

Stávající názvy vín – formální část

I. NÁZVY, KTERÉ MAJÍ BÝT ZAPSÁNY

Litoměřická (cs)

II. ÚDAJE O ŽADATELI

<i>Jméno a titul žadatele</i>	Vinařský fond
<i>Právní postavení, velikost a složení (v případě právnických osob):</i>	právnická osoba vzniklá podle zákona č. 321/2004 Sb.
<i>Státní příslušnost:</i>	Česká republika
<i>Adresa:</i>	3/5 Žerotínovo náměstí 60182 Brno Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 541 652 471
<i>Fax:</i>	+420 541 652 479
<i>E-mail(y):</i>	info@vinarskyfond.cz, dolansky@vinarskyfond.cz

III. SPECIFIKACE PRODUKTU:

<i>Status:</i>	Připojeno
<i>Název souboru:</i>	Specifikace_CHOP_Litomericka_podoblast_2013.pdf

IV. VNITROSTÁTNÍ ROZHODNUTÍ O SCHVÁLENÍ:

<i>Právní odkaz:</i>	http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html
<i>Právní odkaz:</i>	http://eagri.cz/public/web/ws_content?contentKind=regulation&section=1&id=71693&name=254/2010
<i>Právní odkaz:</i>	http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2004-324-viceoblasti.html

Právní odkaz:http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2004-323-vino.html

V. JEDINÝ DOKLAD

<i>Názvy, které mají být zapsány</i>	Litoměřická (cs)
<i>Rovnocenné výrazy:</i>	
<i>Tradičně používaný název:</i>	Ne
<i>Právní základ oznamované změny:</i>	Článek 118s nařízení (ES) č. 1234/2007
<i>Tyto technické podklady obsahují změny přijaté v souladu s:</i>	
<i>Druh zeměpisného označení:</i>	CHOP - chráněné označení původu

1. DRUHY VÝROBKŮ Z RÉVY VINNÉ

1. Víno
3. Likérové víno
4. Šumivé víno
5. Jakostní šumivé víno
6. Jakostní aromatické šumivé víno
8. Perlivé víno
9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým
11. Částečně zkvašený hroznový mošt
15. Víno ze sušených hroznů
16. Víno z přezrálých hroznů

2. POPIS VÍNA (VÍN)

Likérové víno

<i>Analytické vlastnosti</i>
Likérové víno je výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu v rozmezí 15-22 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 17% objemových. Výrobek musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu. Likérové víno se může označit také jako „jakostní likérové víno“ jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Výroba vína

použitého k výrobě jakostního likérového vína musí proběhnout ve stejné vinařské oblasti, v níž byly sklizeny hrozny.

Organoleptické vlastnosti:

Bílé likérové víno

Bílé likérové víno se vyznačuje ovocnými aromatickými tóny ve vůni a chuti vína. Z ovocných tónů jsou výrazné tóny zeleného jablka, citrusových plodů, hroznů a medových tónů. Aromatické tóny ve víně jsou ovlivněny podmínkami terroir, zejména klimatickými a půdními podmínkami. V tomto typu vín se často objevuje vyšší obsah zbytkového cukru. Chuť vína je plná, harmonická. Barva vína je žlutá až zlatavá.

Růžové likérové víno

Růžové likérové víno je typické tóny vyzrálého lesního ovoce, zejména lesních jahod a malin. Aromatický charakter vína souvisí s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délkou trvání slunečního svitu a intenzitou slunečního záření. Chuť vína je výrazněji ovlivněna technologií výroby než podmínkami terroir. Barva vína je nejčastěji tmavorůžová.

Červené likérové víno

Červené likérové víno je typické tóny přezrálého červeného ovoce, zejména višní a třešní. V chuti jsou výrazné jemné tóny hořké čokolády. Aromatický charakter vína souvisí s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délkou trvání slunečního svitu a intenzitou slunečního záření. Barva vína je intenzivní, rubínová. Vína mají vyšší obsah zbytkového cukru.

Víno

Analytické vlastnosti

Kategorii víno rozdělujeme v České republice do dvou základních skupin - Jakostní víno a Jakostní víno s přívlastkem.

Jakostní víno

Jakostní víno je vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Nesmí být překročen hektarový výnos hroznů 14 t/ha. Hrozny pro výrobu jakostního vína musí dosáhnout cukernatosti nejméně 15°NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky, být zaříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI) a na etiketě je uvedené evidenční číslo jakosti. Jakostní víno je možné označit tradičním výrazem „**Jakostní víno odrůdové**“ nebo „**Jakostní víno známkové**“. Parametry těchto vín jsou uvedeny ve specifikaci výrobku, která je připojena v příloze.

Jakostní víno s přívlastkem

Jakostní víno s přívlastkem musí být vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné

vinařské podoblasti. Výroba proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny. Nesmí být překročený hektarový výnos hroznů 14 t/ha. Víno bylo vyrobeno z vinných hroznů, jejichž původ, cukernatost a hmotnost, popřípadě odrůda nebo směs odrůd anebo napadení ušlechtilou plísní šedou byly ověřeny SZPI. Jakostní víno s přívlastkem je možné označit rovnocenným názvem **"Vino s přívlastkem"**. Jakostní víno s přívlastkem je možné vyrábět v několika kategoriích:

Kabinetní víno

Toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru. Analytické parametry jsou uvedeny v příložené specifikaci výrobku.

Pozdní sběr

Toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru. Analytické parametry jsou uvedeny v příložené specifikaci výrobku.

Výběr z hroznů

Toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24 stupňů normalizovaného moštoměru. Analytické parametry jsou uvedeny v příložené specifikaci výrobku.

Výběr z bobulí

Toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Analytické parametry jsou uvedeny v příložené specifikaci výrobku.

Výběr z cibéb

Toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru. Analytické parametry jsou uvedeny v příložené specifikaci výrobku.

Ledové víno

Toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7°C a nižších a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazené a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Analytické parametry jsou uvedeny v příložené specifikaci výrobku.

Slámové víno

Toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců, a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Vykazuje-li však mošt již po 2 měsících cukernatost nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru, může se provést lisování. Analytické parametry jsou uvedeny v příložené specifikaci výrobku.

Vína výše uvedených kategorií mohou také nést následující tradiční výrazy, které spotřebiteli upřesňují některé jejich vlastnosti:

Víno originální certifikace (VOC nebo V.O.C.)

Školeno na kvasnicích

Krášleno na kvasnicích

Zrálo na kvasnicích

Ryšák

Růžák

Rezerva

Premium

Panenská sklizeň

Panenské víno

Mešní víno

Košer

Košer víno

Mladé víno

Labín

Klaret

Archivní víno

Vlastnosti těchto tradičních výrazů jsou popsány ve specifikaci výrobku a v oddíle Postupy vinifikace.

