

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Stredoslovenská, -ské, -ský

CHOP

a) Názov, ktorý sa má chrániť

Stredoslovenská, -ské, -ský

b) Opis vína

Víno zo Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti je produkt získaný výhradne úplným alebo čiastočným alkoholovým kvasením čerstvého hrozna alebo hroznového muštu, ktorý pochádza z tejto oblasti. Víno z tejto oblasti má výraznejšiu arómu, je extraktívne, s vyšším obsahom kyselín, ale zostáva pritom harmonické.

Pre vína s chráneným označením pôvodu Stredosloven/-ská, -ské, -ský je možné vyrábať nasledujúce druhy vín:

1. Víno s chráneným označením pôvodu (ďalej len „víno CHOP“).

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 9,5 % obj.
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 150 mg/l pre červené a 200 mg/l pre biele a ružové vína
	ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 200 mg/l pre červené a 250 mg/l pre biele a ružové vína
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,1 g/l pre biele a 1,2 g/l pre červené vína

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty a ojedinelé čiastočky z korku, jemné kryštálíky vínného kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca označeniu a ročníku, pripúšťa sa v bielych vínach slabší hnedožltý alebo ružovkastý odtieň a v červených vínach hnedastý odtieň.

Vôňa: typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky, pripúšťa sa menej výrazná vôňa.

Chuť: čistá, typická pre odrodu, plná, harmonická, výrazná, pripúšťa sa menej harmonická.

2. Akostné víno

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 10,0 % obj.
bezcukorný extrakt	najmenej 16 g/l
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 150 mg/l pre červené a 200 mg/l pre biele a ružové vína
	ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 200 mg/l pre červené a 250 mg/l pre biele a ružové vína
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,1 g/l pre biele a 1,2 g/l pre červené vína

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty a ojedinelé čiastočky z korku, jemné kryštáliky vínného kameňa a pri červených vínach slabo vyvrážené farbivo.

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca označeniu a ročníku, pripúšťa sa v bielych vínach slabší hnedožltý alebo ružovkastý odtieň a v červených vínach hnedastý odtieň.

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky, pripúšťa sa menej výrazná vôňa.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická, svieža, pripúšťajú sa menšie odchýlky v plnosti a typickosti.

3. Akostné víno s prívlastkom

kabinetné

neskorý zber

výber z hrozna

bobuľový výber

hrozienkový výber

cibébový výber alebo botrytický výber

ľadové víno

slamové víno

Analytické vlastnosti:

	Skutočný obsah alkoholu najmenej	Celkový obsah oxidu siričitého najviac	Celkový obsah prchavých kyselín najviac
		biele a ružové/ červené	biele a ružové/ červené
kabinetné	9,5 % obj.	200/150 mg/l*	1,1/1,2 g/l
neskorý zber	9,5 % obj.	300 mg/l	1,1/1,2 g/l
výber z hrozna	9,5 % obj.	350 mg/l	1,8 g/l
bobuľový výber	8,0 % obj.	400 mg/l	1,8 g/l
hrozienkový výber	8,0 % obj.	400 mg/l	2,1 g/l
cibébový/botrytický výber	8,0 % obj.	400 mg/l	2,1 g/l
ľadové víno	6,0 % obj.	400 mg/l	1,8 g/l
slamové víno	6,0 % obj.	400 mg/l	2,1 g/l

*v prípade zv. cukru viac ako 5 g/l sa hodnota zvyšuje o 50 mg/l

bez cukorný extrakt

najmenej 16 g/l,

obsah titrovateľných kyselín

najmenej 3,5 g/l

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: číre s iskrou, pripúšťajú sa jemné kryštáliky vínného kameňa a pri červených vínach slabo vyvrážené farbivo.

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca odrode, ročníku a prívlastku.

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická, svieža.

4. Likérové víno

Likérové víno je produkt, ktorý sa získava z kvasiaceho hroznového muštu alebo vína a do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol alebo destilát vínneho pôvodu.

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 15 % obj., najviac 22 % obj.,
celkový obsah alkoholu	najmenej 17,5 % obj.
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 150 mg/l pre vína so zv. cukrom do 5 g/l, najviac 200 mg/l pre vína so zv. cukrom nad 5 g/l
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,1 g/l pre biele a 1,2 g/l pre červené vína

Organoleptické vlastnosti:

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca značke a ročníku.

Vôňa: čistá, typická, výrazná, podľa príslušnej odrody, poprípade značky, pripúšťa sa menej výrazná vôňa.

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická, výrazná, pripúšťajú sa menšie odchýlky v plnosti a typickosti.

