

Denumiri de vinuri existente – dosarul tehnic**I. DENUMIRE/ DENUMIRI DE ÎNREGISTRAT:**

Dealu Mare (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	Asociația Profesională Vitivinicolă Dealu Mare
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	Asociație înființată conform O.G. nr. 26/2000, are componență nouă membrii și acoperă o suprafață de aprox. 500 ha.
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	92 Găgeni 107402 Ploiești România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 244 530955
<i>Fax:</i>	0040 244 599216
<i>E-mail(uri):</i>	office@halewood.com.ro

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Stadiu:</i>	Anexat(e)
<i>Denumirea fișierului:</i>	Caiet de sarcini DOC DEALU MARE.pdf

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	O MAPDR nr 732, M Of. nr.726 din 10 august 2005
----------------------------	---

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	Dealu Mare (ro)
<i>Termen echivalent/termeni echivalenți:</i>	
<i>Denumire utilizată în mod tradițional:</i>	Nu
<i>Temeiul juridic pentru transmitere:</i>	Articolul 73 alineatul (1) litera (a) din R.(CE) nr. 607/2009
<i>Prezentul dosar tehnic include modificarea (modificările) adoptată (adoptate) în conformitate cu:</i>	
<i>Tip de indicație geografică:</i>	DOP - denumire de origine protejată

1. CATEGORII DE PRODUSE VITICOLE

1. Vin

2. DESCRIEREA VINULUI/VINURILOR

Cracteristici analitice si organoleptice

<i>Caracteristici analitice:</i>
<p>- <i>tărie alcoolică dobândită:</i> minim 11 % vol.;</p> <p>- <i>aciditate totală</i> (acid tartric): minim 5,5 g/l la soiurile albe și roze și minim 4,5 g/l la soiurile roșii ;</p> <p>- <i>aciditate volatilă</i> (acid acetic): 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze; 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;</p> <p>- <i>extract sec nereducător</i> : minim 16 g/l la vinurile albe și roze și minim 19 g/l la vinurile roșii.</p> <p>- <i>dioxid de sulf total</i>, maxim :</p> <p>-150 mg/l pentru vinuri roșii seci;</p> <p>-200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;</p> <p>-200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;</p> <p>-250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau</p>

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

Caracteristici organoleptice:

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, sprințar 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 viță 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, salcâm, nuanțe de caise.

Gust: proaspăt, fructuos, extractiv, discret condimentat.

8.Aligoté

Limpiditate : limpede, cristalin.

Culoare: galben-verzui, verde-galbui.

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-galbui.

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 teracotă, după învechire.

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

Gust: mai puțin aspru, catifelat, moale; amintește de cireșe amare ; prin învechire

pierde puțin din onctuozitate, 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 roșii 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 pădure.

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. Grasă 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, căpșuni, tanin bine integrat.

20. Negru de Drăgășani.

Aspect: limpede,

Culoare: roșu-închis;

Miros: aromă de fructe de pădure coapte, cireșe, 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-gălbuie, 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

ridică, 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 textura 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, strălucitor.

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.

33. Nebbiolo

Limpiditate: limpede, strălucitor.

Culoare: galben-pai, fără urme de oxidare.

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

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

34. 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.

3. TERMENI TRADIȚIONALI

a. Punctul a)

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.)
--

b. Punctul b)

Vin tânăr

Vin de vinotecă

Rezervă

4. PRACTICI DE VINIFICARE

a. Practici oenologice

PRACTICI ADMISE

Tip de practică oenologică:	Practică de cultivare
<i>Descrierea practicii:</i>	
<p>- densitatea plantației : minim 3.000 plante / ha sau minim 75% din plante viabile, față de densitatea proiectată.</p> <p>-plantațiile din care se obțin vinurile 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 <i>Vitis vinifera</i>, 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.</p>	

b. Producții maxime

PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

<i>Producție maximă:</i>				
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, Grasă de Cotnari, Pinot gris.	7000	8000	9000
2	Chardonnay, Pinot blanc, Fetască albă, Riesling de Rhin, Sauvignon blanc, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit verdot, Nebbiolo, Negru de Drăgășani.	-	9000	10000
3	Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră, Crâmpoșie selectionată.	-	10000	12000
4	Fetească regală, Syrah, Trebiano.	-	12000	14000

RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

<i>Producție maximă:</i>				
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, Negru de Drăgășani, Traminer, Grasă de Cotnari.	46	52	59
2	Chardonnay, Pinot gris, Pinot blanc, Riesling de Rhin, Sauvignon blanc, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese, Novac, Petit verdot, Nebbiolo.	-	59	65

3	Fetească albă, Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligoté, Băbească neagră.	-	65	78
4	Fetească regală, Syrah, Trebiano.	-	78	91

5. ZONĂ DELIMITATĂ

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 Mieilor.