Organoleptické vlastnosti:

Jakostní víno

bílé: Bílá jakostní vína se vyznačují jemným ovocně-květinovým aroma. Kyselinka bílých jakostních vín je výrazná, svěží, pikantní. Struktura kyselin souvisí především s klimatickými podmínkami podoblasti příznivými pro zrání bílých odrůd. Chuť bílých jakostních vín je jemná a harmonická. Chuťové vlastnosti bílých vín jsou ovlivněné geologickým podložím podoblasti tvořené především čedičem a vápencem.

růžové: Růžová jakostní vína se vyznačují výrazným ovocným aroma lesního ovoce. Ve vůni připomínají lesní jahody a maliny. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Struktura kyselin souvisí s chladnějšími podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Charakter růžových vín litoměřické podoblasti je výrazně ovlivněný především klimatickými podmínkami a reliéfem viničních tratí. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

červené: Červená jakostní vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní, višní a sušených švestek. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrálост tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

Jakostní víno s přívlastkem

Kabinetní víno

bílé: Bílé kabinetní víno je charakteristické ovocnými tóny zeleného jablka, hrušky, kdoule. Aromatický charakter bílých vín je ovlivněn klimatickými a geologickými podmínkami podoblasti. Kyselina je svěží, výrazná, s vyšším podílem kyseliny jablečné, která je daná podmínkami slunečního svitu a nadmořskou výškou viničních tratí. Chuť vína je jemně ovocná, s charakterem zeleného jablka a citrusových plodů. Chuťové vlastnosti vína souvisí také s expozicí a reliéfem viničních tratí, které zabezpečují pozvolnou aromatickou vyzrállost.

růžové: Růžová jakostní vína jsou charakteristická výrazným aroma a kyselinkou. Tyto senzorické vlastnosti souvisí s nadmořskou výškou lokality, expozicí viničních tratí a půdními podmínkami. Vůně a chuť růžových vín je proto ovocná s tóny nedokonale vyzrálého červeného ovoce a vyzrálých lesních plodů. Barva vína je meruňková a slabě růžová. Barevnost růžových vín souvisí s intenzitou a trváním slunečního svitu na viničních tratích podoblasti.

červené: Červená kabinetní vína jsou charakteristické jemnou strukturou tříslovin a ovocným aroma. Klimatické podmínky méně příznivé pro zrání modrých odrůd se projevují na charakteru červených kabinetních vín. Chuť vína je výrazněji ovocná. Barva vína je světle rubínová až rubínová.

Pozdní sběr

bílé: Bílá vína v kategorii pozdního sběru jsou nejvíce charakteristická vína pro litoměřickou podoblast. Aroma bílých vín je příznivě ovlivněné klimatickými podmínkami podoblasti, kdy se během zrání hroznů střídají teplé dny a chladné noci. Tento průběh počasí se pozitivně odráží v aromatickém charakteru a struktuře bílých vín. Vůně a chuť vína je proto výrazně ovocná s tóny zeleného jablka, broskve a citrusových plodů, která je ovlivněná geologickými a půdními podmínkami. „Zelené tóny“ hrášku a chřestu souvisí s klimatickými podmínkami a jsou rovněž typické pro bílá vína. V bílých vínech v kategorii pozdního sběru se nejvýrazněji projevuje mineralita ovlivněná geologickým podložím viničních tratí, zejména čedičovým a vápenatým, které zvýrazňuje aromatické a chuťové vlastnosti vína. Barva vína je světlá, zelenožlutá. Bílá vína jsou nejčastěji suchá a polosuchá. Bílá vína jsou vhodná pro dlouhodobé zrání v láhvi (3-5 let).

růžové: Růžová vína v kategorii pozdního sběru jsou charakteristická vyzrálým aroma lesních plodů. Tóny lesních jahod a malin souvisí s vyzrálostí hroznů, která je v litoměřické podoblasti nejvýrazněji ovlivněná nadmořskou výškou, průběhem teplot a slunečním svitem. Chuť vína je výrazná, s výraznější kyselinou. Výraznější kyselina je ovlivněná expozicí viničních tratí ke světovým stranám a především slunečním zářením během zrání hroznů. Chuť je potom osvěžující a zárukou delší životnosti růžových vín. Barva vína je světle růžová až lososová.

červené: Barva červených vín v kategorii pozdního sběru je nejčastěji rubínová, světle-rubínová až cihlová. Barevnost červených vín je ovlivněná půdními podmínkami stanoviště a teplotou a slunečním svitem během zrání hroznů. Tříslovina v chuti červených vín je výrazná související s půdními podmínkami a expozicí viničních tratí ke světovým stranám. Vedle výraznější třísloviny se mohou

v chuti projevovat minerální tóny čedičového podloží viničních tratí. Aromatické vlastnosti červených vín se vyznačují především tóny červeného a modrého ovoce, s jemnými bylinnými podtóny. Charakter aromatických látek souvisí nejvýrazněji s klimatickými podmínkami.

Výběr z hroznů

bílé: Bílá vína v kategorii výběr z hroznů jsou charakteristická vyžralým aromatickým charakterem. Aroma a chuť vína jsou ovlivněna průběhem podzimního počasí, především intenzitou slunečního záření a délkou slunečního svitu. Aromatický charakter vín představuje tóny vyžralých broskví, hrušek, kdoulí a citrusových plodů. Ve vůni a chuti se projevují velmi jemné medové tóny. Charakter medových tónů souvisí s reliéfem a půdními podmínkami stanoviště. Kyselina je vyžralá, pikantní, expresivní. Dostatečný obsah kyselin je ovlivněn klimatickými podmínkami v září a říjnu. Chuť vína je extraktivní a plná. Barva je žlutozelená a zlatožlutá.

růžové: Růžová vína v kategorii výběr z hroznů jsou charakteristická vyžralými tóny lesních plodů, vyžralými tóny lesních jahod, malin, ostružin. Barva je růžová, tmavě meruňková nebo tmavě lososová. Barevnost vín je ovlivněna klimatickými podmínkami. Chuť vína je extraktivní s podtónem zbytkového cukru, doplněná harmonickou, pikantní kyselinkou. V růžových vínech kategorie výběru z hroznů se projevuje mineralita daná kombinací půdních a geologických podmínek stanoviště.

červené: Výrazným znakem červených vín v kategorii výběr z hroznů je vyžralé aroma lesních plodů, červeného a modrého ovoce. Ve vůni a chuti se projevují především sušené švestky, přezrálé višně, vyžralé lesní jahody a maliny. Aromatický charakter vín je ovlivněn klimatickými a půdními podmínkami stanoviště. Hlubší, hlinitopísčité půdy pozitivně ovlivňují mohutné aroma červených vín. Velký význam má také sluneční záření. Kombinace půda, teplota a slunce se projevuje také na ovlivnění struktury tříslovin. Tříslovina je proto jemná a chuťová struktura červených vín plná a extraktivní. Barva je tmavě cihlová nebo rubínová.

Výběr z bobulí

bílé: Bílá vína v kategorii výběru z bobulí se vyskytují v litoměřické podoblasti pouze zřídka. Klimatické podmínky podoblasti jsou méně příznivé pro produkci vín v kategorii výběr z bobulí. Charakter vín je potom průběhem počasí výrazněji ovlivněn. Ve vůni a chuti se výrazně projevují vyžralé hrušky, broskve a plody citrusového ovoce s vysokým obsahem zbytkového cukru, který umocňuje plnost a extraktivnost chuti vína. Chuť je mohutná a plná. Barva vína je zlatožlutá. Klimatické podmínky mají výraznější vliv na charakter vína, než ostatní složky terroir.

růžové: Růžová vína jsou velmi zřidkavá v kategorii výběr z bobulí. Vliv průběhu počasí na charakter vína je daleko výraznější než vliv geologie a půdních podmínek. Barva vína je tmavě meruňková. V chuti jsou výrazné marmeládové tóny lesních jahod, malin a ostružin. Chuť vína je plná, osvěžující.