5. Sekt V.O. a pestovateľský sekt

Sekt V.O. alebo pestovateľský sekt sú produkty, ktoré sa získavajú prvotným alebo druhotným kvasením čerstvého hrozna, hroznového muštu alebo vína a z ktorých sa pri otvorení fľaše alebo nádoby uvoľňuje oxid uhličitý, ktorý vznikol výhradne kvasením.

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 10,0 % obj.
celkový obsah alkoholu	najmenej 10,0 % obj.
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l,
bezucukorný extrakt	najmenej 16,0 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 185 mg/l
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,1 g/l pre biele a 1,2 g/l pre červené vína

Organoleptické vlastnosti:

Farba: biela, ružová a červená zodpovedajúca označeniu a ročníku.

Vôňa: čistá, typická, výrazná, svieža, podľa príslušnej odrody, poprípade značky.

Perlenie: jemné a dlhotrvajúce.

Chuť: výrazná svieža, harmonická, čistá, plná.

c) osobitné enologické postupy použité pri výrobe vín

Spoločné ustanovenia:

100% hrozna na výrobu vína musí pochádzať zo Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti vymedzenej v písmene d). Zemepisnou jednotkou určenou na spracovanie hrozna a plnenie vína je územie Slovenskej republiky vysadenej viničom - Slovenský vinohradnícky región. Víno

zo Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti nie je povolené vyrábať ani plniť mimo Slovenského vinohradníckeho regiónu.

Osobitné ustanovenia:

Pre výrobu „vína CHOP“ musí hrozno pri zbere dosiahnuť cukornatosť najmenej 16 °NM. Hrozno alebo hroznový mušt je možné obohatiť, a to najviac do 22 °NM pre biele víno a najviac do 24 °NM pre červené víno.

Pre výrobu „akostného vína CHOP“ musí hrozno pri zbere dosiahnuť cukornatosť najmenej 16 °NM. Hrozno alebo hroznový mušt je možné obohatiť, a to najviac do 22 °NM pre biele víno a najviac do 24 °NM pre červené víno.

Pre výrobu „akostného vína s prívlastkom“ sa musí hrozno zberať v plnej zrelosti a musí byť pri zbere osvedčené. Víno sa nesmie obohacovať, nesmie sa chemicky konzervovať inak ako použitím oxidu siričitého.

Akostné víno s prívlastkom „kabinetné“ sa musí vyrobiť z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou pri zbere najmenej 19 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „neskorý zber“ sa musí vyrobiť z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou pri zbere najmenej 21 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „výber z hrozna“ sa musí vyrobiť z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou pri zbere najmenej 23 °NM, ktoré sa získa zo starostlivo vybraných strapcov.

Akostné víno s prívlastkom „bobuľový výber“ sa musí vyrobiť z vybraných prezretých strapcov hrozna, z ktorých boli odstránené nezrelé a poškodené bobule, s cukornatosťou pri zbere najmenej 26 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „hrozienkový výber“ sa musí vyrobiť z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna, s cukornatosťou pri zbere najmenej 28 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „cibébový“ alebo „botrytický výber“, sa musí vyrobiť len z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna zušľachtených účinkom vláknitej huby *Botrytis cinerea* *Person*, s cukornatosťou pri zbere najmenej 28 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „ľadové víno“ sa musí vyrobiť z hrozna, ktoré bolo zberané pri teplote mínus 7 °C a nižšej, hrozno musí počas zberu a spracovania ostať zamrznuté a získaný mušt musí mať cukornatosť najmenej 27 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „slamové víno“ sa musí vyrobiť z dobre vyzretého hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožiach z rákosia, prípadne sa nechalo visieť na šnúrach a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 °NM.

Pre výrobu „Sektu V.O.“ musí hrozno, mušt, víno, ako aj všetky zložky použité pre výrobu pochádzať z Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti.

Pre výrobu „pestovateľského sektu“ musí hrozno, mušt alebo víno a všetky zložky použité na jeho výrobu pochádzať z vinohradu výrobcu v Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti.

Pre prídavné názvy „odrodové“ a „značkové“, platia tieto osobitné ustanovenia:

„Odrodové“ víno sa vyrába výlučne z jednej odrody, prímes iných odrôd je povolená najviac do 15 % hm.

