

# BOHOTIN DOC

DECIZIE NR. 2446 22/09/2006

**Pentru acordea dreptului de producere a vinurilor cu denumirea de origine controlată**

## Articolo 1

La DOC "denumirea de origine controlată" "Bohotin" è attribuita ai **vini bianchi rossi, rosati e bianchi liquorosi**, ottenuti da uve prodotte nell'area delimitata per questa DOC all'articolo 4, nel rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti dal presente "decizia".

Le condizioni generali per produrre e commercializzare vini con "Denumire de origine controlată" sono stabilite dal documento tecnico approvato dal Ministero dell'Agricoltura con "Ordinul nr. 52/2003".

## Articolo 2

La DOC "Bohotin" può essere completata, in funzione dell'interesse dei produttori, con una delle seguenti menzioni di posizioni viticole "plai viticol":

**Răducăneni  
Dealul Roșu  
Dealul Moșna  
Gorban  
Podoleni  
Cozmești  
Dealul Isaiia.**

## Articolo 3

In funzione della tipologia e qualità delle uve di origine, la loro proprietà organolettica e composizione, la DOC "Bohotin", può essere inserita nelle seguenti categorie di qualità:

**uve bianche:**

**Bohotin DOC-CIB:**

**Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris;**

**Bohotin DOC-CT :**

**Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris;**

**Bohotin DOC-CMD :**

**Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris, Sauvignon, Chardonnay, Riesling italian, Aligoté, Fetească Albă, Fetească Regală, Sortiment alb;**

**uve rosse:**

**Bohotin DOC-CT:**

**Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Pinot noir;**

**Bohotin DOC-CMD:**

**Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Pinot noir, Babească Neagră, Sortiment roșu;**

In funzione della tecnologia utilizzata con i vitigni a bacca nera si possono ottenere vini rosati.

**Busuioacă de Bohotin DOC-vinuri aromate licoroase:**

**Busuioacă de Bohotin.**

## Articolo 4

L'area geografica delimitata per la produzione della DOC "Bohotin" comprende la totalità dei seguenti territori delle località: municipalità cittadine (municipii) o città (orașe), comuni centri extra urbani (comune), villaggi (satele):

**distretto di Iași:**

**comune di Răducăneni:**

**villaggi di: Bohotin, Isaiia, Răducăneni, 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, Brădicești;**

**comune di Gorban:**

**villaggi di: Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului;**

**comune di Ciortești:**

**villaggi di: Ciorcești, Coropcenii, Deleni, Șerbești.**

## Articolo 5

I vini a DOC **"Bohotin"** possono essere prodotti nelle tipologie indicate nell'allegato di questa "decizie", a condizione che rispettino le caratteristiche di composizione delle varietà di vite e dei requisiti specifici per ogni classificazione.

#### Articolo 6

Per produrre vini a DOC **"Bohotin"** nelle tipologie elencate nell'allegato A, i produttori devono rispettare le condizioni di coltura dell'uva al fine di raggiungere il minimo di zuccheri naturali richiesti nell'allegato per ciascun tipo di vino.

**La densità di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 3.330 ceppi.**

Le forme di allevamento sono basse o semialte e il sistema di potatura deve lasciare una carica massima per ceppo di:

**30 gemme per Busuioacă de Bohotin, Pinot gris;**

**36 gemme per i restanti vitigni.**

E' ammessa l'irrigazione in anni particolarmente siccitosi, previa approvazione di ONDOV, quando il contenuto di umidità del suolo nella profondità da 0 a 100 cm, è inferiore del 50%, con utilizzo moderato di quantità di acqua (400-600 mc/ettaro).

Se la produzione potenzialmente supera il limite massimo ad ettaro è obbligatorio eseguire una cernita sulla pianta dei grappoli prima della vendemmia.

#### Articolo 7

La produzione massima per ettaro di uva ammessa per ottenere vini a DOC **"Iasi"** dovrà rispettare i seguenti limiti massimi:

