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

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

2. Виното се произвежда по традиционната технология за производство на червени вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви за сортовете подходящи за отлежаване. Вино със ЗНП “Сухиндол” 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) Виното има следните аналитични показатели:

- Действително алкохолно съдържание:
  - за розе – минимум 10 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 розе – не повече от 13,3 meq;
  - за червени вина - не повече от 15 meq;
- общ серен диоксид:
  - за розе – не повече от 200 mg/l;
  - за червени вина – не повече от 150 mg/l;
- беззахарен екстракт:
  - за розе – минимум 16 g/l;
  - за червени вина – минимум 20 g/l.

б) Органолептична характеристика на Вино със ЗНП (ГКНП) “Сухиндол”:

- Бистрота - бистра течност. Допуска се незначителна утайка от багрилна материя, възникнала в следствие продължително стареене в бутилки;
- Цвят:
  - за розе – розово - оранжев;
  - за червени вина:
  - Каберне совиньон - интензивен тъмночервен;
  - Мерло – мек и плътен рубинено червен;
  - Гъмза - жив, рубинен с добра плътност;
- Аромат и вкус:
  - за розе – ароматите на малина и зрели череши доминират в носа, вкуса изобилства със свежи летни плодове;
  - за червени вина:
  - Каберне совиньон – богат, комплексен аромат, в който се откриват, подправки, дим, а в по-старите вина шоколад и канела, вкусът е с балансирана структура с подчертан плодов интензитет и плътност и дълъг, мек и елегантен послевкус.
  - Мерло – мощен комплексен аромат, в който приятно са съчетават нюансите на дим при вината отлежавали в бъчви и захаросани плодове, вкусът е мека плодова атака с добро тяло, свежест и сладост в послевкуса.
  - Гъмза – приятен интензивен аромат на диви червени плодове, доминиран от малина и фин смолист тон, вкусът е с подчертана мека свежест и лека структура с добра дължина, приятен послевкус с лек минерален нюанс и възможност за развитие.

3. Районът за производство на вино със ЗНП “Сухиндол” е очертан при следните граници на землищата на населените места – гр. Сухиндол, с. Бяла река, с. Горско Калугерово, с. Горско Косово, с. Коевци, с. Димча, гр. Бяла черква, находящи се в обл. Велико Търново.

4. Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Сухиндол” е 9000 kg/ha.

5. Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Сухиндол” са:

- за червени вина и розе: Каберне совиньон, Мерло и Гъмза.

6. Връзка с географския район.

а) Природни фактори:

Лозовите насаждения в землището на гр. Сухиндол, с. Бяла река, с. Горско Калугерово, с. Горско Косово, с. Коевци, с. Димча и гр. Бяла черква, са разположени в полите на последните разклонения на Средна Стара планина. Характерен за тази част е континенталният климат - горещо лято и студена зима. Наличието на кордон от височини защитава от нахлуването от запад и от север на студени въздушни течения. Сумата на годишните валежи е около 650 mm, като през вегетационния период е 360 mm, а през септември и октомври – 80 mm. Общата температурна сума за периода със средни дневни температури над 10 ºС (април-октомври) е от 3700 до 4100 ºС. Средно-дневната температура на най-топлия месец е 22,8 ºС. Лозовите насаждения са разположени върху терени с наклон от 2 до 6 градуса с преобладаващо източно, югоизточно и южно изложение и надморска височина 230-250 m. Почвените типове са: карбонатни черноземи слабо еродирани, леко глинести и сиви горски почви. Почвено-климатичните характеристики благоприятстват получаването на грозде със захарно съдържание около 22 % и киселинност 6 - 7,5 g/l.

б) Човешки фактори:

- Максималният добив на грозде допустим за производство на вино със ЗНП “Сухиндол” е 9000 kg/ha.
- Винените сортове грозде разрешени за производство на вино със ЗНП “Сухиндол” са Каберне совиньон, Мерло и Гъмза.
- Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:
  - формировка - Омбрела, Мозер, високостъблен двоен 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 розе – 60 l. ;
  - за червени вина – 65 l.
- Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство.

Естествената защитеност на района, обусловена от наличието на кордон от височини, близостта на Стара планина и преобладаващите карбонатни почви в съчетание с вековните традициите във винопроизводството са предпоставка за производството на характерните за района червени вина. Те се отличават с висока екстрактивност и пълнота във вкуса, с подчертана кадифена мекота и специфичен, добре изразен траен букет.

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 винata с гарантирано наименование за произход и 60 000 l за винata 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.