červené: Červená vína jsou velmi zřidkavá v kategorii výběru z bobulí. Barva vína

je světle až tmavo-rubínová a cihlově červená. Na strukturu barvy, chuti vína a aromatický charakter má nejvýraznější vliv průběh počasí v kombinaci s půdními podmínkami stanoviště. Struktura tříslovin je jemná. Chuť vína je plná a extraktivní.

Výběr z cibéb

bílé: Klimatické podmínky litoměřické podoblasti jsou málo příznivé pro tvorbu cibéb. Tvorba cibéb je ovlivněná především průběhem teplot, srážkami a vlhkostí vzduchu v období zrání. V litoměřické podoblasti dochází k pozitivní souhře těchto klimatických faktorů pouze zřídka. V litoměřické podoblasti se je možné setkat především s bílými víny v kategorii výběr z cibéb. Bílá vína jsou charakteristické výrazně nazrálými ovocnými tóny přezrálého jablka, broskví a citrusových plodů. Ve víně jsou velmi výrazné medové tóny. Bílá vína v kategorii výběr z cibéb jsou charakteristická vysokým obsahem zbytkového cukru. Chuť vína je potom extraktivní a mohutná.

Ledové víno

bílé: V litoměřické podoblasti se je možné setkat především s bílým ledovým vínem. Klimatické a půdní podmínky litoměřické podoblasti pozitivně ovlivňují zrání bílých odrůd. Pro aromatický charakter a strukturu kyselin je významné podzimní počasí se střídáním teplých dnů a chladných nocí. Kvalitní aromatická zralosti ovlivněná klimatickými podmínkami se potom může odrážet v ledovém víně. Ve vůni a chuti jsou výrazné nazrálé ovocné tóny s medovými podtóny. Ledová vína jsou typická vysokým obsahem zbytkového cukru. Chuť vína je plná, mohutná. Barva je zlatožlutá.

Slámové víno

bílé: Slámové bílé víno je výrazně ovlivněné aromatickým charakterem hroznů a zdravotním stavem. Vliv klimatických podmínek je velmi důležitý pro toto víno. Příznivá expozice viničních tratí, proudění vzduchu a dokonalé oslunění se pozitivně projeví v chuti a vůni slámových vín. V chuti a vůni se potom výrazně projevují ovocné tóny nazrálých jablek, hrušek a tropického ovoce. Barva vína je zlatožlutá, nebo zlatožlutá s nahnědlými odstíny. Výrazný podíl zbytkového cukru se odráží na harmonii a chuťové plnosti vína. Ve vínech se velmi málo projevuje vliv půdy a geologického podloží a mineralita.

červené: Slámové červené víno je typické tóny zralého lesního ovoce ve vůni a chuti. Barva vína je cihlová a rubínová. Vyzrálост aromatického charakteru je ovlivněná kombinací půdních podmínek a průběhem počasí v září a říjnu. V chuti je výrazný obsah zbytkového cukru.

Šumivé víno

Analytické vlastnosti

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína. Přetlak způsobený oxidem

uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C.

U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "**Panenské víno**", "**Panenská sklizeň**" a "**Klaret**".

Organoleptické vlastnosti:

Bílé šumivé víno

Bílá šumivá vína se vyznačují jemným ovocně-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína pikantní a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Chuť bílých šumivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená.

Růžové šumivé víno

Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným ovocným aroma lesního ovoce. Ve vůni připomínají lesní jahody a maliny. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná hlubšími půdami ve viničních tratích. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Struktura kyselin souvisí s chladnějšími podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červené šumivé víno

Červená šumivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní, višní a sušených švestek. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyžrálost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

Jakostní šumivé víno

Analytické vlastnosti

Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno. Pro jakostní šumivé víno lze za určitých podmínek použít tradiční výrazy "**Pěstitelský sekt**" a "**Jakostní šumivé víno stanovené oblasti**".

Pro tento druh vína je rovněž možné použití tradičních názvů "**Panenské víno**", "**Panenská sklizeň**" a "**Klaret**".

Organoleptické vlastnosti:

Bílé šumivé jakostní víno

Bílá šumivá jakostní vína se vyznačují jemným ovocně-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky a citrusových plodů. Díky klimatickým

podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína pikantní a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Chuť bílých šumivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená.

Růžové šumivé jakostní víno

Růžová šumivá jakostní vína se vyznačují výrazným ovocným aroma lesního ovoce. Ve vůni připomínají lesní jahody a maliny. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná hlubšími půdami ve viničních tratích. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Struktura kyselin souvisí s chladnějšími podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červené šumivé jakostní víno

Červená šumivá jakostní vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní, višní a sušených švestek. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrálост tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

Jakostní aromatické šumivé víno

Analytické vlastnosti

Při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže vín z registrovaných odrůd.

U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "**Panenské víno**", "**Panenská sklizeň**" a "**Klaret**".

Organoleptické vlastnosti:

Bílé jakostní aromatické šumivé víno

Bílá vína se vyznačují výrazným ovocně-květinovým aroma. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína pikantní a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Chuť bílých šumivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená až jemně zlatavá.

Růžové jakostní aromatické šumivé víno

Růžová vína se vyznačují výrazným ovocným aroma. Aromatická struktura růžových šumivých vín je ovlivněná hlubšími půdami ve viničních tratích. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červené jakostní aromatické šumivé víno

Červená vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého

ovoce. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrálост tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

Perlivé víno

Analytické vlastnosti

Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno vykazuje skutečný obsah alkoholu nejméně 7% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Výroba vína použitého k výrobě jakostního perlivého vína proběhla ve vinařské podoblasti, v níž byly sklizeny vinné hrozny.

U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "**Panenské víno**", "**Panenská sklizeň**" a "**Klaret**".

Organoleptické vlastnosti:

Bílé perlivé víno

Bílá vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma, s tóny zeleného jablka a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Chuť bílých perlivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená až jemně zlatavá.

Růžové perlivé víno

Růžová vína se vyznačují výrazným ovocným aroma. Aromatická struktura růžových perlivých vín je ovlivněná půdními podmínkami. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červené perlivé víno

Červená vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrálост tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*Analytické vlastnosti*

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno vykazuje skutečný obsah alkoholu nejméně 7% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "**Panenské víno**", "**Panenská sklizeň**" a "**Klaret**".

*Organoleptické vlastnosti:***Bílé perlivé víno dosycené oxidem uhličitým**

Bílá vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma, s tóny zeleného jablka a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Chuť bílých perlivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená až jemně zlatavá.

Růžové perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Růžová vína se vyznačují výrazným ovocným aroma. Aromatická struktura růžových perlivých vín je ovlivněná půdními podmínkami. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Červená vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrálост tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

Částečně zkvašený hroznový mošt*Analytické vlastnosti*

částečně zkvašený hroznový mošt obsahuje nejméně 1 % obj. skutečného obsahu alkoholu a nejvýše 3/5 celkového obsahu alkoholu. V podstatě tato definice znamená, že obsahuje alespoň 40 % nezakvašených cukrů. Obsahuje vysoké množství vitamínů skupiny B.