**vini bianchi liquorosi:**

**Bohotin DOC vinuri speciale Licoroase:**

**Busuioacă de Bohotin: 60,00 q/ha.;**

**vini bianchi:**

**Bohotin DOC-CIB:**

**Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel , Pinot gris: 60,00 q/ha.;**

**Bohotin DOC-CT:**

**Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel , Pinot gris: 70,00 q/ha.;**

**Bohotin DOC-CMD:**

**Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel , Pinot gris: 80,00 q/ha.;**

**Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz: 80,00 q/ha.;**

**Chardonnay, Sauvignon: 80,00 q/ha.;**

**Fetească Albă, Riesling italian: 100,00 q/ha.;**

**Fetească Regală, Aligoté: 120,00 q/ha.**

**Vini rossi e rosati:**

**Bohotin DOC-CT:**

**Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Pinot noir: 60,00 q/ha.;**

**Merlot: 80,00 q/ha.;**

**Bohotin DOC-CMD:**

**Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Pinot noir: 80,00 q/ha.;**

**Merlot: 100,00 q/ha.;**

**Băbească Neagră 120,00 q/ha.**

#### Articolo 8

#### Articolo 8

Per le pratiche enologiche utilizzate per la produzione dei vini a **DOC "Bohotin"** vengono stabilite le seguenti condizioni:

accurata scelta dei grappoli delle uve (in modo accurato per CT e CIB);

pressatura con torchi discontinui per le uve bianche, presse continue o pigiatrici per le uve rosse;

macerazione pellicolare per le uve aromatiche e semiaromatiche e per le uve rosse (breve per i rosati) in modo da ottenere la giusta colorazione dei vini;

resa massima dell'uva in vino 65%;

controllo della temperatura ideale di fermentazione;

realizzare la fermentazione malo lattica (uve rosse);

maturazione in legno e affinamento in bottiglia per la durata necessaria per ottenere il livello qualitativo desiderato.

Per la produzione della tipologia **"vinuri speciale licoroase"** si possono eseguire le seguenti operazioni applicate separatamente o in combinazione:

**aggiunta di mosto concentrato , mosto concentrato rettificato;**

**taglio con alcol di origine viticola a 96,00% vol. o distillato di vino con 52,00% vol. minimo, 86,00% vol. massimo;**

**o aggiunta di mistella di vino;**

Il mosto, prima di ricevere l'aggiunta di alcool o di distillato, deve fermentare parzialmente per raggiungere un minimo di alcool svolto di 4% vol.

Invecchiamento minimo in botti di legno per almeno 12 mesi;

L'elaborazione dei vini liquorosi deve avvenire in locali separati da quelli delle operazioni di vinificazione di altre tipologie di vini.

## Articolo 9

Nei casi in cui il vino non rispetti le condizioni e requisiti stabiliti del presente disciplinare di produzione, il vino perde il diritto alla DOC e viene declassato a categorie inferiori "vinuri de calitate superioara" o "vinuri de consum curent" dall'ONDOV, oppure il produttore può optare volontariamente al declassamento previa dichiarazione agli organi Ispettivi dell'ONDOV.

### Allegato A

#### Limiti produttivi per categorie di qualità, vitigni o uvaggi e tipologia di vini DOC "Bohotin", pronti per la commercializzazione:

##### Vini bianchi:

###### Vinuri DOC-CIB:

Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris abboccato (demisec):

zucchero minimo del mosto: 240,00 gr/l.;  
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 13,50% vol.;  
zuccheri residui: da 4,00 a 12,00 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris amabili (demidulce):

zucchero minimo del mosto: 240,00 gr/l.;  
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 13,50% vol.;  
zuccheri residui minimo: 12,00 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris dolci (dulce):

zucchero minimo del mosto: 240,00 gr/l.;  
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;  
zuccheri residui minimo: 50,00 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

###### Vinuri DOC-CT

Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris secchi (sec):

zucchero minimo del mosto: 220,00 gr/l.;  
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,50% vol.;  
zuccheri residui massimi: 4,00 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris abboccati (demisec):

zucchero minimo del mosto: 220,00 gr/l.;  
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,50% vol.;  
zuccheri residui: da 4,00 a 12,00 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris amabili (demidulce):

zucchero minimo del mosto: 210,00 gr/l.;  
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,00% vol.;  
zuccheri residui minimi: 12,00 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

###### Vinuri DOC-CMD:

Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Fetească Albă, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Riesling italian, Aligoté, Fetească Regală, Sortiment alb o tradițional secchi (sec):

zucchero minimo del mosto: 187,00 gr/l.;  
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;  
zuccheri residui massimi: 4,00 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 19,00 gr/l.;

Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Fetească Albă, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Riesling italian, Aligoté, Fetească Regală, Sortiment alb o tradițional abboccati (demisec):

zucchero minimo del mosto: 192,00 gr/l.;  
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;  
zuccheri residui: da 4,00 a 12,00 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 19,00 gr/l.;

Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Fetească Albă, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Riesling italian, Aligoté, Fetească Regală, Sortiment alb o tradițional amabili (demidulce):

zucchero minimo del mosto: 200,00 gr/l.;  
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;  
zuccheri residui minimi: 12,00 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 19,00 gr/l.;

