Špecifikácia produktov pre chránené označenie pôvodu Nitrian/-ska, -ske, -sky

a) Názov, ktorý sa má chrániť

Nitrian/-ska, -ske, -sky

b) Opis vína

Víno z Nitrianskej vinohradníckej oblasti je produkt získaný výhradne úplným alebo čiastočným alkoholovým kvasením čerstvého hrozna alebo hroznového muštu, ktorý pochádza z tejto oblasti. Vína z tejto oblasti obsahujú vyšší obsah kyselín, čo decentne vplýva na vyváženosť a harmóniu. Víno je plné ovocných vôní a chutí, je harmonické, zrelé, plné, výrazné.

Pre vína s chráneným označením pôvodu Nitrian/-ska, -ske, -sky 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 kryštáliky vínneho 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 vínneho 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: 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

bezcukorný extrakt	najmenej 16 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, 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. Sekty z tejto oblasti sa vyznačujú vyšším obsahom kyselín a sviežosťou.

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 10,0 % obj.
celkový obsah alkoholu	najmenej 10,0 % obj.
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l
bezcukorný 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 z Nitrianskej 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 z Nitrianskej vinohradníckej oblasti nie je povolené vyrábať ani plniť mimo Slovenského vinohradníckeho regiónu.

Osobitné ustanovenia:
Pre výrobu „*vína CHOP“* alebo „*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 ºNM.

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

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

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

Akostné víno s prívlastkom “hrozienkový výber” sa musí vyrobiť z ručne vyberaných prezretých bobúľ hrozna, s cukornatosťou pri zbere najmenej 28 ºNM.

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

Akostné víno s prívlastkom “ľadové víno” sa musí vyrobiť z hrozna, ktoré bolo zberané pri teplote mínus 7 ^{o}C a nižšej, hrozno musí počas zberu a spracovania ostať zamrznuté a získaný mušt musí mať cukornatosť najmenej 27 ºNM.
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 ºNM.

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

Pre výrobu “pestovateľského sektu” musí hrozno, mušt alebo víno a všetky zložky použité na jeho výrobu pochádzať z vinohradu výrobcu v Nitrianskej 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:

Nitrianska vinohradnícka oblasť je vinohradnícka oblasť, ktorá je ohraničená hranicami katastrálnych území obcí: Alekšince, Báb, Babindol, Bánov, Bardoňovo, Bátovce, Beladice, Beša, Bešeňov, Bohunice, Bojná, Bory, Branč, Brhlovce, Cabaj-Čápor, Čajkov, Čaka, Čakajovce, Čaradice, Čechynce, Čeľadice, Čeľadince, Černík, Červený Hrádok, Čierne Kľačany, Čifáre, Dedinka, Demandice, Devičany, Dolné Obdokovce, Dolné Semerovce, Dolný Ohaj, Dolný Pial, Domadice, Drženice, Farná, Golianovo, Hájske, Hokovce, Hontianska Vrbica, Hontianske Trsťany, Horná Kráľová, Horné Obdokovce, Horné Semerovce, Horné Štitáre, Horný Pial, Hosťovce, Hronovce, Hronské Kľačany, Hronský Beňadik, Hruboňovo, Hul, Iňa, Ivanka pri Nitre, Jabloňovce, Jarok, Jelenec, Keť, Klasov, Kmeťovo, Kolíňany, Komjatice, Kostoľany pod Tribečom, Kovarce, Kozárovce, Krškany, Kukučínov, Kuraľany, Ladice, Lefantovce, Lehota, Levice, Lipovník, Lok, Lúčnica nad Žitavou, Ludanice, Lukáčovce, Lula, Machulince, Málaš, Malé Chyndice, Malé Kozmálovce, Malé Ludince, Malé Ripňany, Malé Vozokany, Malý Cetín, Malý Lapáš, Maňa, Mankovce, Melek, Michal nad Žitavou, Močenok, Mojmírovce, Mojzesovo, Mýtne Ludany, Nemčice, Nemčiňany, Neverice, Nevidzany, Nitra, Nitrianska Blatnica, Nitrianska Streda, Nitrianske Hrnčiarovce, Nová Dedina, Nová Ves nad Žitavou, Nové Sady, Nový Tekov, Nýrovce, Oponice, Orešany, Orovnica, Ostratice, Paňa, Pastovce, Pata, Pečenice, Plavé Vozokany, Podhájska, Podhorany, Podlužany, Pohranice, Pohronský Ruskov, Pozba, Preseľany, Pukanec, Pusté Sady, Radava, Radošina, Rišňovce, Rumanová, Rybník, Santovka, Sereď, Sikenica, Skačany, Sľažany, Slepčany, Starý Tekov, Súlovce, Svätoplukovo, Šalgovce, Šalov, Šarovce, Šintava, Šoporňa, Štitáre, Šurany, Šurianky, Tajná, Tehla, Tekovská Breznica, Tekovské Lužany, Tekovské Nemce, Telince, Tesáre, Tesárske Mlyňany, Tlmače, Topoľčianky, Trávnica, Urmince, Velčice, Veľká Dolina, Veľké Chyndice, Veľké Lovce, Veľké Ludince, Veľké Ripňany, Veľké Vozokany, Veľké Zálužie, Veľký Cetín, Veľký Ďur, Veľký Kýr, Veľký Lapáš, Vieska nad Žitavou, Vinodol, Vinohrady nad Váhom, Vlkas, Volkovce, Vozokany, Vráble, Výčapy-Opatovce, Vysočany, Zalaba, Zbehy, Zbrojníky, Zlaté Moravce, Zlatno, Želiezovce, Žemberovce, Žirany, Žitavany, Žitavce.