Pro částečně zkvašený hroznový mošt, splňující určité podmínky je možno použít tradiční označení "**Burčák**".

Organoleptické vlastnosti:

Bílý částečně zkvašený mošt je charakteristiky výrazným ovocným aroma, harmonickým obsahem zbytkového cukru a výraznější kyselinkou v chuti. Struktura aromatických látek a kyselin je ovlivněná klimatickými a půdními podmínkami podoblasti.

Růžový částečně zkvašený mošt se vyznačuje výrazným aroma třešní a bobulového ovoce. Tříslovina a struktura kyselin je výraznější. Tyto vlastnosti, zejména struktura kyselin a obsah kyseliny jablečné jsou ovlivněné především reliéfem vinic a klimatickými podmínkami stanoviště.

Červený částečně zkvašený hroznový mošt se vyznačuje aromatickým charakterem bobulového ovoce. Struktura kyselin je výraznější a méně harmonická, zejména díky vyššímu podílu kyseliny jablečné. Tříslovina je výraznější. Kyseliny a třísloviny jsou výrazně ovlivněné klimatickými podmínkami stanoviště.

Víno ze sušených hroznů

Analytické vlastnosti

Vlastnosti tohoto druhu výrobku jsou identické s Jakostní víno s přívlastkem **Slámové víno**, které jsou popsány u titulu "Víno"

Organoleptické vlastnosti:

Vlastnosti tohoto druhu výrobku jsou identické s Jakostní víno s přívlastkem **Slámové víno**, které jsou popsány u titulu "Víno"

Víno z přezrálých hroznů

Analytické vlastnosti

Vlastnosti tohoto druhu výrobku jsou identické s Jakostním vínem s přívlastkem **Ledové víno a Výběr z Cibéb**, které jsou popsány u titulu "Víno"

Organoleptické vlastnosti:

Vlastnosti tohoto druhu výrobku jsou identické s Jakostním vínem s přívlastkem **Ledové víno a Výběr z Cibéb**, které jsou popsány u titulu "Víno"

3. TRADIČNÍ VÝRAZY

a. Bod a)

Víno originální certifikace (VOC ou V.O.C.)

Jakostní likérové víno

Víno s přívlastkem

Pozdní sběr
Jakostní víno s přívlastkem
Jakostní víno známkové
Jakostní víno odrůdové
Jakostní víno
Jakostní šumivé víno stanovené oblasti

b. Bod b)

Školeno na kvasnicích
Krášleno na kvasnicích
Zrálo na kvasnicích
Ryšák
Růžák
Rezerva
Premium
Pozdní sběr
Pěstitelský sekt (*)
Panenská sklizeň
Panenské víno
Mešní víno
Mladé víno
Labín
Košer, Košer víno
Klaret
Burčák
Archivní víno

4. POSTUPY VINIFIKACE**a. Enologické postupy****Víno**

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), v platném znění, pokud jde o enologické postupy a ošetřování produktu jsou přípustné pouze	

enologické postupy a ošetřování podle předpisů Evropských společenství, tohoto zákona a prováděcího právního předpisu.

Vína v Litoměřické podoblasti se vyrábí moderními vinařskými postupy v souladu s nejnovějšími výsledky vědy a výzkumu. Technologie výroby vín je založena na respektování přírodních podmínek a kvality hroznů. Technologie směřují k maximálnímu zachování charakteru terroir.

Jakostní víno

Bílé jakostní víno se vyrábí s využitím moderních technologií řízeného kvašení v nerezových tancích s možností regulace teploty. Před kvašením dochází k úpravě cukernatosti moštu. Kvašení moštů probíhá s využitím čisté kultury kvasinek. U vín se neprovádí jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových tancích nebo v dřevěných sudech větších objemů. Dřevo sudů pochází nejčastěji s akátu nebo dubu.

Růžové jakostní víno se vyrábí technologií okamžitého lisování hroznů nebo krátkodobé macerace modrých hroznů v délce 2-12 hodin. Před kvašením dochází k úpravě cukernatosti moštu. Kvašení probíhá v nerezových tancích s možností řízení teploty a aplikace čisté kultury kvasinek. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách. U některých vín se využívá jablečno-mléčná fermentace.

Červené jakostní víno se vyrábí technologií krátkodobé macerace v nerezových vinifikátorech nebo otevřených dřevěných nádobách. Před kvašením dochází k úpravě cukernatosti moštu. Délka macerace u jakostních vín trvá 5-7 dnů. U červených vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Hrozny a vína během technologie výroby jsou vystavené přirozené makrooxidaci a mikrooxidaci. Zrání vína probíhá v nerezových tancích nebo v dřevěných sudech větších objemů.

Tradičním výrazem "**Jakostní víno známkové**" je možné označit víno, které bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Nesmí být překročený hektarový výnos hroznů 14 t/ha. Hrozny pro výrobu jakostního vína musí dosáhnout cukernatost nejméně 15°NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky, být zaříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI) a na etiketě je uvedené evidenční číslo jakosti. Jakostní víno známkové se vyrábí ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín. Výraz může být použit u červeného, bílého i růžového vína.

Tradičním výrazem "**Jakostní víno odrůdové**" je možné označit víno, které splňuje všechny požadavky na jakostní víno, být zaříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI) a na etiketě je uvedené evidenční číslo jakosti. Jakostní víno odrůdové se vyrábí z vinných hroznů, rmutu, z hroznového moštu, z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín, a to nejvýše z 3 odrůd. Výraz může být použit u červeného, bílého i růžového vína.

Jakostní víno s přívlastkem**Kabinetní víno**

Bílé kabinetní víno se vyrábí moderními technologií řízeného kvašení. Kvašení probíhá v nerezových nádobách s možností aplikace čisté kultury kvasinek nebo spontánního kvašení. Kvašení probíhá při nižších teplotách, v rozsahu 12-18°C. U bílých vín neprobíhá jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá téměř výhradně v nerezových nádobách.

Růžové kabinetní víno se vyrábí moderními technologiemi řízeného kvašení.

Růžová jakostní vína se vyrábí technologií okamžitého lisování hroznů nebo krátkodobé macerace modrých hroznů v délce 2-12 hodin. Kvašení probíhá v nerezových nádobách s možností aplikace čisté kultury kvasinek. Kvašení probíhá při nižších teplotách, v rozsahu 12-16°C. Teplota ovlivňuje aromatický charakter růžových vín. Jablečno-mléčná fermentace se využívá pouze v ročních s vysokým obsahem kyselin v moštu. Zrání vín probíhá výhradně v nerezových nádobách.

Červené kabinetní víno se vyrábí technologií krátkodobé macerace v nerezových vinifikátorech nebo otevřených dřevěných nádobách. Délka macerace modrých hroznů je obvykle 5-7 dnů. U červených kabinetních vín se využívá jablečno-mléčná fermentace.

Pozdní sběr

Bílé víno v kategorii pozdní sběr se vyrábí technologií řízeného kvašení. Využívá se technologie aplikace čisté kultury kvasinek nebo spontánní kvašení přirozenou mikroflórou vinice. Kvašení probíhá v nerezových nádobách, dřevěných sudech nebo sudech barrique. Teplota kvašení je obvykle 16-20°C. U vín z některých odrůd, například Rulandské šedé, Rulandské bílé, Chardonnay, Auxerroir a Ryzlink rýnský se při kvašení v sudech využívá také jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách nebo v dřevěných sudech nebo sudech barrique.