„Značkové“ víno sa vyrába podľa receptúry výrobcu schválenej výrobcom. Táto skutočnosť musí byť vždy vedená v evidencii o tvorbe výrobnej dávky.

d) vymedzenie príslušnej zemepisnej oblasti:

Stredoslovenská vinohradnícka oblasť je vinohradnícka oblasť, ktorá je ohraničená hranicami katastrálnych území obcí: Abovce, Balog nad Ipľom, Bátka, Bátorová, Belín, Bielovce, Blhovce, Bulhary, Bušince, Buzitka, Čamovce, Čebovce, Čeláre, Devičie, Dolinka, Dolná Strehová, Dolné Plachtince, Dolné Semerovce, Dolné Zahorany, Drienovo, Dudince, Dulovo, Ďurkovce, Fiľakovo, Fiľakovské Kováče, Gemer, Gemerské Dechtáre, Gemerský Jablonec, Glabušovce, Hajnáčka, Hodejov, Hokovce, Holiša, Hontianske Moravce, Hontianske Nemce, Hontianske Tesáre, Horná Strehová, Horné Semerovce, Horné Turovce, Hrkovce, Hrnčiarske, Hubovo, Chrámec, Chrtány, Ipeľské Predmostie, Ipeľské Úľany, Ipeľský Sokolec, Jesenské, Jestice, Kalinovo, Kaloša, Kamenné Kosihy, Kiarov, Kleňany, Koláre, Kosihovce, Kosihy nad Ipľom, Kováčovce, Kráľ, Krupina, Kubáňovo, Ladzany, Lontov, Malá Čalomija, Malé Zlievce, Malý Krtíš, Medovarce, Modrý Kameň, Nenince, Nová Bašta, Nová Ves, Obeckov, Olováry, Opatovská Nová Ves, Ožďany, Panické Dravce, Pavlovce, Petrovce, Pinciná, Plášťovce, Pôtor, Príbelce, Prša, Radzovce, Ratka, Rimavská Sobota, Rimavské Janovce, Rykynčice, Sazdice, Sebechleby, Sečianky, Seľany, Sklabiná, Slatina, Slovenské Ďarmoty, Stredné Plachtince, Sudince, Súdovce, Sútor, Šahy, Šávoľ, Šimonovce, Širákov, Širkovce, Štrkovec, Šurice, Tachty, Terany, Tomášovce, Tornaľa, Trebušovce, Tupá, Valice, Včelince, Večelkov, Veľká Čalomija, Veľká nad Ipľom, Veľká Ves, Veľká Ves nad Ipľom, Veľké Dravce, Veľké Turovce, Veľké Zlievce, Veľký Blh, Veľký Krtíš, Vinica, Vrbovka, Vyškovce nad Ipľom, Vyšné Valice, Záhorce, Zalužany, Závada, Zombor, Želovce, Žíp.

e) maximálne hektárové výnosy:

Víno CHOP	18 000 kg/ha
Akostné víno	17 500 kg/ha
Akostné víno s prívlastkom	12 000 kg/ha
Likérové víno	18 000 kg/ha
Sekt V.O.	18 000 kg/ha
Pestovateľský sekt	16 000 kg/ha

f) označenie odrody alebo odrôd viniča, z ktorého sa víno vyrába:

V Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti je povolené pestovať všetky odrody podľa aktuálnej Listiny registrovaných odrôd. Pre túto oblasť je povolené používať nasledujúce synonymá pre označenie odrôd:

	Odroda	Synonymum
MUŠTOVÉ BIELE	Aurelius	
	Bouvierovo hrozno	
	Breslava	
	Devín	
	Dievčie hrozno	Leányka, Mädchentraube, Dívčí hrozen, Feteasca alba
	Feteasca regala	Pesecká leánka, Pesecké dievčie hrozno
	Hetera	
	Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Pinot
	Irsai Oliver	Irsay, Muskat Oliver
	Milia	
	Muškrát moravský	Mopr
	Muškrát Ottonel	Ottonel muskotály, Muscat Ottonel, Misket Otonel
	Müller – Thurgau	Rizling szilváni, Rizvanac, Rivaner
	Neuburské	
	Noria	
	Pálava	
	Rizling rýnsky	
	Rizling vlašský	Olasz rizling, Welschriesling, Taljanska grasevina, Ryzlink vlašský
	Rulandské biele	Pinot blanc, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj, Rulandské bílé
	Rulandské šedé	Szürkebarát, Pinot gris, Ruländer, Pinot grigio, Klevner, Graumönch, Rulandské sivé
	Sauvignon	Sauvignon blanc, Sauvignon biely
	Silvánske zelené	Zöldsilváni, Grüner Sylvaner, Sylvaner verde
	Tramín červený	Tramín, Tramini, Roter traminer, Gewürtztraminer
Veltlínske červené skoré	Červená malvázia, Früh rotveltliner	
Veltlínske zelené	Zöldveltlini, Grüner Muskateller, Weisser Veltliner, Grüner Veltliner, Zelený veltlín, Veltlín zelený	
MUŠTOVÉ MODRÉ	Alibernet	
	André	
	Cabernet Sauvignon	
	Dunaj	
	Frankovka modrá	Frankovka
	Hron	
	Modrý Portugal	Kékoportó, Blauer Portugieser, Portugalské modré
	Neronet	
	Rimava	
	Rosa	
	Rudava	
	Rulandské modré	Pinot noir, Červený klevner, Blauer klevner, Pinot nero
	Svätovavrinecké	Szentlőrinc, Saint Laurent, Svatovařinecké
	Torysa	
	Váh	

