

Existujúce názvy vína – technická dokumentácia

„Vinohradnícka oblasť Tokaj“

PDO-SK-A0120

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. NÁZOV (NÁZVY)

Vinohradnícka oblasť Tokaj

2. DRUH ZEMEPISNÉHO OZNAČENIA:

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. KATEGÓRIE VINOHRADNÍCKYCH/VINÁRSKYCH VÝROBKOV

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

4. OPIS VÍN

Vinohradnícka oblasť Tokaj

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

1. Tokajské samorodné suché a Tokajské samorodné sladké víno

Analytické vlastnosti :

skutočný obsah alkoholu	najmenej 12 % obj.
obsah zvyškového cukru (glc + fru)	do 10 g/l pre suché, nad 10 g/l pre sladké
bezucorný extrakt	najmenej 23 g/l
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 5,5 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 300 mg/l
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,1 g/l

Organoleptické vlastnosti:

Farba: bledožltá až zlatožltá s hnedastým odtieňom, možné sú aj slabšie odtiene.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru - prezreté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

2. Tokajský výber 3 – 6-putňový

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 9 % obj.
obsah zvyškového cukru	3-putňový najmenej 60 g/l 4-putňový najmenej 90 g/l 5-putňový najmenej 120 g/l 6-putňový najmenej 150 g/l
bezucukorný extrakt	3-putňový, najmenej 25g/l 4-putňový najmenej 30 g/l 5-putňový najmenej 35 g/l 6-putňový najmenej 40 g/l
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 6 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 400 mg/l
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 2,1 g/l

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až hlboko jantárová.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru - medovinka, prezreté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

3. Tokajská výberová esencia

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 6 % obj.
obsah zvyškového cukru	najmenej 180 g/l
bezucukorný extrakt	najmenej 45 /gl
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 6 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 400 mg/l
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 2,1 g/l

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až hlboko jantárová.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru - medovinka, prezreté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

4. Tokajská esencia

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 1,2, najviac 8 % obj.
obsah zvyškového cukru	nad 450 g/l
bezucukorný extrakt	najmenej 50 g/l
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 8 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 400 mg/l

celkový obsah prchavých kyselín najviac 2,1 g/l

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až sýta jantárovožltá.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru - medovinka, prezreté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

5. Tokajský Forditaš a Tokajský Mašláš

Analytické vlastnosti:

Skutočný obsah alkoholu	najmenej 9 % obj.
bezucorný extrakt	najmenej 23 g/l,
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 6 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 350 mg/l
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,5 g/l

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až sýta jantárovožltá.

Vôňa: výrazná, tokajského charakteru - medovinka, prezreté ovocie, orechy.

Chuť: tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

6. Odrodové vína -Tokajský Furmint, Tokajská Lipovina, Tokajský Muškát žltý

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 9 % obj.
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 200 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 250 mg/l
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,1 g/l

Organoleptické vlastnosti:

Farba: bledozelená až bledožltá, zlatistá.

Vôňa: typická odrodová výrazná vôňa.

Chuť: typická odrodová, plná, harmonická.

7. Akostné víno

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 9,5 % obj.
bezucorný extrakt	najmenej 16 g/l,
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l

celkový obsah oxidu siričitého	najviac 200 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 250 mg/l
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,1 g/l

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty a ojedinelé výrobky z korku, jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.

Farba: bledozelená až bledožltá, medovozlatistá pripúšťá sa v bielych vínach slabší hnedožltý alebo ružovkastý odtieň.