Růžové víno v kategorii pozdní sběr se vyrábí technologií řízeného kvašení v nerezových nádobách. Růžová jakostní vína se vyrábí technologií okamžitého lisování hroznů nebo krátkodobé macerace modrých hroznů v délce 2-12 hodin. Většinou se využívá technologie aplikace čisté kultury kvasinek. U růžových vín v kategorii pozdní sběr se nevyužívá jablečno-mléčná fermentace. Také zrání růžových vín probíhá v nerezových nádobách.

Červené víno v kategorii pozdní sběr se vyrábí technologií macerace modrých hroznů v nerezových vinifikátorech nebo otevřených dřevěných nádobách. Délka macerace se u většiny odrůd pohybuje mezi 7-21 dny. Nejdelší macerace se obvykle využívá u odrůdy Rulandské modré, která může představovat i 1-2 měsíce. Během technologie se využívá spontánní makrooxidace a mikrooxidace. U červených vín se vždy využívá jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových tancích, dřevěných sudech velkých objemů (nejčastěji 500-2500 l) nebo sudech barrique.

Výběr z hroznů

Bílé víno v kategorii výběr z hroznů se vyrábí moderními technologiemi řízeného kvašení v nerezových tancích. Během kvašení má význam použití čisté kultury kvasinek a řízení teploty kvašení. V této jakostní kategorii se často zpracovává samotok odděleně. Nepoužívá se jablečno-mléčná fermentace. Ve vínech se ponechává vyšší obsah zbytkové cukrů. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.

Růžové víno v kategorii výběr hroznů se vyrábí s použitím okamžitého lisování nebo krátkodobé macerace modrých hroznů. Kvašení probíhá v nerezových tancích při řízené teplotě a aplikaci čisté kultury kvasinek. Nepoužívá se jablečno-mléčná fermentace. Ve vínech se ponechává vyšší obsah zbytkové cukrů. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.

Červené víno v kategorii výběr z hroznů se vyrábí technologií delší macerace hroznů v nerezových vinifikátorech nebo dřevěných otevřených nádobách. Délka macerace se pohybuje mezi 14 dny až 2 měsíci. Červená vína jsou ve většině případů suchá. U některých vín se používá jablečno-mléčná fermentace, u některých zůstává přirozená struktura kyselin. Vína zrají v nerezových tancích, dřevěných sudech nebo sudech barrique.

Výběr z bobulí

Bílé víno v kategorii výběr bobulí se vyrábí technologií řízeného kvašení v nerezových tancích. Využívá se aplikace čisté kultury kvasinek. Mošt má vysokou cukernatost a kvašení je pomalé. Regulace teploty kvasícího média je proto velmi důležitá. U tohoto jakostního stupně se nevyužívá jablečno-mléčná fermentace. Ve vínech se ponechává vyšší obsah zbytkové cukrů. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.

Růžové víno v kategorii výběr z bobulí se vyrábí s použitím krátkodobé macerace modrých hroznů v trvání 6-12 hodin. Kvašení probíhá v nerezových tancích při řízené teplotě a aplikaci čisté kultury kvasinek. Nepoužívá se jablečno-mléčná fermentace. Ve vínech se ponechává vyšší obsah zbytkové cukrů. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.

Červené víno v kategorii výběr z bobulí se vyrábí technologií macerace hroznů v nerezových vinifikátorech nebo dřevěných otevřených nádobách. Délka macerace se pohybuje mezi 14 dny až 1 měsícem. V červených vínech zůstává vyšší obsah zbytkového cukru. U tohoto typu vín se nepoužívá jablečno-mléčná fermentace. Vína zrají v nerezových tancích, dřevěných sudech nebo sudech barrique.

Výběr z cibéb

Bílé víno v kategorii výběr z cibéb se vyrábí technologií řízeného kvašení

v nerezových tancích. Využívá se aplikace čisté kultury kvasinek. Mošt má vysokou cukernatost a kvašení je pomalé. Regulace teploty kvasícího média je proto velmi důležitá. U tohoto jakostního stupně se nevyužívá jablečno-mléčná fermentace. Ve vínech se ponechává vysoký obsah zbytkové cukrů. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.

Ledové víno

Bílé ledové víno se vyrábí technologií lisování zmrzlých hroznů. Mošty obsahují vysoký obsah cukrů. Kvašení moštů je velmi pomalé. Důležitá je možnost řízení teploty kvašení a aplikace čisté kultury kvasinek. Ve vínech se ponechává vyšší obsah zbytkové cukrů. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.

Slámové víno

Hrozny s vynikajícím zdravotním stavem se umístí na rošty, dřevěné bedýnky na slámu nebo se volně zavěšují do volného vzdušného prostoru. V těchto podmínkách hrozny zůstávají 3 měsíce a déle. Hrozny se následně lisují a získává se mošt s vysokým obsahem cukrů. Kvašení moštů je velmi pomalé. Důležitá je možnost řízení teploty kvašení a aplikace čisté kultury kvasinek. Ve vínech se ponechává vyšší obsah zbytkové cukrů. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích. Postup je identický pro bílé i červené slámové víno.

Víno je možné označit tradičním výrazem „**Víno originální certifikace**“ (nebo rovnocennými zkratkami „**VOC**“ či „**V.O.C.**“). Toto víno je přechodným stupněm mezi germánským a románským systémem klasifikace vín. Víno originální certifikace musí být vyrobeno na stejném nebo menším území, než je vinařská oblast. Výrobce musí být členem sdružení, které je oprávněné přiznávat označení vína originální certifikace. Víno splňuje podmínky stanovené v rozhodnutí o povolení přiznávat označení vína originální certifikace; v ostatním musí víno splňovat požadavky stanovené tímto zákonem pro jednotlivé druhy vín. Víno originální certifikace se na etiketě označí slovním údajem "víno originální certifikace" nebo zkratkou "V. O. C.", případně "VOC". Tento tradiční název je možné použít u všech kategorií a barev jakostních vín i jakostních vín s přívlastkem dle statutu příslušného sdružení.

U vína je možné využívat tradiční označení „**Zrálo na kvasnicích**“, nebo rovnocenné výrazy „**Školeno na kvasnicích**“ anebo „**Krášleno na kvasnicích**“. Tato tradiční technologie znamená, že po vykvašení se víno nestáčí a ponechává se dlouhodobě zrát na celém podílu kvasničných kalů. Víno zraje na kvasničných kalech nejčastěji po dobu 3-6 měsíců. Tato technologie je tradiční technologií výroby vín v Burgundsku a označuje se jako „sur-lies“. „Lies“ znamená kvasinky, které po vykvašení zůstanou ve víně. Odtud pochází také název technologie.

