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

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

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 “Любимец” 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 (ГНП) “Любимец” има следните аналитични показатели:

- Действително алкохолно съдържание:
  - за бели вина, розе и вина от сорта Памид – 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 и розе – не повече от 13,3 meq;
  - за червени вина – не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид:
  - за бели вина и розе – не повече от 200 mg/l;
  - за червени вина – не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт:
  - за бели вина и розе – минимум 16 g/l;
  - за червени вина - минимум 20 g/l.

б) Органолептична характеристика на вино със ЗНП (ГНП) “Любимец”:

- Бистрота – бистра течност, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - за бели вина:

  Шардоне – златистозелен;
  Траминер – златист;
  Совиньон блан – жълтозеленикав;
  Мускат отонел – сламено-жълт със зелени оттенъци;
  Тамянка – сламено-жълт със зеленикав оттенък.
  - за розе – искрящ ягодов цвят;
  - за червени вина:

  Каберне совиньон – рубиненочервен;
  Мерло – дълбок, рубиненочервен;
  Памид – светлочервен;
  Сира – тъмночервен, мастилен с пурпурен пръстен;
  Мавруд – тъмен рубинен;
  Каберне фран – пурпурен;
  Евмолпия – рубиненочервен;
  Тракийска слава – рубинен;
  Рубин – тъмночервен;
  Широка мелнишка лоза – приятен рубиненочервен с гранатови оттенъци;
  Пино ноар – тъмно рубинен;
  Ранна Мелнишка лоза – наситен рубиненочервен;
  Мелнишки Рубин –тъмно рубинен;
  Пети вердо – пурпурен;
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

Шардоне – аромат на лимонова кора, кайсиеви ядки и бели цветчета, вкусът е с мека свежест и усещане за пълнота;

Траминер – ароматът е цветист, доминиран от ухания на роза с нюанси на пъпеш и цитрус, вкусът е свеж, с акценти на карамфил и мед;

Совиньон блан – аромат на полски треви и цитрусови плодове, вкус с нежни нотки на грейпфрут и ананас, съчетан с мека плътност и балансиран послевкус;

Мускат отонел – в аромата се откриват акцент на суров бадем, индрише и мушкато, ненатрапчив вкус със свежест и баланс и дълъг, нежен, мускатов аромат на финала;

Тамянка – аромат на узрели бели плодове, вкусът е свеж, плътен и балансиран, с приятен послевкус.

- за розе – свеж аромат с добре изразена горска ягода и череша, допълнен от нюанси на билки и пикантни подправки, балансирана свежест във вкуса и ярки цитрусови акценти на финала.
- за червени вина:

Каберне совиньон – комплексен аромат, в който се откриват подправки, нотки на дъб, дим, шоколад и канела, вкусът е наситен, сочен и хармоничен. Тялото е плътно, меко и загладено, с добре премерени танини и балансирана структура. Дълъг послевкус с нюанс на дъб;

Мерло – букет, съчетание от аромати на плодове, ванилия, дъб, кожа и листа, вкусът е балансиран, мек, с дълъг финал;

Памид – аромат на добре узряло грозде с плодови нюанси, вкусът е мек и загладен, добре балансиран, послевкусът създава усещане за свежест;

Сира – атрактивен сортов аромат с типичните за Сира акценти на виолетки, какао, пръст и месо, във вкуса се преплитат сочна черница, ванилия и деликатни пиперени тонове, в едно плътно, кадифено тяло;

Мавруд – плодов аромат на вишна с акценти на марципан и кафе, нежно и сладко тяло с мека свежест, хармоничен и пикантен финал на подправки;

Каберне фран – аромат на горски плодове, пикантни подправки, ванилия и касис, вкусът е плодов с меки танини, плътен и с вкусов аромат;

Евмолпия – ароматът е интензивен и богат - преплитат се нотки на тютюн, есенна шума и ядки, вкусът е мек, с приятна свежест;

Тракийска слава – плодов аромат с акценти на черни горски плодове и слива, вкусът е плътен, мек и с плодов аромат;

Рубин – ароматът е многопластов, черни зрели плодове, ванилия и кожа, тялото е много добре структурирано;

Широка мелнишка лоза – експлозивен аромат с ухание на диви ягоди, зряла череша, пикантни подправки и тонове на тютюн, вкусът е мек и плодов с пикантни подправки във финала;