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

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

8. Akostné víno s prívlastkom:

Kabinetné, neskorý zber, výber z hrozna, bobuľový výber, hrozienukový výber, cibébový výber, ľadové víno, slamové víno

Analytické vlastnosti:

	Skutočný obsah alkoholu	Celkový obsah oxidu siričitého najviac	Celkový obsah prchavých kyselín najviac
kabinetné	najmenej 9,5 % obj.	200 mg/l*	1,1 g/l
neskorý zber	najmenej 9,5 % obj.	300 mg/l	1,1 g/l
výber z hrozna	najmenej 9,5 % obj.	350 mg/l	1,8 g/l
bobuľový výber	najmenej 8,0 % obj.	400 mg/l	1,8 g/l
hrozienukový výber	najmenej 8,0 % obj.	400 mg/l	2,1 g/l
cibébový výber alebo botrytický výber	najmenej 8,0 % obj.	400 mg/l	2,1 g/l
ľadové víno	najmenej 6,0 % obj.	400 mg/l	1,8 g/l
slamové víno	najmenej 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 16,5 g/l,
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo.

Farba: biela, bledozelená až bledožltá, medovozlatistá zodpovedajúca odrode, ročníku a prívlastku.

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

Chuť: čistá, typická, plná, harmonická.

9. Likérové víno

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

Organoleptické vlastnosti:

Farba: biela až jantárová 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.

10. Sekt V. O. a Pestovateľský sekt

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 9,0 % obj.
celkový obsah alkoholu	najmenej 9,0 % obj.
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l,
bezukorný extrakt	najmenej 16,0 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 185 mg/l
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,1 g/l

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.

5. VINÁRSKE VÝROBNÉ POSTUPY

5.1. Osobitné enologické postupy

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Osobitný enologický postup

Spoločné ustanovenia

100 % hrozna na výrobu vína musí pochádzať z vinohradníckej oblasti Tokaj. Víno z Tokaja sa smie vyrábať a plniť výhradne v tejto oblasti.

Osobitné ustanovenia

(1) Tokajské samorodné víno sa vyrába alkoholovým kvasením z hrozna tokajských odrôd, ak nie sú priaznivé podmienky na hromadnú tvorbu cibéb. Tokajské samorodné víno sa člení na

a) Tokajské samorodné suché – vyrába sa v ročníkoch nepriaznivých na tvorbu cibéb alebo z hrozna, z ktorého strapcov boli vopred povyberané cibéby na výrobu tokajských výberových vín; hrozno musí mať cukornatosť najmenej 21 °NM; vyrobené víno má obsah zvyškového prírodného cukru do 10g/l,

b) Tokajské samorodné sladké – vyrába sa z hrozna s čiastočným podielom cibéb, ktoré sa z hrozna nevyberajú a spracúvajú sa spolu s ostatným hroznom, ktoré musí mať cukornatosť najmenej 24 °NM; víno má obsah prírodného cukru nad 10 g/l.

Tokajské samorodné suché a sladké do obehu možno uvádzať najskôr po dvoch rokoch vyzrievania, z toho aspoň jeden rok v drevených sudoch.

(2) Tokajský výber sa vyrába alkoholovým kvasením po zaliatí cibéb muštom s cukornatosťou najmenej 21 °NM z vinohradníckej oblasti Tokaj alebo vínom rovnakej kvality a rovnakého ročníka pochádzajúceho z vinohradníckej oblasti Tokaj. Podľa množstva pridaných cibéb sa tokajský výber člení na 3-putňový až 6-putňový. Tokajské výbery vyzrievajú najmenej tri roky, z toho najmenej dva roky v drevených sudoch.

(3) Tokajský mášlaš je víno vyrobené alkoholovým kvasením muštu alebo vína totožného ročníka, pochádzajúceho z vinohradníckej oblasti Tokaj, naliateho na kvasničné kaly tokajského samorodného alebo tokajského výberu. Dozrieva najmenej dva roky, z toho aspoň jeden rok v drevenom sude.

(4) Tokajský forditáš je víno vyrobené alkoholovým kvasením muštu alebo vína totožného ročníka, pochádzajúceho z vinohradníckej oblasti Tokaj, naliateho na matolinové výlisky z cibéb. Dozrieva najmenej dva roky, z toho aspoň jeden rok v drevenom sude.