Obvykle nedochází ke stáčení vína a víno zraje ve stejném sudu, ve kterém kvasilo. Během zrání vína dochází k autolýze kvasinek. Při autolýze kvasinek dochází k uvolňování mannoproteinů. Díky tomuto procesu dochází k velmi pozitivnímu zjemnění a zakulacení chuťových vlastností vína. Tato technologie se využívá u bílých a červených vín. Školení na kvasnicích umožňuje také přirozenou stabilizaci vína díky antioxidačním schopnostem kvasničného kalu, stabilizaci bílkovin a tím omezení bílkovinných zákalů ve víně. Vína vyrobená touto technologií mají plnou, harmonickou chuť, s příjemnou strukturou aromatických látek a tříslovin. Tento tradiční postup je možné použít u všech kategorií jakostních vín i jakostních vín s přívlastkem. Používá se však jen při výrobě bílých a červených vín.

Víno je možné označit tradičním termínem "**Panenská sklizeň**" nebo "**Panenské víno**", pokud víno pochází z první sklizně vinice; za první sklizeň vinice se považuje sklizeň uskutečněná ve třetím roce po výsadbě vinice. První sklizeň je pro každého vinaře zajímavá tím, že se ukáže první sklizeň hroznů v nové vinici, která může naznačovat potenciál „terroir“. Teprve stárnutím vinice však může docházet k výraznějšímu projevu terroir a odrůdy ve vyrobeném víně. Tento tradiční název je možné použít u všech kategorií a barev jakostních vín i jakostních vín s přívlastkem.

Víno je možné označit tradičním výrazem "**Mladé víno**", pokud je víno nabízeno ke spotřebě konečnému spotřebiteli nejpozději do konce kalendářního roku, ve kterém proběhla sklizeň vinných hroznů použitých k výrobě tohoto vína. Tento typ vína se nejčastěji vyrábí z ranějších odrůd révy vinné, jako jsou například Irsai Oliver, Müller Thurgau, Muškát moravský, Veltlínské červené rané, Modrý Portugal, Dornfelder, Svatovavřínecké a další. Bílá mladá vína jsou výrazněji aromatická, se svěží chutí a kyselinkou. Podobně je tomu také u růžových vín. Mladá červená vína se nejčastěji vyrábí technologiemi „teplé cesty“ nebo „karbonické macerace“, které zvýrazní ovocnost ve vůni a chuti mladých červených vín.

Víno je možné označit tradičním termínem "**Archivní víno**", pokud je víno uváděno do oběhu nejméně 3 roky po roku sklizně. Potenciál archivního vína se většinou rodí přímo ve vinici, v přirozených podmínkách „terroir“. Vína s charakterem „terroir“ jsou většinou vhodná také pro dlouhodobou archivaci. Během archivace dochází ke zrání vína v lahvích nebo dřevěných sudech a změnám v látkovém složení vína a také senzorických vlastnostech vína.

Víno je možné označit tradičním termínem „**Rezerva**“. Tímto termínem je možné označit víno, které zrál nejméně 24 měsíců v dřevěném sudu a následně v lahvi, z toho v sudu nejméně 12 měsíců u červeného vína a 6 měsíců u bílého nebo růžového vína. Tento tradiční název je možné použít u všech kategorií a barev jakostních vín i jakostních vín s přívlastkem.

Víno je možné označit tradičním termínem „**Mešní víno**“, pokud toto víno splňuje požadavky pro účely církví nebo náboženských společností. Podmínkou uvádění

takového vína do oběhu je písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu. „*Víno musí být přírodní z plodů révy vinné a nezkažené*“. Toto je základní sdělení „Kodexu kanonického práva katolické církve „Codex Iuris Canonici 1983 (CIC). Podobnou charakteristiku uvádí i předpis Římské kurie z roku 1706. Tento tradiční název je možné použít u všech kategorií a barev jakostních vín i jakostních vín s přívlastkem.

Víno je možné označit tradičním termínem „**Košer**“ nebo rovnocenným "**Košer víno**", pokud toto víno splňuje požadavky pro účely církví nebo náboženských společností. Podmínkou uvádění takového vína do oběhu je písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu. Košer vína vyrábějí ortodoxní židé tak, aby splňovala požadavky judaismu. Znamená to mimo jiné, že od zpracování hroznů až po zátkování lahví se celého výrobního procesu mohou účastnit pouze židé světicí šabat (sobotu). Celá výroba košer vín je plně oddělena od výroby ostatních vín. Do košer vín je možné přidávat pouze košer přísady. Tento tradiční název je možné použít u všech kategorií a barev jakostních vín i jakostních vín s přívlastkem.

Tradičním termínem „**Premium**“ je možné označit vína kategorií výběr z hroznů, výběr z bobulí nebo výběr z cibéb, která byla vyrobena z hroznů, které byly nejméně z 30 % napadeny šedou hnilobou hroznů révy (*Botrytis cinerea*).

Víno je možné označit tradičním termínem „**Klaret**“ pokud se jedná o bílé víno vyrobené z modrých vinných hroznů bez nakvášení. Pro výrobu tohoto typu vína jsou vhodné modré odrůdy révy vinné, které mají nižší obsah červených barviv ve slupkách bobulí. Mezi takové odrůdy patří například Rulandské modré. Hrozny se hned po sklizni lisují a získaný mošt se zpracovává technologií výroby bílého vína. Tento tradiční název je možné použít u všech kategorií jakostních vín i jakostních vín s přívlastkem.

Tradiční výraz "**Labín**" je označení klaretů vyrobených v Polabí (v okolí toku řeky Labe). Labín vzniká lisováním celých modrých hroznů odrůd Rulandské modré a Modrý Portugal. Vylisovaný mošt je jen jemně narůžovělá, klaret je tedy bílé víno z modrých hroznů. Zachovává si svěžest typickou pro bílá vína a mohutnou chuť červených vín. Tento tradiční název je možné použít u všech kategorií jakostních vín i jakostních vín s přívlastkem.

Víno je možné označit tradičním výrazem "**Růžák**" nebo rovnocenným označením "**Ryšák**", pokud bylo víno vyrobeno ze směsi vinných hroznů nebo hroznového moštu z bílých, případně červených, a modrých vinných hroznů. Tento tradiční název je možné použít u všech kategorií jakostních vín i jakostních vín s přívlastkem, za předpokladu splnění ostatních podmínek daných zákonem č. 321/2004 Sb. v platném znění.

Likérové víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Základem pro výrobu likérového vína je víno nebo částečně zkvašený hroznový mošt. Výrobek se získává přidáním destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu do částečně zkvašeného hroznového moštu nebo vína. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené likérové víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben. Likérové víno se může označit také jako „jakostní likérové víno“ jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Výroba vína použitého k výrobě jakostního likérového vína musí proběhnout ve stejné vinařské oblasti, v níž byly sklizeny hrozny. Likérové víno je výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu v rozmezí 15-22 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 17% objemových. Výrobek musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu.	

Šumivé víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary (0,3 MPa) při 20°C. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben. Šumivé víno je možné označit tradičními výrazy "Panenská sklizeň", "Panenské víno" a "Klaret". Podmínky k použití těchto tradičních výrazů jsou definovány ve specifikaci výrobku a u titulu "Víno"	

Jakostní šumivé víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo	

jakostní víno. Jakostní šumivé víno se vyrábí prvotním nebo druhotným kvašením, z domácí nebo dovezené suroviny a celková výrobní doba při kvašení v tancích musí být 60 dnů, při kvašení na láhvi 9 měsíců, přetlak musí být 0,35 MPa a celkový alkohol nejméně 10 % obj. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.