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 Nitrianskej 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	Aurelius	

BIELE	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	
	Muškát moravský	Mopr
	Muškát Ottonel	Ottonel muskotály, Muscat Ottonel, Miszket 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	Zöldszilváni, Grüner Sylvaner, Sylvaner verde
	Tramín červený	Tramín, Tramini, Roter traminer, Gewürtztraminer
	Veltlínske červené skoré	Červená malvázia, Früh rotveltliner
	Veltlínske zelené	Zöldveltelini, 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	
	Nitranka	
	Rimava	
	Rosa	
	Rudava	
	Rulandské modré	Pinot noir, Červený klevner, Blauer klewner, Pinot nero
	Svätovavrinecké	Szentlörinc, Saint Laurent, Svatovařinecké
	Torysa	
	Váh	
	Zweigeltrebe	Rotburger, Blauer Zweigeltrebe, Zweigelt

g) údaje potvrdzujúce spojitosť

Údaje o zemepisnej oblasti

Nitrianska vinohradnícka oblasť patrí medzi najrozmanitejšie spomedzi všetkých slovenských. Nachádza sa tu najviac vzájomne odlišných, ale miestne výrazne osobitných viníc. Terroir, o ktorom sa dnes toľko hovorí, tu zreteľne ukazuje svoju mnohorakosť. Vinohrady sú vysadené na vínorodých svahoch Pohronského Inovca, Tribeča a tiež na sprašových pahorkatinách. Pred 15 tisíc rokmi naviali vetry mohutné nánosy spraše do návrší a pahorkatín, kde naši predkovia o dobrých pár tisícročí neskôr intuitívne začali pestovať vinice.

Pestrosť produkovaných odrôd odzrkadľuje pestrosť pôdnych pomerov. Pôdy na svahoch majú často vysoký obsah skeletu. V oblasti vládne veľmi teplé a suché klíma. Napriek tomu sa jednotlivé vinohrady odlišujú mikroklimatickými pomermi, o čo sa postaral heterogénny reliéf krajiny.