g) údaje potvrdzujúce spojitosťÚdaje o zemepisnej oblasti

Stredoslovenská vinohradnícka oblasť sa rozkladá pozdĺž južnej hranice Slovenskej republiky s Maďarskom, okolo okresných miest Veľký Krtíš, Lučenec a Rimavská Sobota. Je sústredená v Juhoslovenskej kotline, na severe ju ohraničuje [Krupinská planina](#) a [Slovenské Rudohorie](#), na východe planiny Slovenského krasu, na juhu Maďarsko. Juhoslovenská kotlina je úzke pretiahnuté územie okolo toku [rieky Ipeľ](#), smerujúce od východu k západu. Kotlina sa vnútorne člení na Ipeľskú, Lučeneckú a Rimavskú kotlinu, lemujúc južné úpätie Revúckej vrchoviny - celku Slovenského rudohoria. Povrch je členitý, pozdĺž toku [Ipeľa](#) sa rozkladajú [nížiny](#), nad nimi riečne terasy a ďalej [pahorkatiny](#). Najvyššími vrcholmi sú Bukovina (525 m), Bučina (409 m) a Kamenná hora (359 m).

Pre charakter reliéfu sú typické horizontálne tabuľové štruktúry, jeho jednotvárnosť miestami narušujú andezitové tvrdoše. Sústava Juhoslovenskej kotliny je tektonického pôvodu. Vznikla mohutným priehybom zemskej kôry v neogéne, pričom sa uplatnili diferenciačné pohyby počas vulkanickej činnosti v priľahlých sopečných pohoriach. Erózne-denudačné a akumulčné procesy vo vrchnom pliocéne a počas pleistocénu položili základ morfológie dna kotliny. Značnú časť rozlohy kotliny tvoria sústavy riečnych terás a široké pásy riečnych nív. Reliéf kotliny je výsledkom hlavne pôsobenia riek: väčšinu kotliny zaberajú rozľahlé riečne terasy a aluviálne nivy riek Ipeľ, Blh, Rimava a Slaná. Rieky sa zarezávali do pôvodného podkladu, až z neho zostali ploché kryhy pahorkatiny, oddelené od seba širokými riečnymi dolinami. Kotlina je tak vyplnená riečnymi usadeninami (poltárska štrková formácia s ložiskami keramických ílov), dejekčnými (výplavovými) kuželmi potokov a riek, a taktiež aj sprašami a sprašovými hlinami.

Stredoslovenská vinohradnícka oblasť patrí klimaticky medzi teplé oblasti. V zimných mesiacoch sa teploty pohybujú v rozmedzí od -1 do -3 °C, v letných mesiacoch medzi 18 – 20 °C. Počet dní so snehovou pokrývkou je menší než 50, počet letných dní je 60 - 70. Podnebie je mierne, suché, s priemerným úhrnom zrážok 450 mm. Priemerné teploty vzduchu v období máj až september sa pohybujú v rozmedzí 13 °C – 20 °C, priemerná teplota vo vegetačnom období 15,0 °C, priemerné ročné trvanie slnečného svitu 2 100 hodín, suma aktívnych teplôt počas vegetácie minimálne 3 100 °C.

Základom vinohradníctva v tejto oblasti je andezitový substrát s hlinitými až ílovito-hlinitými pôdami. Vinič sa pestuje na južných, juhovýchodných a juhozápadných svahoch a rovinách. Najkvalitnejšie vinohradnícke plochy sa nachádzajú na južných svahoch [Krupinskej planiny](#) a v [Ipeľskej kotline](#).

Prednostne sa vedie na strednom alebo vysokom vedení.

Údaje o výrobku

Mierne klimatické podmienky a zloženie pôdy Juhoslovenskej kotliny vytvárajú optimálne predpoklady k produkovaniu bohatých, odrodovo charakteristických kvalitných vín s vyššou buketnosťou, predovšetkým pre odrody [Tramín červený](#), Rulandské biele, [Rizling rýnsky](#), [Frankovka](#), [Cabernet sauvignon](#), [Svätovavrinské](#).