(5) Tokajská výberová esencia je víno získané alkoholovým kvasením cibéb. Pri zbere sa vyberajú zvlášť bobule hrozna, ktoré sa hneď po spracovaní zalejú muštom pochádzajúcim z definovaného vinohradu vinohradníckej oblasti Tokaj alebo tokajským vínom totožného ročníka, ktoré obsahuje aspoň 180 g/l prírodného cukru a 45 g/l bezcukorného extraktu. Dozrieva najmenej tri roky, z toho aspoň dva roky v drevenom sude.

(6) Tokajská esencia je víno získané pomalým kvasením samotoku, ktorý sa získa zo zvlášť vyberaných cibéb. Esencia obsahuje aspoň 450 g/l prírodného cukru a 50 g/l bezcukorného extraktu. Dozrieva najmenej tri roky, z toho aspoň dva roky v drevenom sude.

(7) Víno vyrobené alkoholovým kvasením hrozna odrody Furmint s prímiesou hrozna odrôd Lipovina a Muškát žltý, spolu najviac 15 %, vypestovaných vo vinohradníckej oblasti Tokaj sa označuje ako Tokajský Furmint.

(8) Víno vyrobené alkoholovým kvasením hrozna odrody Lipovina s prímiesou hrozna odrôd Furmint a Muškát žltý, spolu najviac 15 %, vypestovaných vo vinohradníckej oblasti Tokaj sa označuje ako Tokajská Lipovina.

(9) Víno vyrobené alkoholovým kvasením hrozna odrody Muškát žltý s prímiesou hrozna odrôd Furmint a Lipovina, spolu najviac 15 %, vypestovaných vo vinohradníckej oblasti Tokaj sa označuje ako Tokajský Muškát žltý.

(10) Výnos hrozna z jedného hektára vinohradu, z ktorého sa má vyrobiť víno podľa odsekov 7, 8 a 9, nesmie presiahnuť 14 000 kg.

(11) Podrobnosti o požiadavkách na zmyslové vlastnosti a fyzikálne a chemické vlastnosti tokajského vína, výrobu tokajských vín, definovanie špeciálnej fľaše pre tokajské vína, postup pri ohlasovaní a povoľovaní dovozu a vývozu do alebo z vinohradníckej oblasti Tokaj a zaraďovanie tokajských honov do akostných kategórií ustanoví všeobecne záväzný právny predpis, ktorý vydá ministerstvo.

5.2. Maximálne výnosy

1. Vinohradnícka oblasť Tokaj

Maximálne hektárové výnosy

samorodné suché	9 500 kg/ha
samorodné sladké	9 500 kg/ha
výber 3-6 putňový	9 500 kg/ha
výberová esencia	9 500 kg/ha
esencia	9 500 kg/ha
Forditáš	9 500 kg/ha
Mašláš	9 500 kg/ha
Furmint	14 000 kg/ha
Lipovina	14 000 kg/ha
Muškat žltý	14 000 kg/ha
Akostné víno	14 000 kg/ha
Akostné víno s prívlastkom	9 500 kg/ha
Likérové víno	14 000 kg/ha
Sekt (V.O.)	14 000 kg/ha
Pestovateľský sekt	14 000 kg/ha

6. VYMEDZENÁ ZEMEPISNÁ OBLASŤ

Tokaj je uzavretá vinohradnícka oblasť, ktorá je ohraničená hranicami katastrálnych území tokajských obcí Čerhov, Veľká Trňa, Malá Trňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochovej a Viničky.

