Спецификация на вино със Защитено наименование за произход (ЗНП) – традиционно наименование - Гарантирано наименование за произход (ГНП) “Драгоево”

1. Вино със ЗНП, традиционно наименование - гарантирано наименование за произход (ГНП) “Драгоево”.

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на бели и червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви за сортовете, подходящи за отлежаване. Вино със ЗНП “Драгоево” може да бъде означавано със следните традиционни наименования, указващи начина на производство, стареене и качеството му: “Ново”, “Премиум оук” или „Първо зареждане в бъчва”, “Резерва”, “Специална резерва”, “Специална селекция”, “Колекционно”, „Розенталер”.

а) Вино със ЗНП “Драгоево” има следните аналитични показатели:

- действително алкохолно съдържание:
  - за бели вина – минимум 10,5 об. %;
  - за червени вина – минимум 11,5 об. %;
- общо съдържание на захари – до 4 g/l или до 9 g/l, при условие, че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 2 грама под съдържанието на остатъчната захар
- обща киселинност, като винена киселина – минимум 4 g/l;
- летлива киселинност, като оцетна киселина:
  - за бели вина – не повече от 13.3 meq;
  - за червени вина – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид:
  - за бели вина – не повече от 200 mg/l;
  - за червени вина – не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт:
  - за бели вина – минимум 16 g/l;
  - за червени вина - минимум 20 g/l.

б) Органолептична характеристика на вино със ЗНП “Драгоево”:

- Бистрота - бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - за бели вина:
  - Шардоне – сламестожълт със зеленикав отенък;
  - Мускат отонел – светло-жълт със зеленикави отенъци;
  - Траминер – светло златист;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – гранатов;

  Мерло – рубинено-червен;
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

  Шардоне – свеж вкус с цитрусови акценти, зелена ябълка и манго, а във вкусовия аромат се долавят ванилия и ядка;

  Мускат отонел – аромати на роза, индрише, мускус, папрат, вкусът е свеж със спомен за роза;

  Траминер – аромат на зрели плодове с цветисти нюанси на роза и божур, вкусът е свеж, хармоничен с акценти на роза и цитрус;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – в аромата се усеща зряла череша, малина, печена червена чушка, минерали и деликатен дъб, във вкуса отново изпъкват акценти на череша с костилка и сладки подправки;

  Мерло – аромат на малина, касис и мента, балансиран вкус с приятен, мек, плодов финал.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Драгоево" е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Велики Преслав, с. Златар, с. Имренчево, с. Драгоево, с. Осмар, с. Памукчии, с. Избул, с. Стоян Михайловски, с. Суха река, находящи се в област Шумен.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Драгоево" е 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Драгоево" са:

- за бели вина: Шардоне, Мускат отонел, Траминер;
- за червени вина: Каберне совиньон и Мерло.

6. Връзка с географския район.

а) природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на гр. Велики Преслав, с. Златар, с. Имренчево, с. Драгоево, с. Осмар, с. Памукчии, с. Избул, с. Стоян Михайловски, с. Суха река попадат в Шуменската низина, която се намира в югоизточната част на Дунавската равнина. Климатът е умерено-континентален с горещо лято и студена зима, като известно влияние оказва и близостта на Черно море. Типични за района са северозападни и североизточни ветрове. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е около 3500 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 21.5 ºС. Средната годишна сума на валежите е 660 mm. Почвените типове, върху които са разположени лозовите насаждения са тъмносиви горски почви песъчливо и тежко-песъчливо глинести.

б) човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Драгоево" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Драгоево" са:
  - за бели вина: Шардоне, Мускат отонел, Траминер;
  - за червени вина: Каберне совиньон и Мерло.
- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:
  - формировка – Омбрела, Мозер, средностъблен двураменен кордон;
  - резитба – смесена и къса с натоварване до 54 очи на лоза;
  - разстояния на засаждане – от 2,0 m до 3,4 m междуредово разстояние и от 1,0 до 1,5 m вътередово разстояние – максимум до 450 лози на декар.
- Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:
  - за червени вина – 65 l;
  - за бели вина – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Умерено-континенталният климат, склоновете на Драгоевската планина, влиянието на Черно море, тъмносивите песъчливи почви, в съчетание с ограниченията наложени от човешкия фактор, благоприятстват производството на бели вина с интензивен аромат на цитрусови плодове, нюанси на цветя и минерали, развит букет и свежест във вкуса и траен плодов финал и на червени вина с фин плътен аромат на червени плодове, съчетани с шоколад, ванилия и подправки, плътен вкус, впечатляващ с обем и траен нежен послевкус.

7. Приложими изисквания

а) правна рамка:

- Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета;
- Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията;
- Закон за виното и спиртните напитки;
- Наредба за условията, на които трябва да отговарят качествените вина, произведени в определен район, реда и начина за тяхното утвърждаване.

б) изисквания на българското законодателство:

- Производителите на качествено вино, произведено в определен район, представят всяка година до 31 март проби от произведеното вино от последната реколта в дегустационните комисии при регионалните лозаро-винарски камари за извършване на органолептична оценка.

- Физико-химичен, микробиологичен анализ и органолептична оценка се извършват на всяка партида качествено вино, произведено в определен район.

- Обемът на партидата не може да бъде по-голям от 150 000 l за вината с гарантирано наименование за произход и 60 000 l за вината с гарантирано и контролирано наименование за произход.

- Всяко качествено вино, произведено в определен район, се означава с контролен номер. Контролният номер е задължителна индикация.

- Контролният номер се състои от 10 цифри, като първата идентифицира номера на териториалното звено на ИАЛВ, втората - номера на лозаро-винарския район, третата и четвъртата - поредния номер на заявлението, от пета до десета - входящия номер, който определя броя на бутилките от партидата.

8. Контролен орган, който проверява спазването на разпоредбите за спецификация на продукта:

Изпълнителна агенция по лозата и виното
бул. "Цариградско шосе" № 125
бл. 1, ет.3
1213 София
Tel +359 2 97 08 111
Fax +359 2 97 08 122
sofia@eavw.com

Изпитвателна лаборатория на Изпълнителна агенция по лозата и виното - София
бул. "Цариградско шосе" № 125 бл. 1, ет.3
1213 София
Tel +359 2 97 08 111
Fax +359 2 97 08 122
sofia@eavw.com

Изпитвателна лаборатория на Изпълнителна агенция по лозата и виното - Пловдив
бул. "Санкт Петербург" № 63
4000 Пловдив
Tel/Fax +359 32 6 33 148
+359 32 6 33 148
laboratory_plovdiv@eavw.com

Функции на контролния орган.

а) Ежегодно преди гроздобера проверява състоянието на лозята и гроздето, предназначено за производство на вина със ЗНП и прави предложение пред съответния кмет за обявяване началото на гроздоберната кампания.

б) Със съдействието на представители на съответната регионална лозаро-винарска камара упражнява контрол върху състоянието на лозята в района, провеждането на задължителните агротехнически мероприятия и правилното прилагане на технологията за производство на вина със ЗНП.

в) Ежегодно на база на предварително изготвен план-график извършва контрол на място относно преработката на гроздето и извършените енологични практики и обработки при производството на вина със ЗНП.

г) Изпитвателните лаборатории на ИАЛВ извършват физикохимичен и микробиологичен анализ на всяка партида вино със ЗНП.

д) Издава контролен номер на заявено от производителя количество вино със ЗНП.

е) Събира, проверява и съхранява заявленията и актовете за утвърждаване на качествени вина от определен район.

ж) Служители на ИАЛВ участват в комисията по качествените вина до която се подават заявленията за утвърждаване на вина със ЗНП.