Spracovanie bielych muštových odrôd je veľmi rýchle a šetrné, v priebehu spracovania je v bielych vínach typický vyšší obsah kyselín, čím sa získava víno s optimálnym pomerom cukrov a kyselín. Biele vína sú svieže, vhodné aj pre dlhodobú archiváciu, vyzrievanie.

Modré odrody sa spracúvajú nakvášaním na šupkách, s riadeným odbúraním kyseliny jablčnej na mliečnu pomocou *Oenococcus oeni*. Vína sú typické vyššou extraktívnosťou, po dvojročnom zrení majú vína zamatovú hladkosť a plnosť.

V mimoriadne teplých ročníkoch so sumou teplôt viac ako 3 100°C je možné dopestovať na týchto pôdach akostné vína a akostné vína s prívlastkom, ktoré sa vyznačujú mimoriadnou extraktívnosťou, plnosťou, vyzretosťou a buketnosťou.

Sekty z tejto oblasti majú mladistvý temperament, ovocnú sviežosť a harmonický - kvetinkový buket, sú charakteristické razantným, dynamickým perlením a zeleno až zlato-žltou farbou.

Príčinná súvislosť

Prvá písomná zmienka o vinohradníctve v tejto oblasti pochádza z roku 1135, kedy kráľ [Belo II.](#) daroval dve vinice benediktínskemu kláštoru v [Bzovíku](#). Odvtedy sa vinohradníctvu v tejto oblasti darí predovšetkým s odrodami [Tramín červený](#), [Rizling rýnsky](#), Rulandské biele, [Frankovka](#), [Cabernet sauvignon](#) a [Svätovavrínecké](#).

Aktuálna výmera Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti je 2 328 hektárov vinohradov, ktoré sa delia do 7 vinohradníckych rajónov a 107 vinohradníckych obcí.

Vplyvom vzájomných vzťahov medzi pôdou, klimatickými podmienkami, pestovanými odrodami, technológiou spracovania, špecifickými postupmi vyzrievania sa vyrábajú vína rôznych vlastností a kategórií.

Mimoriadny význam na dozrievanie hrozna v tejto oblasti má zvýšený tepelný tok, ktorého pôvodcom sú ložiská hnedého uhlia. Tento tok prispieva k vyzrievaniu hrozna do optimálnej cukornatosti v priemere 19 °NM, pri zachovaní obsahu kyselín v hrozne 6 g/l, čo umožňuje aj výrobu vysokokvalitných vín s prívlastkom. Vína z tejto oblasti sa vyznačujú vyššou a trvácnejšou aromatickou kvalitou a sú tak typické pre výrobu aromatickejších vín.

Víno s chráneným označením pôvodu a akostné víno sa vyrába z hrozna s cukornatosťou minimálne 16 stupňov NM. Zaťaženie viniča sa necháva na takej úrovni, aby sa dosiahli úrody okolo 12 - 18 t/ha, rovnako pre biele, aj pre modré odrody. Väčšina akostného vína - až 70 percent produkcie - pripadá na suché víno so zvyškovým cukrom okolo 3,5 g/l pre biele a 2,0 g/l pre červené vína. Obsah alkoholu sa vďaka možnosti obohacovania cukrom pohybuje v bielych vínach v rozmedzí 11,50 – 12,0 objemových percent, v červených vínach je obsah alkoholu o pol objemového percenta vyšší.

Andezitový substrát s hlinítmymi až ílovito-hlinítmymi pôdami dodáva vínam zo Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti vyššiu mineralitu, priemerné hodnoty bezcukorného extraktu tak dosahujú 19,0 g/l pri bielych aj pri červených vínach. Akostné vína sú stredne plné. Zrecí potenciál bielych aj červených vín sú 2 roky. Vína z tejto oblasti vynikajú výraznejšími kyselinami, ktoré sa pohybujú na úrovni 6,3 g/l pre biele, 5,8 g/l pre červené vína.

Akostné vína s prívlastkom kabinetné a neskorý zber sa pestujú so zaťažením krov 10 - 12 očiek, bez výraznejšej redukcie úrody počas vegetačného obdobia. Tým sa dosiahnu priemerné hektárové úrody okolo 7 t/ha, pričom sú výrazne závislé na ročníku výsadby, lokalite a sponě. Zatiaľ čo staršie výsadby s počtom krov 2 000 dosahujú výnosy okolo 4 - 5 t/ha, nové výsadby

so sponom 2,2 x 1 m a s minimálnym počtom 4 000 krov na hektár už dosahujú výnosy 10 – 12 t/ha.