7. HLAVNÉ MUŠTOVÉ ODRODY

Furmint

Lipovina

Muškrát žltý

Kabar

Kövérzölö

Zéta

8. OPIS SÚVISLOSTÍ

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Vinohradnícka oblasť Tokaj je založená na pestovaní viniča a vyzrievaní vína na špecifickej pôde sopečného pôvodu Zemplínskych vrchov v špecifických klimatických podmienkach. Reliéf Zemplínskych vrchov je mierne až stredne členitý, má pahorkatinný charakter. Charakter tohto regiónu tvorí sopečné zloženie pôdy, kde sú zastúpené andezity, ryolity a ich tufy, ktoré sú základom ťažkých ílovitých a ílovito-hlinitých zemín, bohatých na minerálne prvky. Horniny, ktoré sa nachádzajú v pôdach na zemplínskych pahorkoch, sú zväčša kyslej povahy. Vinohrady sú vysadené v nadmorskej výške 105 – 320 metrov nad morom. Do Vinohradníckej oblasti Tokaj sú zaradené len južne, juhovýchodne a juhozápadne orientované svahy. Tento typ orientácie svahov spôsobuje, že kry viniča sú po celý deň vystavené pôsobeniu teplého jesenného slnka, ktoré dokáže zo živín zeme, vody a vzduchu vyprodukovať v bobuliach hrozna dostatočné množstvo prírodného cukru a aromatických látok. Pôda je výrazne kamenistá, sopečného pôvodu. Pôsobenie pôdy má nenahraditeľné účinky pri dozrievaní hrozna. Počas dlhých jesenných slnečných dní do seba pôda absorbuje slnečné žiarenie, ktoré následne v noci vyžaruje. Napomáha tak zmierňovať rozdiely medzi dennou a nočnou teplotou a priaznivo ovplyvňuje dozrievanie viniča. Typickým znakom pôdy vo Vinohradníckej oblasti Tokaj je, že aj po chladnej jesennej noci je ráno ešte teplá. Klimaticky patrí Vinohradnícka oblasť Tokaj do kontinentálneho klimatického pásma. Priemerná ročná teplota v tejto oblasti sa pohybuje okolo 9,6 °C. V čase vegetačného obdobia sa teplota pohybuje v priemere okolo 16 °C. Priemerná dĺžka slnečného svitu počas vegetácie dosahuje 1075 hodín a teplota pôdy v hĺbke 50 cm 13,5 °C. Priemerné zrážky v tejto oblasti dosahujú 608 mm. Najviac zrážok pripadá na mesiace jún a júl. Celkový objem zrážok je rozdelený pomerne nerovnomerne na zimu a na jar, leto a jeseň sú pomerne. Dlhá a suchá jeseň je typickým znakom tejto oblasti. Jesenné dni sa takmer pravidelne začínajú rannými hmlami, ktoré podporujú tvorbu a rozvoj ušľachtilej plesne na bobuliach hrozna. Pri výrobe vína sa využívajú cibéby (hrozienka), ktoré sú definované ako sevrknuté bobule hrozna, ktoré sa v priaznivých ročníkoch tvoria v strapcoch tokajských odrôd Furmint, Lipovina a Muškrát žltý napadnutých ušľachtilou formou plesne *Botrytis cinerea* Persoon. Výroba vín najvyššej kvality je spojená so špeciálnou technológiou pridávania presného pomeru cibéb do určeného objemu vína a vyzrievanie tohto vína v dubových sudoch v tufových pivniciach počas niekoľkých rokov. Vinohradnícka oblasť Tokaj je špecifická vinohradnícka oblasť, kde sa vyrábajú veľmi kvalitné suché a prírodne sladké vína. Je to presne vymedzené územie typické špecifickou pôdou sopečného pôvodu v obciach Bara, Čerhov, Černochovo, Malá a Veľká Trňa, Viničky, Slovenské Nové Mesto. Zo severu je táto oblasť chránená Zemplínskymi vrchmi, z juhu vďaka južným jesenným vetrom suchá s ideálnymi podmienkami pre výskyt ušľachtilej plesne *Botrytis cinerea* a tvorbu cibéb. Cibéby sú zdravé bobule hrozna napadnuté ušľachtilou formou plesne *Botrytis cinerea*, ktorá naruší šupku, a tým sa z bobule odparí voda a koncentruje cukor. Sú jedinečné a tvoria sa len vo Vinohradníckej oblasti Tokaj, preto je táto oblasť presne ohraničeným územím, kde sa môže pestovať tokajské hrozno a vyrábať tokajské víno. Sopečná pôda, klimatické podmienky, pestované odrody, technológia spracovania a špecifické postupy vyzrievania umožňujú vo Vinohradníckej oblasti Tokaj vyrábať výnimočné vína rôznych vlastností a kategórií. Sopečná pôda dodáva vínam vyššiu mineralitu a vyššiu plnosť vyjadrenú extraktom. Klimatické podmienky tohto regiónu prispievajú k vyššiemu