Пино ноар – аромат на зрели червени горски плодове, карамел, препечено месо и интригуващи акценти на сух копър, балансира вкус с меки заоблени танини, със свеж плод и акценти на копър;

Ранна Мелнишка лоза – специфичен и богат плодов аромат, доминиран от зряла череша, вишна, с нотки на костилка и подправки, с тонове на тютюн, вкусът е мек, плодов с акценти на подправки, добра дължина и обем, приятен послевкус на череша. При отлежаване в дъбови бъчви се постига завършеност и баланс на виното, меки танини и кадифен вкус, с нотки на ванилия и шоколад;

Мелнишки Рубин – атрактивен многопластов аромат, доминиран от червени горски плодове, черница, зряла череша, с тонове на подправки и намек за тютюн, вкусът е плодов, сочен с меко обемно и сочно тяло, със запомнящ се послевкус на червени плодове и пикантни подправки;

Пети вердо – в аромата се усеща чушка, подправки и дим, вкусът е плодов, с меки танини.

3. Районът за производство на вино със ЗНП “Любимец” е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Белица, с. Георги Добрево, с. Коларово, с. Левка, с. Лозен, с. Малко градище, с. Мустрак, с. Орешец, с. Поляново, с. Райкова могила, с. Тънково, с. Димитровче, с. Сладун, гр. Любимец, с. Оряхово, с. Браница, с. Българин, с. Доситеево, с. Шишманово, с. Капитан Петко войвода и с. Овчарово, находящи се в област Хасково.

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

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

- за бели вина: Шардоне, Траминер, Совиньон блан, Мускат отонел и Тамянка;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Памид, Сира, Мавруд, Каберне фран, Евмолпия, Тракийска слава, Рубин, Широка мелнишка лоза, Пино ноар, Ранна Мелнишка лоза, Мелнишки Рубин и Пети вердо.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на с. Белица, с. Георги Добрево, с. Коларово, с. Левка, с. Лозен, с. Малко градище, с. Мустрак, с. Орешец, с. Поляново, с. Райкова могила, с. Тънково, с. Димитровче, с. Сладун, Любимец, с. Оряхово, с. Браница, с. Българин, с. Доситеево, с. Шишманово, с. Капитан Петко войвода и с. Овчарово попадат в Южната част на Тракийската низина, между западните склонове на Сакар планина и склоновете на Източните Родопи. Релефът е хълмист и нископланински. Климатът е смегчен, умереноконтинетален, със силно средиземноморско влияние, проникващо по долината на река Марица. Зимата е мека, а лятото горещо. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е около 3850 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23.2 ºС. Средната годишна сума на валежите е около 500 mm. Районът се отличава и с продължителността на слънцегреенето, която е доста голяма и достига до 2100 часа годишно. Почвените типове са: излужени канелени горски почви от средно до тежко песъчливо-глинести и излужени черноземни смолници, средно до тежко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Любимец" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Любимец" са:
  - за бели вина: Шардоне, Траминер, Совиньон блан, Мускат отонел и Тамянка;
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Памид, Сира, Мавруд, Каберне фран, Евмолпия, Тракийска слава, Рубин, Широка мелнишка лоза, Пино ноар, Ранна Мелнишка лоза, Мелнишки Рубин и Пети вердо.
- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:
  - формировка - Омбрела, Мозер, Гюйо, 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 500 лози на декар.
- Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е:
  - за червени вина – 65 l;
  - за бели вина, розе и вина от сорта Памид – 60 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Характерният климат за района се формира от средиземноморското влияние проникващо по река Марица и топлите и полегати склонове на източните Родопи, както и от голямата продължителност на слънцегреенето, поради откритостта на юг. Този микроклимат, съчетан с канелено горските почви и черноземни смолници благоприятстват получаването на тъмно оцветени, силно екстрактивни вина.

Белите вина се отличават с приятен плодов аромат, плътен вкус, елегантна свежест и ясно изразен плодов характер във вкуса.

Розето е с алкохолно съдържание над 11 об. % и титруема киселинност 4,5 - 6 g/l. Отличава се със свеж аромат, с изразена горска ягода и череша във вкуса.

Червените вина са с изявени плодови аромати, свежест и плътност във вкуса.

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.