Kabinetné víno aj neskorý zber sa vyrábajú predovšetkým ako suché vína, so zvyškovým obsahom cukrov okolo 4 g/l. Sú to veľmi svieže, ovocné a rezké vína. Obsah celkových kyselín v bielych vínach je 6,0 g/l a v červených vínach 5,0 g/l.

Bez cukorný extrakt dosahuje priemernú hodnotu 19,5 g/l v bielych vínach a až 20 - 22 g/l v červených vínach. Odzrkadľuje sa v ňom zloženie pôdy, spôsob agrotechniky viniča, ako aj spôsob spracovania hrozna na víno. Biele aj červené vína sú spracovávané reduktívne, bez prístupu kyslíka. Výsledný priemerný obsah alkoholu v bielych vínach sa pohybuje okolo 12,5 – 13,0 % obj. Zrecí potenciál takýchto vín je 2 - 3 roky.

Vinohradnícka a vinárska zručnosť a tradícia určitého spôsobu pestovania viniča, spracovania a výroba vína sa najvýraznejšie prejavujú pri vyšších prívlastkových vínach, ako je výber z hrozna, bobuľový výber, hrozienukový výber. Na výrobu takýchto vín sa cieľavedome redukovujú hektárové úrody hrozna na úroveň 4 - 5 t/ha.

Nižšiu úrodu dosahujú vinohradníci nielen prísnejším rezom so zaťažím 6 - 8 očiek na ťažeň, ale predovšetkým obmedzovaním úrody počas zelených prác. Robia tzv. zelený zber, keď rezom oberú časť nezrelého hrozna. Výsledkom je nižšia úroda s vyššou cukornatosťou hrozna, ktorá musí byť najmenej 23 stupňov NM pre výber z hrozna. Pre vyššie prívlastky, ako je bobuľový výber, musí mať mušt 26 stupňov NM a hrozienukový výber až 28 stupňov NM. Len pre zaujímavosť - ak má hrozno 28 stupňov cukru podľa NM, znamená to, že v 100 litroch muštu je 28 kg skvasiteľných cukrov.

Spracovanie takéhoto muštu nie je jednoduché, vyrábajú ho iba skutoční majstri vinári s mimoriadnym citom a profesionálnymi znalosťami. Opiera sa o historické skúsenosti odovzdávané z jedného pokolenia vinárov na druhé. Na fermentáciu muštov používajú špeciálne kvasinky a kvasenie prebieha v pivniciach pri riadenej teplote 12 °C, dokvasovanie pri ešte nižšej teplote okolo 4 – 5 °C. Pri týchto vínach je mimoriadne dôležité udržať biologickú stabilitu vína. Vyrábajú sa bez prídavku akéhokoľvek konzervačného prostriedku s výnimkou oxidu siričitého.

Klimatické podmienky Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti a reduktívna technológia výroby vína umožňujú udržať obsah kyselín vo vínach aj s vysokým prívlastkom na úrovni 5,0 – 6,0 g/l. Vďaka tomu vznikajú harmonické vína, vhodné aj na archiváciu. Ich zrecí potenciál je 5 - 6 rokov pre biele vína a 6 - 7 rokov pre červené vína. Priemerný obsah alkoholu sa v bielych aj červených vínach pohybuje na úrovni 13 – 14 objemových percent.

Výber z hrozna sa vyrába predovšetkým ako suché červené alebo polosuché biele víno, s obsahom zvyškového cukru priemerne okolo 8 – 14 g/l, bobuľový a hrozienukový výber hlavne ako polosladké a sladké víno s priemerným obsahom zvyškového cukru 35 - 70 g/l.

Pôda v Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti dodáva vínam vyššiu mineralitu. Spolu so spôsobom pestovania hrozna a technológiou spracovania to prináša neobyčajnú plnosť a intenzívnosť nielen v aróme, ale aj v chuti. Vína s vyšším prívlastkom si v tejto oblasti dokážu udržať vysoký ovocný charakter a spomínaná plnosť a intenzita dosahuje po senzorickej stránke maximálne možné hodnoty.

Vzájomná interakcia pôdy a technológie pestovania viniča sa prejavujú vyšším extraktom vín z tejto oblasti. Priemerné hodnoty pre biele vína za ostatných päť rokov dosiahli 20,0 g/l pre výber z hrozna, a viac ako 26,6 g/l pre bobuľový, cibébový aj hrozienukový výber. V červených vínach boli priemerné hodnoty za ostatných päť rokov viac ako 26,0 g/l pre všetky výbery.

Akostné víno s prívlastkom cibébový výber sa podarí dopestovať iba v mimoriadne priaznivých klimatických ročníkoch na vybraných lokalitách, ktoré umožnia tvorbu ušľachtilej plesne *Botrytis cinerea*. Tá zredukuje v bobuliach hrozna vodu, čím sa v nich prudko zvýši obsah cukru. V Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti takéto obdobie nastáva približne raz za štyri roky. Hrozno musí pri zbere dosiahnuť cukornatosť aspoň 28 °NM.

