşna.

I fattori geologici appartengono agli strati seguenti: bessarabiano (argilla, arenaria calcarea, sabbia) ricoperto da depositi di loess con spessore di 3-4 m; kerssoniano (argille sabbiose, sabbia intervallata da concrezioni di arenaria), che forma la parte superiore del rilievo ad altitudini superiori a 200 m; meotiano (cinerite sabbiosa, spessa 10-20 m) che compare isolatamente delle zone più alte; quaternario inferiore (depositi fluviali) a est di Cozmeşti sui terrazzi fluviali del Prut.

La rete idrica è molto ridotta, essendo costituita dal torrente Moşnişoara nella parte orientale del territorio e da torrenti minori adiacenti che drenano la parte destra del territorio.

Il clima, di tipo continentale, si contraddistingue per le condizioni estreme, con inverni rigidi ed estati secche, ed è influenzato dal flusso d'aria verso la valle aperta del Prut. Caratteristiche: temperatura media annua di 9,6 °C, durata media del periodo vegetativo di 183 giorni, bilancio termico complessivo che si attesta tra 3 693 e 4 309 °C, bilancio termico attivo tra 3 223 e 3 879 °C e bilancio termico utile per le viti tra 1 330 e 1 739 °C.

Il mese più freddo dell'anno è gennaio (- 3,6 °C), con temperature minime assolute fino a - 26,8 °C, che mettono a rischio i vigneti non protetti, mentre il mese più caldo dell'anno è luglio (+21,3 °C), con temperature massime assolute fino a +41,6 °C che spesso coincidono con periodi di siccità.

Il soleggiamento complessivo annuo è di 2 137 ore, di cui 1 348 durante il periodo vegetativo della vite. Le precipitazioni complessive annue ammontano a 517,8 mm, di cui 320,5 mm nel periodo vegetativo della vite.

Si registrano precipitazioni maggiori durante l'estate (da giugno a luglio) e minime durante l'inverno (da gennaio a febbraio).

Suolo: predominanza dei suoli mollisol/černožëm cambici (30-35 %), seguiti da suoli argillosi nelle zone ad alta quota (250-300 m). Nella zona dell'altopiano le rocce del suolo sono rappresentate dai sedimenti di loess e, nella zona centro-settentrionale, da arenarie calcaree.

### 8.2. Dettagli del prodotto

I vini fermi ottenuti in questa zona sono generalmente leggeri, quelli bianchi hanno maggiore acidità, sono poco estrattivi ma tipici delle varietà da cui provengono. Le varietà di uve rosse per la produzione di vini di qualità in questa zona hanno un'elevata capacità di accumulare antociani (dando vini tannici con accumulo di colore) e in genere la maturazione fenolica avviene due settimane dopo la maturazione tecnologica.

La varietà della Busuioacă de Bohotin presenta caratteristiche peculiari, per cui in alcune annate con autunni lunghi e caldi può produrre vini rosati naturalmente dolci con residuo zuccherino. Questo vino è untuoso, di colore ambrato, pieno di aromi che ricordano nel contempo i petali di rosa, il basilico e l'incenso, trattandosi infatti della varietà tipica della zona da cui il vino ha preso il nome.

Vini spumanti di qualità

Finezza, freschezza, naturalezza, aromi di fermentazione con richiami di albicocche mature, fragole, confettura di rosa, amplificati da bollicine fini, persistenti e piccole per tutta l'altezza del calice e spuma abbondante.

Colore giallo verdolino o giallo verdolino per i vini bianchi, fino al rosa pallido con tonalità rubino chiaro per i vini rosati o rossi.

Aroma fresco, aromi di fermentazione con sentori floreali.

Sapore fruttato (albicocche, fragole, pompelmo), fine, caratteristiche sensoriali che ricordano il lievito autolisato, pungente per la presenza di anidride carbonica, con sapore specifico.



Vini spumanti di qualità del tipo aromatico

Colore giallo paglierino con sfumature giallo verdoline o riflessi verdolini (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) oppure colore rosa con sfumature violacee (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), con spuma abbondante fine e persistente.

Aroma tipico, che preserva gli aromi terpenici delle uve cui si aggiungono composti aromatici volatili derivanti dalla fermentazione alcolica, fine e ampio, con aromi di agrumi, fiori d'arancio, basilico e petali di rosa, nel finale leggeri aromi di frutti rossi freschi. Con un equilibrio tra il livello di acidità e il tenore zuccherino, con una buona persistenza. Aroma fine di Moscato, sentori di basilico, rose e fieno appena falciato, il sapore è vivace grazie all'equilibrio tra dolcezza e acidità.

