Спецификация на вино със Защитено наименование за произход (ЗНП) – традиционно наименование - Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) “Стамболово”

1. Вино със ЗНП, традиционно наименование – гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) “Стамболово”.

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 “Стамболово” 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 (ГКНП) “Стамболово” 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 (ГКНП) “Стамболово”:

- Бистрота - бистра течност с блясък, допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - за бели вина:
  - Тамянка – сламено-жълт със зеленикав оттенък;
  - за розе – искрящ ягодов цвят;
  - за червени вина:
    Каберне совиньон – тъмно-червен с виолетови оттенъци;
    Мерло – плътен рубинено-червен с пурпурни оттенъци;
    Памид – сверло-червен.
- Аромат и вкус:
  - за бели вина:

Тамянка – фин мискетов аромат с нюанси на бели плодове, цитруси и цветя , вкусът е балансиран, плътен, плодов и свеж.

- за розе – ароматът е елегантен, с нюанси на горска ягода, череша и цветя. Тялото е със силен цветист аромат, комплексно, сочно, с приятна свежест на послевкус.
- за червени вина:

Каберне совиньон – аромат на зрели черни горски плодове, касис, подправки, дим шоколад и канела, вкусът е наситен сочен, балансиран, с меки танини и с усещане за зрялост и хармонична завършеност;

Мерло – богат многопластов аромат - приятни топли нюанси на зрели червени плодове, апетитни нотки на препечена слива и стафида, лек акцент на ванилия, кожа, подправки. Плътен вкус с добре балансирани танини, със зряла закръгленост и мекота, сочен, плодов, елегантен финал;

Памид – аромат на зрели червени плодове, меко, леко и приятно за ранна консумация.

3. Районът за производство на вино със ЗНП "Стамболово" е очертан при следните граници на землищата на населените места – с. Гледка, с. Царева поляна, с. Кралево, с. Стамболово, с. Малък извор, с. Голям извор, с. Тънково, с. Зимовина и с. Лясковец, находящи се в обл. Хасково.

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

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

- за бели вина: Тамянка;
- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и Памид.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землищата на с. Гледка, с. Царева поляна, с. Кралево, с. Стамболово, с. Малък извор, с. Голям извор, с. Тънково, с. Зимовина и с. Лясковец, попадат в южната част на Тракийската низина и северозападните части на Източните Родопи. Климатът е умерено-континентален, като се чувства нежното влияние на Средиземно море. В резултат на това зимата е мека, а лятото горещо. Релефът е пресечен, полупланински, а надморската височина е около 250 m. Средната годишна сума на валежите е около 630 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºC (април-октомври) е 4000 ºC. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 23.6 ºC. Почвените типове са: канелени горски почви леко и тежко песъчливо-глинести и карбонатни черноземновидни почви, леко до тежко песъчливо-глинести.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП "Стамболово" е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде, разрешени за производство на вино със ЗНП "Стамболово" са:
  - за бели вина: Тамянка;
  - за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и Памид.
- 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.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Характерният климат на района, повлиян от склоновете на планината Родопи и нежното влияние на Средиземно море, в съчетание с нагънатия релеф и типичните канелени горски почви, както и ограниченията на човешкия фактор, го предопределят като район за производство на плътни, екстрактивни и богати на плодови аромати вина.

Бялото вино е с аромат на бели плодове, цитруси и цветя, с балансиран, плътен и свеж вкус.

Розето е с искрящ ягодов цвят, ароматът му е елегантен, с нюанси на горска ягода, череша и цветя. Тялото е със силен цветист аромат, комплексно, сочно, с приятна свежест на послевкус.

Червените вина са с аромати на червени горски плодове, примесени с акценти на подправки, дим, шоколад и канела, вкусът е плодов, плътен, хармоничен, с меки танини и усещане за зрялост.

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.