obsahu kyselín, v závislosti od každého ročníka, na tvorbu cibéb a cukornatosť hrozna pri zbere. V porovnaní s ostatnými vinohradníckymi oblasťami na Slovensku je extrakt vín vyrobených v tejto oblasti vyšší o 1-3 g/l pre všetky kategórie vín, priemerný obsah kyselín pri zbere je na úrovni 12-14 g/l, vo výsledných vínach 6-10 g/l.

Prvé poznatky o pestovaní viniča sú z čias Rímskeho impéria (2. stor.), neskôr sa tu usídlili Slovania a na sútoku dvoch riek Bodrogu a Tisy pomenovali obec a vrch „Stokaj“. V 13. storočí kráľ Béla IV. kolonizoval toto územie Talianmi z oblasti Bari, ktorí doniesli aj základnú tokajskú odrodu Furmint. V čase tureckých vojen a 170-ročnej nadvlády Turkov sa budovali v podzemí úkryty, a práve tieto pivnice vykopané do tufu, ktoré mali celoročne konštantnú teplotu, začali neskôr slúžiť na skladovanie tokajského vína. Prvé tokajské výberové víno bolo vyrobené v roku 1650. Najväčší rozmach Tokaja bol v 17. – 18. storočí. František Rákoczi II. ho doniesol aj na francúzsky kráľovský dvor Ľudovíta XIV., kde získalo titul „VINUM REGUM – REX VINORUM“ „Vino kráľov – kráľ vín“. Tokajské bolo obľúbené aj u cára Petra Veľkého a jeho nasledovníčky Kataríny. Tokajskému vínu sa pripisovali liečivé účinky a podávalo sa ako univerzálny liek na liečenie mnohých chorôb „Universalis vera medicina“.

Kvalita výrobku je daná nielen špecifickými pôdno-klimatickými podmienkami, ale aj zručnosťou a skúsenosťami výrobcov. Výnimočnosť vinohradníckej oblasti Tokaj bola legislatívne upravená zákonom Slovenskej národnej rady číslo 4 zo 6. marca 1959. O uznaní výrobku svedčí aj jeho zápis do národného registra vedeného Úradom priemyselného vlastníctva medzinárodného Slovenskej republiky, do registra Svetovej organizácie duševného vlastníctva (OMPI/WIPO) v Ženeve z roku 1967, ako aj bilaterálne dohody: Zmluva medzi Československou socialistickou republikou a Švajčiarskou konfederáciou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných označení z 19. januára 1976 a Dohoda medzi vládou Československej socialistickej republiky a vládou Portugalskej republiky o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných a obdobných označení z 18. mája 1987.

9. ĎALŠIE ZÁKLADNÉ PODMIENKY (BALENIE, OZNAČOVANIE, INÉ POŽIADAVKY)

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Právny rámec:

Vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Podľa ustanovení zákona č. 182/2005 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve v znení neskorších predpisov,

Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 232/2005 o vinohradníckej oblasti Tokaj,

Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 237/2005, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o podmienkach udeľovania výsadbových práv a ktorou sa vykonávajú niektoré ďalšie ustanovenia zákona č. 182/2005 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve

ODKAZ NA ŠPECIFIKÁCIU VÝROBKU

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/tokaj-specifikacia.pdf