Vino frizzante

Colore bianco verdolino o giallo verdolino per i vini bianchi, fino al rosa pallido o con tonalità rubino chiaro per i vini rosati o rossi.

Aroma caratterizzato da freschezza, note fresche di fragole, agrumi (pompelmo), albicocche mature, fiori di sambuco, basilico.

Sapore fruttato, fine, equilibrato, caratteristiche sensoriali che ricordano il lievito autolisato, pungente per la presenza di anidride carbonica, con sapore tipico di agrumi freschi e frutti di bosco. Spuma abbondante, bollicine fini e persistenti, piccole per tutta l'altezza del calice.

### 8.3. *Dettagli sui fattori umani*

Al fine di ottenere i vini gran parte dei viticoltori vendemmia di notte in modo da ridurre la durata della trasformazione tecnologica, evitando così di raffreddare la massa di uva raccolta. Segue quindi una lavorazione rapida e delicata del mosto per evitare una riduzione dei nutrienti necessari alla fermentazione. In alcuni casi i produttori utilizzano per la conservazione anche alcune vecchie cantine o locali moderni per garantire un clima ottimale dei vini, in modo da preservare la freschezza dei vini più a lungo, in particolare per i vini bianchi spumanti di qualità, ma anche da favorire la maturazione (grazie anche alla presenza di *pupitre* utilizzati per ottenere vini spumanti di qualità).

È praticata inoltre la gestione dell'apparato vegetativo della vite tramite lavori in verde in base alla posizione dell'apezzamento sul pendio e alla specifica fruttificazione della varietà. Si effettua anche la potatura verde prima della fioritura per favorire una fruttificazione in percentuale molto più elevata e per aumentare il peso medio del grappolo e la produzione per unità di superficie di varietà quali Fetească regală, Tămâioasă românească e Muscat Ottonel. Il controllo delle erbe infestanti avviene mediante lo sfalcio e smuovendo il suolo utilizzando fresatrici con sensori.

Il vitivinicoltore assicura una gestione ottimale della pianta e il controllo del vigore e del potenziale produttivo attraverso pratiche di rese controllate.

L'uso di uve intere, l'eliminazione del mosto prodotto durante il trasporto, l'accurata manipolazione, la pressatura in ambiente pulito, con attrezzature adeguate e secondo regole che definiscono un rapporto preciso tra il peso dell'uva vendemmiata trasformata e il volume del mosto estratto garantiscono la qualità e la chiarezza del mosto ottenuto, assicurano un'estrazione delicata che preserva la finezza degli aromi fruttati e permettono di creare vini di buona intensità e dagli aromi rotondi. L'affinamento su fecce sviluppa aromi terziari, contribuendo alla complessità dei vini.

### 8.4. *Legame causale*

Questa zona non comprende generalmente le vallate profonde che si aprono verso i prati lungo il fiume Prut con le loro frequenti correnti d'aria fredda e in cui, nella maggior parte dei casi, la vite non è coltivata nel terzo inferiore dei pendii. Di conseguenza l'influenza delle temperature minime assolute durante l'inverno è limitata e tale zona può essere considerata vocata alla coltivazione della vite.

A Bohotin la coltivazione della vite risale a tempi antichi e alcuni autori ritengono che la varietà Busuioacă de Bohotin abbia avuto origine proprio in questa zona. La località di Bohotin deve il proprio nome, secondo diverse ipotesi, al torrente Bohotin che attraversa la zona oppure a uno degli antichi viticoltori che si chiamava Bohotinean. La varietà Busuioacă de Bohotin è diventata famosa grazie alle proprie caratteristiche peculiari, in quanto si tratta dell'unica varietà rumena da cui si producono vini aromatici con colore dal rosato al rosso, conferendo al vino il suo carattere unico tra i vini prodotti in Romania.

L'unicità della varietà Busuioacă de Bohotin come varietà rumena trova riconoscimento a livello mondiale nell'opera pubblicata da Hachette *Dictionnaire Encyclopédique des Cépages*, che raccoglie circa 10 000 vitigni esistenti al mondo, riporta chiaramente che «la Busuioaca de Bohotin è una varietà da vino rosso aromatico della Romania».

La presenza nella zona di suoli scheletrici ad alto contenuto di carbonato di calcio permette di coltivare le varietà aromatiche di uva tipiche per la produzione di vini fermi, estrattivi, freschi, dal carattere minerale e con aromi floreali complessi ben definiti (acacia, basilico, sambuco, miele).