Jakostní šumivé víno je možné označit také tradičním výrazem "**Jakostní šumivé víno stanovené oblasti**" nebo také jako „**Sekt s.o.**“, v případě, že k výrobě kupáže byly použity hrozny sklizené ve stejné vinařské oblasti z vinic vhodných pro jakostní víno stanovené oblasti. Výroba vína proběhla ve stejné vinařské oblasti, ve které byly sklizené hrozny. Ve vinici nebyl překročený maximální výnos povolený pro výrobu jakostního vína.

Jakostní šumivé víno je také možné označit tradičním výrazem "**Pěstitelský sekt**" za předpokladu, že se výroba tohoto šumivého vína uskutečnila přímo u pěstitele révy vinné, jehož hrozny byly využité pro výrobu tohoto šumivého vína.

Jakostní šumivé víno je možné označit tradičními výrazy "**Panenská sklizeň**", "**Panenské víno**" a "**Klaret**". Podmínky k použití těchto tradičních výrazů jsou definovány ve specifikaci výrobku a u titulu "**Víno**"

Jakostní aromatické šumivé víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Výroba tohoto vína probíhá způsobem jako u jakostního šumivého vína s tím rozdílem, že při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže vín odrůd uvedených v předpise Evropské unie. Aromatické šumivé víno stanovené oblasti je možné označovat také jako „Aromatický sekt s.o.“. K výrobě kupáže byly použity hrozny sklizené ve stejné vinařské oblasti z vinic vhodných pro jakostní víno stanovené oblasti. Výroba vína proběhla ve stejné vinařské oblasti, ve které byly sklizené hrozny. Ve vinici nebyl překročený maximální výnos povolený pro výrobu jakostního vína. Jakostní aromatické šumivé víno je možné označit tradičními výrazy "Panenská sklizeň", "Panenské víno" a "Klaret". Podmínky k použití těchto tradičních výrazů jsou definovány ve specifikaci výrobku a u titulu "Víno"	

Perlivé víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
----------------------------------	-------------------------------

Popis postupu:

Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno vykazuje skutečný obsah alkoholu nejméně 7% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Výroba vína použitých výrobě jakostního perlivého vína proběhla ve vinařské podoblasti, v níž byly sklizeny vinné hrozny. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben. Perlivé víno je možné označit tradičními výrazy "**Panenská sklizeň**", "**Panenské víno**" a "**Klaret**". Podmínky k použití těchto tradičních výrazů jsou definovány ve specifikaci výrobku a u titulu "**Víno**".

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*Typ enologického postupu:*

Příslušné omezení výroby vína

Popis postupu:

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno vykazuje skutečný obsah alkoholu nejméně 7% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je možné označit tradičními výrazy "**Panenská sklizeň**", "**Panenské víno**" a "**Klaret**". Podmínky k použití těchto tradičních výrazů jsou definovány ve specifikaci výrobku a u titulu "**Víno**".

Částečně zkvašený hroznový mošt*Typ enologického postupu:*

Příslušné omezení výroby vína

Popis postupu:

Produkt vznikající z hroznového moštu ihned po zahájení kvašení. V České republice existuje pro částečně zkvašený hroznový mošt získaných z hroznů vypěstovaných výhradně na území České republiky tradiční název „**Burčák**“.

Víno ze sušených hroznů

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Enologický postup byl popsán u titulu "Víno" u kategorie Jakostní víno s přívlastkem - " Slámové víno ".	

Víno z přezrálých hroznů

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Enologický postup byl popsán u titulu "Víno" u kategorie Jakostní víno s přívlastkem - " Ledové víno " a " Výběr z cibéb ".	

b. Maximální výnosy

<i>Maximální výnos:</i>
Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), v platném znění § 6 se stanoví, že mají-li být hrozny použity k výrobě jakostního vína stanovené oblasti, nesmí hektarový výnos z vinice nebo vinic pěstitele, na nichž byly vypěstovány, překročit 14 tun na jeden hektar.

5. VYMEZENÁ OBLAST

Litoměřická podoblast se nachází v severní části Čech. Část vinic je situovaná v údolí řeky Labe. Litoměřickou podoblast konkrétně vymezuje národní předpis - "**Vyhláška, kterou se stanoví seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí**". Podrobné informace o podoblasti, včetně seznamu vinařských obcí jsou uvedeny ve specifikaci produktu, která je v příloze tohoto dokumentu.

a. Oblast NUTS

CZ051	Liberecký kraj
-------	----------------

CZ04	Severozapad
------	-------------

b. Mapy vymezené oblasti

Počet připojených map	1
-----------------------	---

6. HROZNY**a. Seznam hlavních moštových odrůd**

19 Cabernet Sauvignon
18 Veltlínské červené rané
17 André
16 Muškát moravský
15 Neuburské
14 Tramín červený
13 Modrý Portugal
12 Rulandské modré
11 Rulandské šedé
10 Chardonnay
09 Rulandské bílé
08 Sauvignon
07 Zweigeltrebe
06 Frankovka
05 Ryzlink rýnský
04 Ryzlink vlašský
03 Svatovavřínecké
02 Veltlínské zelené
01 Müller Thurgau

b. Moštové odrůdy uvedené na seznamu OIV

Irsay Oliver
Ryzlink Vlašský B
Muškát Moravský B
Cabernet Moravia N
Ariana N
Malverina B
Zweigeltrebe

Kerner B
Chardonnay B
Devín B
Cabernet-Sauvignon N
Agni N
André
Modrý Portugal N
Veltlínské Zelené B
Alibernet
Veltlínské Cervené Rané
Veritas B
Sauvignon B
Muškát Ottonel B
Muller-Thurgau B
Neuburské B
Pálava B
Svatovavrinecké N
Lena B
Neronet N
Aurelius
Frankovka
Sylvanské Zelené B
Tramín Cervený B
Rulandské Bílé B
Rulandské Modré N
Rulandské šedé B
Ryzlink Rýnský B
Merlot N

c. Další odrůdy

Všechny další odrůdy uznané ve všech členských státech EU ve smyslu článku 120a NR č.1234/2007

7. SOUVISLOST SE ZEMĚPISNOU OBLASTÍ**Víno**

Údaje o zeměpisné oblasti:

Zhodnocení podoblasti po stránce meteorologické

Meteorologická data pochází z měření a výpočtů Českého hydrometeorologického ústavu (ČHMÚ). Meteorologická data jsou představována 30-letými průměry klimatických parametrů za období 1980-2010.

Průměrná roční teplota je 8,6°C. Průměrná teplota za vegetační období (1. dubna – 31. října) je 13,9°C. Suma efektivních teplot za vegetační období je 1008,6°C a tuto podoblast je možné podle HUGLIN a SCHNEIDER (1998) zařadit do zóny 1. Hodnota heliotermického indexu podle HUGLIN (1978) je 1522,9 a zařazuje podoblast do kategorie H-2 (oblast chladná).

Průměrná teplota nejteplejšího měsíce je 18,6°C a nejchladnějšího měsíce – 1,1°C. Průměrná maximální teplota za vegetační období představuje 19,7°C a minimální teplota za vegetační období 8,7°C. Průměrný roční úhrn srážek v Litoměřické podoblasti je 514,6 mm a průměrný úhrn srážek za vegetační období je 354,2 mm. Počet hodin slunečního svitu za vegetační období je 1270,2 hodin.