Vinič sa pestuje na južných, juhovýchodných a juhozápadných svahoch a na rovinách. Prednostne sa vedie na strednom alebo vysokom vedení. Pôdy sú hnedozemného typu s piesočnatou, až hlinitou zeminou, v spodnej časti hlbokého pôdneho profilu predchádzajú do ílovitého horizontu. Ročne v oblasti spadne 550 mm zrážok, ktoré počas roka kolíšu. Vo vegetačnom období býva úhrn zrážok o 20 – 30 percent vyšší oproti dobe vegetačného pokoja. Vinice sú vysadené v nadmorskej výške od 100 do 350 metrov. Priemerné teploty vzduchu od mája do konca septembra sa pohybujú v rozmedzí 13 – 19 °C, priemerná teplota vo vegetačnom období je 17,3 °C, priemerné ročné trvanie slnečného svitu 2 200 hodín, suma aktívnych teplôt počas vegetácie dosahuje minimálne 3 100 ˚C.

Údaje o výrobku

Geografická poloha a vhodné zloženie pôd tríbečských vrchov a juhovýchodných svahov Pohronského Inovca vytvárajú najlepšie predpoklady k produkovaniu bohatých, odrodovo charakteristických, kvalitných vín s vyššou buketnosťou. Citlivé a moderné metódy spracovania hrozna umožňujú tvorbu jemných a harmonických suchých vín. Sú to však najmä prírodné podmienky, ktoré prinášajú v najlepších ročníkoch excelentné akostné vína s prívlastkom. Predovšetkým sú to ľadové vína, keď sa hrozno oberá a spracúva pri teplote - 7 °C. Vína v Nitrianskej oblasti sa vyrábajú nielen ako odrodové, ale aj ako značkové. Kupážou viacerých odrôd vzniká elegantné médium, ktoré očarí uhladenosťou a vzletnosťou.

Spracovanie bielych muštových odrôd je veľmi rýchle a šetrné. Pre biele vína je počas spracovania typický vyšší obsah kyselín, výsledný produkt však očaruje optimálnym pomerom cukrov a kyselín. Zásluhou kyselín sú biele vína svieže, vhodné aj na dlhodobú archiváciu, vyzrievanie.

Modré odrody sa spracúvajú nakvášaním na šupkách. Sú typické vyššou extraktívnosťou a vyšším obsahom trieslovín a polyfenolov, ktoré však zrením dodávajú vínam zamatovú hladkosť a plnosť. V slnečných ročníkoch, keď sumár teplôt prekročí 3 100 °C, možno dopestovať v Nitrianskej oblasti akostné vína a akostné vína s prívlastkom, ktoré sa vyznačujú mimoriadnou exktraktívnosťou, plnosťou, vyzretosťou a buketnosťou.

Sekty z tejto oblasti vynikajú mladistvým temperamentom, ovocnou sviežosťou a harmonickým - kvetinkovým buketom. Vyznačujú sa razantným, dynamickým perlením a zeleno až zlato-žltou farbou.

Príčinná súvislosť

História vinohradníctva a vinárstva v Nitrianskej vinohradníckej oblasti siaha k samému úsvitu dejín Slovenska. Práve z okolia Nitry sa zachovali jedny z najstarších historických dôkazov o existencii vinohradníctva a vinárstva na Slovensku. Svedčia o tom tri staroslovienske modlitby pochádzajúce z obdobia Veľkej Moravy. Základy profesionálneho vinohradníctva v Nitrianskej oblasti položili benediktínski mnísi Zoborského kláštora v 9. storočí. Chýr o tunajšom víne sa začal šíriť po Európe v 18. a najmä v 19. storočí, keď nitrianski mešťania začali predávať víno aj do okolitých krajín.

Nitriansku vinohradnícku oblasť tvorí 9 vinohradníckych rajónov, do ktorých patrí 158 vinohradníckych obcí. Celková výmera vinohradov je 3 827 hektárov.

Vplyvom vzájomných vzťahov pôdy, klimatických podmienok, pestovaných odrôd, technológie spracovania, špecifických postupov vyzrievania sa vyrábajú vína rôznych vlastností a kategórií.

Najpestovanejšími odrodami bielych vín všetkých kategórií sú Rulandské biele aj sivé, Chardonnay, Sauvignon, Veltlínske zelené, Rizlingy vlašský aj rýnsky, Tramín červený.