La zona a maggiore altitudine (300-340 m) presenta risorse elioterme abbondanti e un grande potenziale, con suoli meno fertili, un elevato contenuto di calcare scheletrico e un'esposizione a sud favorevole per le varietà rosse.

I vini bianchi prodotti in questa zona sono fruttati, con un carattere minerale pronunciato. L'esposizione a ovest dei vigneti li protegge dalla forte radiazione solare e, unitamente alle temperature più moderate dovute alle correnti d'aria provenienti dal corridoio del fiume Prut, preserva meglio l'acidità delle uve e le note aromatiche vegetali e floreali. Allo stesso tempo, per via del minor vigore dovuto alla scarsa fertilità del suolo, i vini rossi di questa zona sono corposi, robusti, ricchi di tannini e con un elevato potenziale di invecchiamento (aromi di frutti di bosco maturi, ribes, prugne, legno, note speziate).

L'assenza di temperature estremamente elevate (ondate di calore) e dell'influenza delle correnti d'aria provenienti dalla valle del Prut contribuiscono al mantenimento degli acidi organici nelle uve, conferendo così al vino un'elevata acidità totale, un pH basso, un carattere vivace e rinfrescante. Inoltre l'esperienza dei viticoltori locali e le attuali tecniche di viticoltura consentono la produzione di vini di qualità. Dal punto di vista geografico, il macroclima e le caratteristiche delle varietà coltivate sono determinanti nel distinguere i vini di questa zona vitivinicola da quelli prodotti con le stesse varietà in altre zone.

Per i vini spumanti di qualità, il suolo černožem lisciviato e grigio con una tessitura sabbioso-argillosa, che ne migliora le proprietà fisiche grazie alle sue caratteristiche biochimiche di base (intensità dell'attività biologica, elevato contenuto di humus, maggiore capacità di scambio cationico, reazione neutra leggermente acida, alta saturazione delle basi e dei nutrienti, clima continentale temperato con elementi moderatamente continentali in alta collina e radiazioni solari con una media di 120 Kcal/cm<sup>2</sup>/anno e con precipitazioni medie pari a 524 mm), favorisce un ottimo equilibrio tra acidità, zuccheri e composti aromatici, accompagnato da bollicine fini.

Per i vini spumanti di qualità del tipo aromatico, il clima continentale temperato con inverni miti, estati calde e autunni lunghi favorisce l'accumulo di grandi quantità di zuccheri e aromi caratterizzati da note fruttate tipiche della zona (note di fragole e pompelmo per il Busuioacă de Bohotin, albicocche mature per il Muscat Ottonel, fiori di sambuco e basilico per il Tămăioasă Românească).

Il černožem lisciviato e grigio e il clima continentale temperato favoriscono l'equilibrio tra acidità, zuccheri e composti aromatici. Il mantenimento di tale equilibrio in condizioni ottimali preserva poi la tipica gamma aromatica di frutta matura e la vivace freschezza dei vini frizzanti.

## 9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

### **Condizioni di commercializzazione**

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

i vini a denominazione di origine controllata «Bohotin» devono essere imbottigliati in recipienti di vetro di capacità non superiore a 1,5 litri.

I vini a denominazione di origine controllata «Bohotin» devono recare un'etichetta principale e una controetichetta (o etichetta secondaria) al momento del confezionamento e dell'etichettatura.

Per quanto riguarda l'etichettatura dei vini, la denominazione di origine protetta «Bohotin» può essere integrata, a seconda degli interessi dei produttori, con uno dei nomi delle località vitivinicole seguenti: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

*Condizioni relative alla produzione nella zona*

Quadro giuridico:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la produzione di vini a denominazione di origine controllata «Bohotin» a partire da uve raccolte nella zona delimitata della DOC «Bohotin» può essere effettuata anche in impianti di vinificazione situati in sottodivisioni amministrative confinanti con la zona delimitata, in particolare il comune di Iași (distretto di Iași) e il comune di Huși (distretto di Vaslui).

*Condizioni di etichettatura*

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

per i vini spumanti di qualità del tipo aromatico, l'etichetta deve indicare il metodo di produzione del vino spumante di qualità (tradizionale mediante fermentazione in bottiglia o in autoclave) e la varietà di uva da cui proviene.

**Link al disciplinare del prodotto**

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_bohotin\\_modif\\_cf\\_cererii\\_28.07.2020\\_si\\_notific\\_com\\_20.03.2024\\_no\\_track\\_changes.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_bohotin_modif_cf_cererii_28.07.2020_si_notific_com_20.03.2024_no_track_changes.pdf)