**vini rossi:**

**Vinuri DOC-CT:**

**Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon secchi (sec):**

zucchero minimo del mosto:	213,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	12,50% vol.;
zuccheri residui massimi:	4,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo:	23,00 gr/l.;
<b>Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon abboccati (demisec):</b>	
zucchero minimo del mosto:	220,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	12,50% vol.;
zuccheri residui:	da 4,00 e 12,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo:	23,00 gr/l.;
<b>Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon amabili (demidulce):</b>	
zucchero minimo del mosto:	210,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	12,00% vol.;
zuccheri residui minimo:	12,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo:	23,00 gr/l.;

**vini rossi e rosati:**

**Vinuri DOC-CMD:**

**Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Fetească Neagră, Babească Neagră, Sortiment Roșu secchi (sec):**

zucchero minimo del mosto:	187,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	11,00% vol.;
zuccheri residui massimi:	4,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rossi minimo:	21,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rosati minimo:	19,00 gr/l.;
<b>Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Fetească Neagră, Babească Neagră, Sortiment Roșu abboccati (demisec):</b>	
zucchero minimo del mosto:	192,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	11,00% vol.;
zuccheri residui:	da 4,00 a 12,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rossi minimo:	21,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rosati minimo:	19,00 gr/l.;
<b>Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Fetească Neagră, Babească Neagră, Sortiment Roșu amabili (demidulce):</b>	
zucchero minimo del mosto:	200,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	11,00% vol.;
zuccheri residui minimi:	12,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rossi minimo:	21,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rosati minimo:	19,00 gr/l.;

**vini liquorosi:**

**vinuri speciale licoroase DOC:**

**Busuioacă de Bohotin (dulce):**

zucchero minimo del mosto:	204,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	15,00% vol.;
zuccheri residui minimi:	80,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rossi minimo:	21,00 gr/l.;

**le caratteristiche uniche per tutte le tipologie sono:**

acidità totale minima:	4,50 gr/l.;
acidità volatile massima:	
vini bianchi e rosati:	1,08 gr/l.;
vini rossi:	1,20 gr/l.;

I vini con due anni di invecchiamento e/o con il titolo alcolometrico volumico totale superiore a 13,00% vol. possono superare i detti limiti per l'acidità volatile purché vi sia armonia perfetta gusto-olfattiva.

**anidride solforosa totale massima:**

vini bianchi e rosati secchi:	210,00 mgr/l.;
vini bianchi e rosati abboccati:	260,00 mgr/l.;
vini bianchi e rosati amabili o dolci:	300,00 mgr/l.;
vini rossi secchi:	160,00 mgr/l.;
vini rossi abboccati:	210,00 mgr/l.;
vini rossi amabili:	300,00 mgr/l.;

**intensità colorimetrica vini rossi minima (DO 420+DO520/cm.):**

Fetească Neagră:	3,40 CT	3,40 CMD
Pinot Noir:	3,40 CT	3,20 CMD
Băbească Neagră		3,00 CMD
Cabernet Sauvignon:	3,80 CT	3,60 CMD
Merlot:	3,40 CT	3,40 CMD
Sortiment roșu:		3,20 CMD

**Sortiment tradițional :**

**Fetească Albă minimo 60%, Fetească Regală massimo 40%.**

**Sortiment alb:**

vini bianchi della DOC-CMD, ottenuti da un coacervo di uve a bacca bianca autorizzate per **questa** denominazione con proporzioni (minimo 15% per il vitigno in minoranza) a scelta del produttore purché, in etichetta sotto la menzione "Sortiment Alb" siano scritti in modo decrescente tutti i vitigni che fanno parte dell'uvaggio.

**Sortiment roșu:**

vini rossi della DOC-CMD, ottenuti da un coacervo di uve a bacca nera autorizzate per questa denominazione con proporzioni (minimo 15% per il vitigno in minoranza) a scelta del produttore purché, in etichetta sotto la menzione "Sortiment roșu" siano scritti in modo decrescente tutti i vitigni che fanno parte dell'uvaggio.

Per tutte le DOC i vitigni menzionati in etichetta devono rappresentare un **minimo dell'85% del volume vinificato**. I vini devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche: limpidezza perfetta, colore caratteristico secondo il tipo di uva e di invecchiamento, aroma tipico dell'uva di origine e bouquet ampio nei vini vecchi, armonia gusto-olfattiva, caratteri di finezza e tipicità dovuti all'origine geografica e al tipo di suolo.