Vinohradník sa o to usiluje správne voleným rezom a zelenými prácami počas celého roka, ale až počasie jesenného finále na konci septembra rozhodne, či bude ročník vhodný na tvorbu ušľachtilej plesne.

Pri cibébovom výbere sa dosahujú hektárové úrody okolo 4 ton. Z hrozna sa vyrobí víno polosladké až sladké s obsahom zvyškového cukru 20 – 70 g/l. Obsah alkoholu sa pohybuje okolo 13,0 objemových percent v bielych aj červených vínach. Priemerný obsah kyselín je vďaka podnebiu a reduktívnemu spôsobu spracovania na úrovni 6,1 g/l, čo spolu s obsahom alkoholu a zvyškového cukru dáva vínu dlhý život. Jeho zrecí potenciál je 5 - 6 rokov. Vína sú plné, veľmi intenzívne, s obsahom bezcukorného extraktu 26,00 g/l. Tieto parametre sa dosahujú vďaka skeletovému podložiu vinohradov vybranému pre túto kategóriu vín.

Odrodový charakter ani ovocnosť týchto vín nie sú kvôli technologickému spracovaniu a vplyvu ušľachtilej plesne veľmi výrazné. Prevládajú medové tóny, o ktoré sa postaralo slnko počas výnimočnej jesene, plná zrelosť a chlebovinky, dielo ušľachtilej plesne a majstrovského spracovania vína.

Stredoslovenská vinohradnícka oblasť vďaka zimnej klíme dáva milovníkom vína aj veľmi zriedkavé a výnimočné akostné vína s prívlastkom ľadové víno. Zima tu nastupuje už v novembri. Zberovým mesiacom na ľadové víno je december. Vtedy teploty klesajú pod mínus 7 °C a väčšinou sa pri tejto teplote udržia viacero dní. Hrozno býva špeciálne agrotechnicky ošetrované a chránené sieťami voči škorcom, osám, ale aj zveri, pre ktorú sú sladké bobule príťažlivou maškrtou.

Hrozno na ľadové víno musí byť počas zberu a spracovania zamrznuté. Získaný mušt musí mať cukornatosť najmenej 27 °NM. Vinič na ľadové víno býva rezom, aj agrotechnologickými operáciami počas vegetácie ošetrovaný tak, že priemerné hektárové úrody v tejto oblasti dosahujú 3,5 t/ha. Vďaka vysokej cukornatosti pri zbere nebýva mušt úplne prekvasený, pretože aj pre hlboko prekvášajúce kvasinky je takéto prostredie stresové - vysoko osmotické.

Kvasinky pre takéto vína sú autochtónne a sú špecifické pre každého výrobcu. Riadená fermentácia prebieha pri teplotách okolo 12 °C, dokvášanie pri ešte nižších teplotách okolo 5 – 6 °C. Obsah alkoholu dosahuje minimálne 9,5 objemových percent, ale kvasinky v tejto oblasti dokážu prekvášať aj do 13 % obj. Vyšší obsah kyselín, typický pre túto oblasť, ostáva zachovaný na úrovni 5,0 g/l, čo umožňuje produkovať harmonické vína so zrecím potenciálom aj viac ako 6 rokov. Plnosť a intenzita dosahujú maximálne senzorické hodnoty, obsah bezcukorného extraktu má priemernú hodnotu 26 g/l. Obsah zvyškového cukru býva zvyčajne okolo 60 g/l, ľadové víno sa dá technologicky vyrobiť výhradne ako sladké víno.

Stredoslovenská vinohradnícka oblasť svojím pôdnym zložením, ale predovšetkým zásluhou vinohradníkov, umožňuje vyrobiť aj vzácne slamové víno. Až desaťstupňové rozdiely teplôt medzi dňom a nocou prinášajú skvelé hrozno. Slamové víno si vyžaduje okrem vhodných pôdných a klimatických podmienok predovšetkým veľké znalosti vinára, nakoľko ide o veľmi technologicky rizikové a náročné spracovanie hrozna na víno. Minimálna cukornatosť pri zbere 21 - 22 stupňov NM sa pri trojmesačnom sušení na slame alebo rohoži ešte zvýši. Mušt dosahuje cukornatosť minimálne 28 stupňov NM. Hotové víno má obsah kyselín priemerne

okolo 5,0 g/l, obsah alkoholu v rozmedzí 7 – 9,5 objemových percent a obsah zvyškového cukru okolo 110 g/l. Plnosť a extraktívnosť 28,00 g/l je podporená intenzitou na najvyššej senzorickej hodnote.

