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

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

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.

Качествените пенливи вина се получават по класическа технология в бутилки. Минималният срок за отлежаване на виното в бутилките е 9 месеца.

Вино със ЗНП “Нова Загора” 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) “Нова Загора” 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. %;
  - за пенливи вина – минимум 9 об. %;
- общо съдържание на захари:
  - за тихи вина – 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;
  - за пенливи вина:

  брют натюр – съдържанието на захар е по-малко от 3 грама на литър;
  екстра брют – съдържанието на захар е между 0 и 6 грама на литър;
  брют – съдържанието на захар е по-малко от 12 грама на литър;
  екстра сухо – съдържанието на захар е между 12 и 17 грама на литър;
  сухо – съдържанието на захар е между 17 и 32 грама на литър;
  полусухо – съдържанието на захар е между 32 и 50 грама на литър;
  сладко – съдържанието на захар е по-високо от 50 грама на литър.
- обща киселинност, като винена киселина:
  - за тихи вина – минимум 4 g/l;
  - за пенливи вина – минимум 5,5 g/l;
- летлива киселинност, като оцетна киселина:
  - за бели вина, розе и пенливи вина – 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;
  - за пенливи вина – не повече от 185 mg/l.
- беззахарен екстракт:
  - за бели вина, розе и пенливи вина – минимум 16 g/l;
  - за червени вина – минимум 20 g/l.
- налягане на разтворения въглероден диоксид за пенливи вина - не по-ниско от 3,5 бара при температура 20 ^{o}C.

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

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

  Мускат отонел – искрящ сламено-жълт със зеленикави нюанси;
  Шардоне – златист със зелени нюанси;
  Димят – сламено-жълт със зеленикави нюанси;

Траминер – бледо-сламен, със златист нюанс;
Совиньон блан – златист със зелени нюанси;
Пино ноар – нежен сламен цвят със зеленикави оттенъци;
- за розе – нежен малиново-розов.
- за червени вина:
Каберне совиньон – плътен гранатов;
Мерло – тъмно-рубинен;
Памид – светло червен;
Каберне фран – пурпурен с ярки отблясъци;
Мавруд – рубинено-червен;
Ранна мелнишка лоза – рубинено-червен;
Пино ноар – червен с керемидено-кафяви нотки
Сира – тъмно-рубинен;
Рубин – наситен, червен;
Букет – рубинено-червен с блясък;
- за пенливи вина:
Шардоне – нежен искрящ, със зеленикаво-златисти нюанси;
Розе от Пино ноар – нежно розов, с деликатни меки оттенъци.

- Аромат и вкус:
- за бели вина:

Мускат отонел – експлозивен аромат на мускат, личи, портокалови корички и нежни бели цветя, вкусът е балансиран и нежен с медени нотки на екзотичен фон;

Шардоне – цветове на ванилия, с нюанси на суров бадем, аромат на сушена кайсия, цитрус, мед и масло, мек, свеж и сочен вкус с много добър баланс и топъл сух финал;

Димят – ароматът е плодов с акценти на южни плодове и цитрус, съчетани с ванилия и дим, вкусът е свеж и хармоничен;

Траминер – ароматът е интензивен, многопластов, развива се в чашата и придобива сладък характер на зрели плодове, цветя, личи и роза, вкусът е добре балансиран и хармоничен с продължителен и приятен послевкус;

Совиньон блан – свеж аромат на цитрусови плодове и богато развитие във вкуса на ананас и грейпфрут, вкусът е с нежни нотки на екзотични плодове и ананас, мека плътност, освежаваща киселинност, балансиран послевкус;

Пино ноар – ароматът е свеж и деликатен на ябълки и загадъчна ягода, допълнен от фини нотки на пушек, вкусът е с нежни нотки на крем и комплексна плътност, съчетана с маслени нюанси и хармоничен послевкус;

- за розе – аромат на червени горски плодове, предимно диви ягоди и малини, вкусът е сочен и плътен и в същото време ефирен и свеж, в устата създава усещане за сладост с развитие към карамел.
- за червени вина:

Каберне совиньон – аромат на червени плодове, чушка и масло, мощен и плътен вкус, с лека парливост и усещане за дъб;

Мерло – аромат с нюанси на черен плод, стафиди, шоколад и ванилия, вкусът е хармоничен, плътен, мек и дълъг;

Памид – типичен плодов аромат на червени плодове, вкусово е меко, свежо и леко;

Каберне фран – аромат със свежи акценти на пикантни подправки и черни зрели череши, вкусовият аромат е доминиран от черни зрели боровинки, касис, елегантно комбинирани с дискретни препечени акценти, и пикантни подправки, вкусът е сочен и елегантен, завършва дълго с вибрираща, мека свежест и спомен за сочни плодове;

Мавруд – аромат на червени череши и джем от сини сливи, с елегантно вплетени нотки на български дъб, вкусът е със специфична киселинност и танини, които го правят вино с дълъг живот, финалът е дълъг и спокоен с усещане за мекота;

Ранна мелнишка лоза – аромат на сушени плодове, кожа, сухи листа и гъби, тялото е добре балансирано, с леко зърнести танини, пълнота и дълъг послевкус;

Пино ноар – аромат на черни череши вишни, кафе, дим и подправки, вкусът е комплексен, елегантен екстракт от череши, допълнен с нотки на дъб и пушек, плътен ванилов крем, сладки танини и дълъг послевкус;