Typické červené vína tejto oblasti reprezentujú Frankovka modrá, Svätovavrinecké, Cabernet Sauvignon, Rulandské modré a Dunaj.

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. Obsah alkoholu sa vďaka možnosti obohacovania cukrom pohybuje v bielych vínach v rozmedzí 12,00 – 12,50 objemových percent, v červených vínach je obsah alkoholu o pol objemového percenta vyšší.

Nitrianska oblasť má rôznorodé geologické podložie. Tento horninový odkaz sa používaním reduktívnej technológie darí prenášať aj do vína. To dosahuje priemerné hodnoty bezcukorného extraktu 19,3 g/l pri bielych vínach a až 20,6 g/l pri červených vínach. Vína sú stredne plné. Zrecí potenciál bielych vín je 2 roky, červených vín 3 roky. Biele vína sú výrazne ovocnejšie ako červené. Vína z Nitrianskej oblasti vynikajú výraznejšími kyselinami, ktoré sa pohybujú na úrovní 6, 3 g/l pre biele, 5,5 g/l pre červené vína.

Akostné víno 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 5,5 t/ha pre modré odrody a 6,7 t/ha pre biele odrody. Hektárové výnosy sú výrazne závislé na ročníku výsadby, lokalite a spone. Zatiaľ čo staršie výsadby s počtom krov 2 000 ks dosahujú výnosy okolo 4 - 5 t/ha, nové výsadby so sponom 2,2 x 1 m a s minimálnym počtom krov na hektár 4 000 ks už dosahujú výnosy 10 – 12 t/ha.

Kabinetné víno aj neskorý zber sa vyrábajú predovšetkým ako suché víno, so zvyškovým obsahom cukrov 2 - 4,4 g/l. Sú to veľmi svieže, ovocné a rezké moky. Obsah celkových kyselín v bielych vínach je 6,3 g/l a v červených vínach 5,0 g/l.

Bezcukorný extrakt dosahuje priemernú hodnotu 19,7 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. Vína biele aj červené sú spracovávané reduktívne, bez prístupu kyslíka. Výsledný priemerný obsah alkoholu v bielych vínach sa pohybuje okolo 12,2 – 12,5 % obj. Zrecí potenciál takýchto vín je 2 - 4 roky.

Profesionalita a z nej vyrastajúce vinohradnícke a vinárske umenie pri pestovaní viniča a výrobe vína sa najvýraznejšie prejavujú pri vyšších prívlastkových vínach ako je výber z hrozna, bobuľový výber, hrozienkový výber. Na výrobu takýchto vín sa cieľavedome redukujú hektárové úrody hrozna na úroveň 4 - 5 t/ha.

Nižšiu úrodu dosahujú vinohradníci nielen prísnejším rezom so zaťažením 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 hrozienkový výber až 28 stupňov NM. Len pre zaujímavosť, ak má hrozno 28 stupňov cukru podľa NM, znamená to, že v 100 litroch muštu je 280 kg sacharidov.

Spracovania takéhoto muštu nie je jednoduché. Opiera sa o historické skúsenosti odovzdávané jedným pokolením vinárov druhému a prvotriedne moky vyrábajú vinári s mimoriadnym citom a profesionálnymi znalosťami. Používajú špeciálne kvasinky, kvasenie sa odohráva pri riadenej teplote 12 °C.

Klimatické podmienky Nitrianskej vinohradníckej oblasti a reduktívna technológia výroby vína umožňujú udržať vo vínach aj s vysokým prívlastkom obsah kyselín na úrovni 6,0 – 6,3 g/l. Vďaka tomu vznikajú harmonické vína, vhodné aj na archiváciu. Ich zrecí potenciál je 6 - 8 rokov pre biele vína a 7 - 9 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 alebo polosuché víno, s obsahom zvyškového cukru priemerne okolo 8 – 10 g/l, bobuľový a hrozienkový výber hlavne ako sladké víno s priemerným obsahom zvyškového cukru 70 – 100 g/l.