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"

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

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. Merei - satele Merei, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărății, Nenciulești, Dobrilești, Sărata Monteoru, Valea Puțului-Merei, 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"

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

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

a. Zona NUTS

RO316	Prahova
RO31	Sud - Muntenia
RO3	Macroregiunea trei
RO222	Buzau
RO22	Sud-Est
RO2	Macroregiunea doi
RO	ROMNIA

b. Hărți ale zonei delimitate

<i>Numărul de hărți anexate:</i>	0
----------------------------------	---

6. STRUGURI DE VINIFICAȚIE**a. Inventarul principalelor soiuri de struguri de vinificație**

12. Tamâioasă românească
11. Pinot gris
10. Fetească neagră
09. Băbească neagră
08. Muscat Ottonel
07. Cabernet Sauvignon
06. Sauvignon
04. Aligoté
03. Merlot
02. Fetească regală
01. Fetească albă

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Traminer Roz
Grasa de Cotnari
Sangiovese N
Pinot Blanc B
Petit Verdot N
Grenache Noir
Mourvedre N

Chardonnay B
Cabernet Franc N
Burgund Mare
Busuioaca de Bohotin
Syrah N
Riesling de Rhin
Riesling Italian
Crâmpoșie selecționată
Barbera N
Pinot Noir N
Novac
Negru de Dragasani
Negru Aromat
Nebbiolo N

c. Alte soiuri

Viognier
Trebbiano

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ

Legătura cu aria delimitată

Detalii privind zona geografică:

Podgoria Dealu Mare se încadrează în zona dealurilor subcarpaților meridionali, cuprinzând colinele și depresiunile situate între râul Teleajen la vest și râul Buzău la est.

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 Urlați către Buzău, se retrage spre piciorul pantei la o distanță de 2-3 km nord de șosea.

Ca așezare, podgoria 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 curbura, 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.

Sub aspect administrativ, podgoria se situează pe teritoriul județelor

Prahova și Buzău.

În interiorul spațiului viticol larg pe care-l formează podgoria, se delimitează următoarele centre viticole: Boldești, Valea Călugărească, Urlați-Ceptura, Tohani, Breaza-Buzău, Merei și Zorești

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 glacisului 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.

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.

Podgoria 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.

Grindina, deși este frecventă, are un efect local și numai în unii ani produce pagube mari. Acest fenomen meteorologic se manifestă cu o intensitate mai mare în partea de est a podgoriei, în zona centrelor Tohani, Merei și Zorești.

Viteza vântului este de cca. 3,3 m/s în partea vestică și de 3,6 m/s în partea estică, dar se produc uneori vânturi puternice și chiar vijelii, cu viteză de până la 23m/s. 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.

Detalii privind produsul:

Vinurile albe din Podgoria Dealu Mare se remarcă prin extractivitate, o structură echilibrată și o bună aciditate, imprimate de expoziția sud –estică a versanților, dar și de practicile culturale, care mențin producțiile la nivele moderate.

Vinurile roșii obținute în Dealu Mare sunt recunoscute pentru finețe, taninuri lejere și culoare vie, cum este cazul centrelor viticole Valea Călugărească și Urlați, unde influența solurilor brun - roșcate, bogate în săruri ferice este evidentă. 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 heliotermice și de solurile cu textură ușoară.

Interacțiune causală:

Existența viilor pe acest teritoriu este confirmată de săpăturile arheologice, resturile ceramice și toponimia care atestă prezența plantațiilor viticole din cele mai vechi timpuri.

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. 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.

8. CONDIȚII SUPPLEMENTARE

DEROGARE PRIVIND PRODUCȚIA ÎN ARIA DELIMITATĂ

<i>Cadru juridic:</i>	În legislația națională
<i>Tip de condiție suplimentară:</i>	Derogare privind producția în aria geografică delimitată
<i>Descrierea condiției</i>	
Producerea vinurilor cu denumire de origine controlată Dealu Mare se poate face și în arealul de proximitate, în aceeași unitate administrativă, respectiv orașele Ploiești și Mizil (jud. Prahova) și orașul Buzău (jud. Buzău).	

9. DOCUMENTE JUSTIFICATIVE

a. Alt(e) document(e):

--

VI. ALTE INFORMAȚII**1. COORDONATELE INTERMEDIARULUI**

<i>Numele intermediarului:</i>	Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole
<i>Adresă:</i>	49 Șos. Iancului 021719 București România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 21 2505097
<i>Fax:</i>	0040 21 2505098
<i>E-mail(uri):</i>	office@onvpv.ro

2. COORDONATELE PĂRȚII/PĂRȚILOR INTERESATE**3. LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI**

<i>Link:</i>	http://www.onvpv.ro/?pag=1044
--------------	---

4. LIMBA CERERII:**5. LINK CĂTRE E-BACCHUS**

Dealul Mare urmată sau nu de Boldești
Dealul Mare urmată sau nu de Breaza
Dealul Mare urmată sau nu de Ceptura
Dealul Mare urmată sau nu de Merei
Dealul Mare urmată sau nu de Tohani
Dealul Mare urmată sau nu de Valea Călugărească
Dealul Mare urmată sau nu de Zorești
Dealul Mare urmată sau nu de Urlați