Сира – ароматът е плодов с тъмна череша и черница, с акценти на диви цветя и билки, вкусът е сочен, хармоничен, с меки танини и топъл финал;

Рубин – аромат с нюанс на череша, черни горски плодове, деликатни подправки, вкусът е структуриран, с меки танини;

Букет – интензивен плодов аромат на свежи червени горски плодове и дискретни подправки, вкусът е хармоничен, сочен с меки танини, със свежест и пикантност;

- за пенливи вина:

Шардоне – с нежен аромат на свежи бели черници и тамян, свежо, плътно, сухо, с деликатно гъделичкащ ефект, привкус на мед, коричка хляб, стафиди и нюанс на тамян;

Розе от Пино ноар – интензивен предимно плодов аромат със свеж характер – откриват се нюанси на трансформирана ягода и зряла череша, а в устата се отделят аромати на ядка, сушена кайсия и топли нюанси на препечена коричка хляб, вкусът е с мека свежест, завършва със спомен за аромат на кайсия и препечени акценти.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Нова Загора" е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Горно Александрово, с. Братя Кунчеви, с. Винарово, с. Гавраилово, с. Гурково, с. Долно Паничерево, с. Драгоданово, с. Езеро, с. Еленово, с. Калояново, с. Кортен, с. Научен, с. Николаево, с. Сборище, с. Сокол, с. Средно градище, Шивачево, с. Асеновец, с. Биково, с. Брястово, с. Загорци, с. Караново, с. Кермен, с. Коньово, с. Младово, с. Питово, с. Полско Пъдарево, с. Радево, с. Събрано, с. Съдиево, с. Съдийско поле и с. Каменово, находящи се в област Сливен и област Стара Загора.

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

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

- за бели вина: Мускат отонел, Шардоне, Димят, Траминер и Совиньон блан и Пино ноар;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Памид, Каберне фран, Мавруд, Ранна мелнишка лоза, Пино ноар, Сира, Рубин и Букет;
- за пенливи вина: Шардоне и Пино ноар.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на с. Горно Александрово, с. Братя Кунчеви, с. Винарово, с. Гавраилово, с. Гурково, с. Долно Паничерево, с. Драгоданово, с. Езеро, с. Еленово, с. Калояново, с. Кортен, с. Научен, с. Николаево, с. Сборище, с. Сокол, с. Средно градище, Шивачево, с. Асеновец, с. Биково, с. Брястово, с. Загорци, с. Караново, с. Кермен, с. Коньово, с. Младово, с. Питово, с. Полско Пъдарево, с. Радево, с. Събрано, с. Съдиево, с. Съдийско поле и с. Каменово са разположени в северната част на Горнотракийската низина. На север са склоновете на Средна гора и Стара планина, които ги предпазват от нахлуващите от север студени въздушни течения. Климатът е преходно-континентален, смекчен до известна степен главно от защитното влияние на Стара планина. Зимата е мека, а лятото прохладно. Общата температурна сума за периода със средно-дневни температурни суми над 10º С (април-октомври) е в интервала 3400 - 3800º С. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23,1º С. Средната сума на годишните валежи е в интервала 550 - 600 mm. Почвите са излужени черноземни смолници, леко до средно глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Нова Загора" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП "Нова Загора" са:
  - за бели вина: Мускат отонел, Шардоне, Димят, Траминер,Совиньон блан и Пино ноар;

- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло, Памид, Каберне фран, Мавруд, Ранна Мелнишка лоза, Пино ноар, Сира и Рубин.
- за пенливи вина: Шардоне и Пино ноар.

• 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, розе и вина от сорта Памид – 60 l.
- за пенливи вина (вината участващи във ферментационната смес) – 60 l

• Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Условията на преходно-континенталния климат, повлиян от близостта на Средна гора и Стара планина, редовно създаващите се температурни инверсии, в съчетание с характерните за района почви - излужени черноземни смолници, както и ограниченията наложени от човешкия фактор обуславят отглеждането на лозя, чието грозде е с технологични характеристики, позволяващи приготвянето на типични за района бели и червени вина.

Белите вина са със свежи цитрусови аромати, преплетени с цветисти нюанси, вкусово са свежи, сочни, балансирани и с освежаваща киселинност.

Розето е с нежен малиново-розов цвят, аромат на червени горски плодове, предимно диви ягоди и малини, вкусът е сочен и плътен и в същото време ефирен и свеж, в устата създава усещане за сладост, с развитие към карамел;

Червените вина са с преобладаващи аромати на свежи червени горски плодове, преплетени с подправки, вкусът е балансиран и свеж, с меки танини.

Пенливите вина са:

Шардоне – с нежен, искряш, със зеленикаво-златисти нюанси цвят, аромат на свежи бели черници и тамян, свежо, плътно, сухо, с деликатно гъделичкащ ефект, привкус на мед, коричка хляб, стафиди и нюанс на тамян;

Розето е с интензивен предимно плодов аромат, със свеж характер – откриват се нюанси на трансформирана ягода и зряла череша, а в устата се отделят аромати на ядка, сушена кайсия и топли нюанси на препечена коричка хляб, вкусът е с мека свежест, завършва със спомен за кайсия и препечени акценти.

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.