Pôda v Nitrianskej vinohradníckej oblasti dodáva vínam len miernu mineralitu. Spôsob pestovania hrozna a technológia spracovania ju dopĺňajú neobyčajnou plnosťou a intenzívnosťou nielen v aróme, ale aj v chuti. Vína s vyšším prívlastkom majú len mierny ovocný charakter, sú typickejšie svojou plnosťou, intenzitou, ktorá po senzorickej stránke dosahuje 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 20,54 g/l pre výber z hrozna, 25,29 g/l pre bobuľový, 27,00 g/l pre cibébový výber, 32,50 g/l pre hrozienkový výber. V červených vínach boli priemerné hodnoty za ostatných päť rokov nasledovné: 24,78 g/l pre výber z hrozna, 22,70 g/l pre bobuľový, 27,00 g/l pre cibébový výber a 30 g/l pre hrozienkový výber

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*. Počas jesene sú vinohrady ráno pokryté závojom hmly. Keď hmlu rozoženú lúče slnka, začnú prezreté bobule hrozna praskať. Vytvárajú sa blahodarné podmienky pre život ušľachtilej plesne *Botrytis cinerea persoon*. Tá zredukuje v bobuliach hrozna vodu, čím sa v nich prudko zvýši obsah cukru. V Nitrianskej vinohradníckej oblasti takéto obdobie nastáva približne raz za tri 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 počas jesenného finále na konci septembra rozhodne, či bude ročník vhodný na tvorbu ušľachtilej plesne.

Pri cibébovom výbere sa dosahujú hektárové úrody okolo 4 t/ha. Z hrozna sa vyrobí víno polosladké až sladké víno s obsahom 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 8 - 9 rokov. Vína sú plné, veľmi intenzívne, s obsahom bezcukorného extraktu 27,00 g/l. Tieto parametre sa dosahujú vďaka skeletovému podložiu vinohradov vyberanému pre túto kategóriu vín.

Odrodový charakter ani ovocnosť týchto vín nie sú kvôli technologickému spracovania 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.

Nitrianska 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 ošetrené a chránené sieťami voči škorcom, osiam 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 ºNM. Vinič na ľadové víno býva rezom aj agrotechnologickými operáciami počas vegetácie ošetrovaný tak, že priemerné hektárové úrody v tejto oblasti dosahujú 3,8 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. Obsah alkoholu dosahuje priemerne 9,5 objemových percent. Vyšší obsah kyselín, typický pre túto oblasť ostáva zachovaný, na úrovni 6,3 g/l, čo umožňuje produkovať harmonické vína so zrecím potenciálom aj viac ako 9 rokov. Plnosť a intenzita dosahujú maximálne senzorické hodnoty, obsah bezcukorného extraktu vďaka skeletovému podložiu má priemernú hodnotu 28 g/l. Obsah zvyškového cukru býva zvyčajne okolo 120 g/l, ľadové víno sa produkuje dá technologicky vyrobiť výhradne ako sladké víno.

Nitrianska vinohradnícka oblasť svojím pôdnym zložením ale predovšetkým zásluhou klímy rodí vzácne slamové víno. Až desaťstupňové rozdiely teplôt medzi dňom a nocou prinášajú skvelé hrozno. Slamové víno si vyžaduje okrem vhodných pôdnych 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. Má obsah kyselín priemerne okolo 6,3 g/l, obsah alkoholu v rozmedzí 7 – 9,5 objemových percent a obsah zvyškového cukru okolo 130 g/l. Plnosť a extraktívnosť 28,00 g/l podporuje intenzita na najvyššej senzorickej hodnote.

Výnimočnosť Nitrianskej 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 Nitrianskej oblasti začali vyrábať iba nedávno, aj keď vyšší obsah kyselín vo vínach vďaka tunajším klimatických podmienkam poskytuje vhodnú surovinu aj pre šumivé vína. Technológia spracovania predstavuje tradičnú metódu výroby sektov. 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 znení neskorších zmien
- 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 "Nitrianska vinohradnícka oblasť" doplnená jedným z výrazov uvedených v písmene b).
Variant 2 "Nitrian/-ska, –ske, -sky" 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 územia a tieto sa nachádzajú v Nitrianskej 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.