Výnimočnosť Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti dokumentujú likérové vína, hoci sa vyrábajú len ojedinele. Priemerný obsah alkoholu býva na najspodnejšej hranici 17,8 - 18,5 objemových percent, obsah bezcukorného extraktu kolíše od 17,5 - 18,5 g/l. Víno je obrazom pôd danej vinice a reduktívneho spôsobu spracovania. Zrecí potenciál je vysoký, dosahuje 10 rokov, je to víno vhodné do archívu.

Sekt V.O. a pestovateľský sekt sa v tejto oblasti začali vyrábať iba nedávno, aj keď vyšší obsah kyselín vo vínach vďaka tunajším klimatickým podmienkam poskytuje vhodnú surovinu aj pre šumivé vína. Sekty sa vyrábajú tradičnou metódou. Priemerný obsah alkoholu dosahuje 11,17 objemových percent, vyšší obsah kyselín typický pre túto oblasť ostáva zachovaný na úrovni 6,45 g/l. Terroir sa prejavuje vyšším obsahom extraktu 19,00 - 21,45 g/l. Vína sú ľahšie, mierne ovocného charakteru, iskrivé, s vyšším obsahom kyselín.

h) iné požiadavky

Všeobecné požiadavky

- ♂ ustanovuje nariadenie Rady (ES) č. 1234/2007 z 22. októbra 2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a o osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov) v platnom znení
- ♂ zákon č. 313/2009 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve v znení neskorších predpisov
- ♂ vyhláška MP SR č. 350/2009 Z. z., ktorou sa vykonávajú niektoré ustanovenia zákona č. 313/2009 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve

Ďalšie požiadavky

Vinohradník alebo vinár, ktorý chce používať pre názov svojho produktu chránené označenie pôvodu podľa písmena a) je povinný sa registrovať u žiadateľa chráneného označenia pôvodu. V žiadosti uvedie názvy druhov vína podľa písmena b), ktoré bude vyrábať a priloží kópiu výpisu o registrácii z vinohradníckeho registra.

Požiadavky na označovanie

Chránené označenie pôvodu podľa tejto špecifikácie možno používať v nasledovných variantoch:

Variant 1 "Stredoslovenská vinohradnícka oblasť" doplnená jedným z výrazov uvedených v písmene b).

Variant 2 "Stredosloven/-ská, –ské, -ský" doplnené jedným z výrazov uvedených v písmene b).

Označenie "odrodové víno" alebo "značkové víno" možno uvádzať len súčasne s jedným z názvov druhu vína uvedenými v písmene b).

Pri označovaní akostného vína s prívlastkom „neskorý zber“ možno namiesto úplného označenia „akostné víno s prívlastkom neskorý zber“ používať skrátené označenie „neskorý

zber“. Takáto forma označovania sa môže uplatňovať na všetky prívlastky uvedené v písmene b) odseku 3.

Pri označovaní vína s chráneným označením pôvodu podľa tejto špecifikácie v spojení s výrazom víno alebo vinohradnícky región možno použiť názov menšej zemepisnej jednotky, ktorou je názov rajónu, obce alebo honu, ak hrozno pochádza výlučne z tohto, rajónu, obce alebo honu a tieto sa nachádzajú v Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti. Názov rajónu, obce alebo honu nie je možné použiť, ak je tento názov chráneným označením pôvodu vína.

Pre chránené označenie pôvodu podľa tejto špecifikácie je povinné uvádzať na etikete výrobcu vína. V prípade, že fľašovateľ aj výrobca sú rovnaký subjekt, stačí uvádzať fľašovateľa.

i) orgány overujúce súlad s ustanoveniami v špecifikácii

*Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky
Dobrovičova 12
812 66 Bratislava*

- riadi a kontroluje výkon štátnej správy v oblasti vinohradníctva a vinárstva
- posudzuje špecifikáciu pri uznávaní ochrany označenia pôvodu vín a zemepisného označenia vín.

*Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky
Matúškova 21
833 16 Bratislava 37*

- osvedčuje hrozno na účely výroby vína
- vykonáva certifikáciu vinárskych produktov pred ich uvádzaním na trh a vydáva certifikát.

*Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky
Botanická 17
842 13 Bratislava 4*

- vykonáva kontrolu dodržiavania špecifikácií vín s chráneným označením pôvodu a vín s chráneným zemepisným označením po ich uvedení na trh.

Autorizovaná osoba

- vykonáva certifikáciu vinárskych produktov pred ich uvádzaním na trh a vydáva certifikát.