Zhodnocení podoblasti po stránce meteorologické

Na větší části Litoměřické podoblasti se rozprostírá České středohoří. Reliéf sopečných kuželů, kup a hřbetů je rozdělený hlubokým údolím řeky Labe, na jehož svazích se nachází většina vinic. Podloží vin Litoměřické podoblasti je většinou tvořené čedičem, na nižších částech svahů je podloží vápenaté.

Údaje o výrobku:**Jakostní víno**

Jakostní víno je vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Nesmí být překročený hektarový výnos hroznů 14 t/ha. Hrozny pro výrobu jakostního vína musí dosáhnout cukernatost nejméně 15°NM.

Bílá jakostní vína se vyznačují jemným ovocně-květinovým aroma. Kyselinka bílých jakostních vín je výrazná, svěží, pikantní. Chuť bílých jakostních vín je jemná a harmonická.

Růžová jakostní vína se vyznačují výrazným ovocným aroma lesního ovoce. Ve vůni připomínají lesní jahody a maliny. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červená jakostní vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní, višní a sušených švestek. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná.

Jakostní víno s přívlastkem

Jakostní víno s přívlastkem musí být vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské podoblasti. Výroba proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny. Nesmí být překročený hektarový výnos hroznů 14 t/ha.

Kabinetní víno

Bílé kabinetní víno je charakteristické ovocnými tóny zeleného jablka, hrušky, kdoule. Kyselina je svěží, výrazná, s vyšším podílem kyseliny jablečné. Chuť vína je jemně ovocná, s charakterem zeleného jablka a citrusových plodů.

Růžová kabinetní vína jsou charakteristická výrazným aroma a kyselinkou. Vůně a chuť růžových vín je ovocná s tóny nedokonale vyzrálého červeného ovoce a vyzrálých lesních plodů. Barva vína je meruňková a slabě růžová.

Červená kabinetní vína jsou charakteristické jemnou strukturou tříslovin a ovocným aroma. Chuť vína je výrazněji ovocná. Barva vína je světle rubínová až rubínová.

Pozdní sběr

Bílá vína v kategorii pozdního sběru jsou nejvíce charakteristická vína pro litoměřickou podoblast. Vůně a chuť vína je výrazně ovocná s tóny zeleného jablka, broskve a citrusových plodů, která je ovlivněná geologickými a půdními podmínkami. „Zelené tóny“ hrášku a chřestu souvisí s klimatickými podmínkami a jsou rovněž typické pro bílá vína. V bílých vínech v kategorii pozdního sběru se nejvýrazněji projevuje mineralita ovlivněná geologickým podložím viničních tratí, které zvýrazňuje aromatické a chuťové vlastnosti vína. Barva vína je světlá, zelenožlutá. Bílá vína jsou nejčastěji suchá a polosuchá.

Růžová vína v kategorii pozdního sběru jsou charakteristická vyzrálým aroma lesních plodů. Tóny lesních jahod a malin souvisí s vyzrálostí hroznů, která je ovlivněna nadmořskou výškou, průběhem teplot a slunečním svitem. Chuť vína je výrazná, osvěžující a s výraznější kyselinou. Barva vína je světle růžová až lososová.

Barva červených vín v kategorii pozdního sběru je nejčastěji rubínová, světle-rubínová až cihlová. Tříslovina v chuti červených vín je výrazná. Vedle výraznější třísloviny se mohou v chuti projevovat minerální tóny čedičového podloží viničních tratí. Aromatické vlastnosti červených vín se vyznačují především tóny červeného a modrého ovoce, s jemnými bylinnými podtóny. Charakter aromatických látek souvisí nejvýrazněji s klimatickými podmínkami.

Výběr z hroznů

Bílá vína v kategorii výběr z hroznů jsou charakteristická vyzrálým aromatickým charakterem. Aromatický charakter vín představuje tóny vyzrálých broskví, hrušek, kdoulí a citrusových plodů. Ve vůni a chuti se projevují velmi jemné medové tóny. Kyselina je vyzrálá, pikantní, expresivní. Chuť vína je extraktivní a plná. Barva je žlutozelená a zlatožlutá.

Růžová vína v kategorii výběr z hroznů jsou charakteristická vyzrálými tóny lesních plodů, vyzrálými tóny lesních jahod, malin, ostružin. Barva je růžová, tmavě meruňková nebo tmavě lososová. Chuť vína je extraktivní s podtónem zbytkového

cukru, doplněná harmonickou, pikantní kyselinkou.

Výrazným znakem červených vín v kategorii výběr z hroznů je vyztřálé aroma lesních plodů, červeného a modrého ovoce. Ve vůni a chuti se projevují především sušené švestky, přezřálé višně, vyztřálé lesní jahody a maliny. Tříslovina je jemná a chuťová struktura červených vín plná a extraktivní. Barva je tmavě cihlová nebo rubínová.

Výběr z bobulí

Bílá vína v kategorii výběru z bobulí se vyskytují v litoměřické podoblasti pouze zřídka. Charakter vín je výrazně ovlivněný průběhem počasí. Ve vůni a chuti se výrazně projevují vyztřálé hrušky, broskve a plody citrusového ovoce s vysokým obsahem zbytkového cukru, který umocňuje plnost a extraktivnost chuti vína. Chuť je mohutná a plná. Barva vína je zlatožlutá.

Růžová vína jsou velmi zřídka v kategorii výběr z bobulí. Barva vína je tmavě meruňková. V chuti jsou výrazné marmeládové tóny lesních jahod, malin a ostružin. Chuť vína je plná, osvěžující.

Červená vína jsou velmi zřídka v kategorii výběru z bobulí. Barva vína je světle až tmavo-rubínová a cihlově červená. Chuť vína je plná a extraktivní.

Výběr z cibéb

Bílá vína jsou charakteristické výrazně nazrálými ovocnými tóny přezřálého jablka, broskví a citrusových plodů. Ve víně jsou velmi výrazné medové tóny. Bílá vína v kategorii výběr z cibéb jsou charakteristická vysokým obsahem zbytkového cukru. Chuť vína je potom extraktivní a mohutná.

Ledové víno

Bílá ledová vína jsou ve vůni a chuti jsou výrazné nazrálé ovocné tóny s medovými podtóny. Ledová vína jsou typická vysokým obsahem zbytkového cukru. Chuť vína je plná, mohutná. Barva je zlatožlutá.

Slámové víno

V chuti a vůni bílého slámového vína se výrazně projevují ovocné tóny nazrálých jablek, hrušek a tropického ovoce. Barva vína je zlatožlutá, nebo zlatožlutá s nahnědlými odstíny. Výrazný podíl zbytkového cukru se odráží na harmonii a chuťové plnosti vína.

Slámové červené víno je typické tóny zralého lesního ovoce ve vůni a chuti. Barva vína je cihlová a rubínová. V chuti je výrazný obsah zbytkového cukru.

Příčinná souvislost:

Jakostní víno

Struktura kyselin bílých vín souvisí především s klimatickými podmínkami podoblasti příznivými pro zrání bílých odrůd. Chuťové vlastnosti bílých vín jsou ovlivněné geologickým podloží podoblasti tvořené především čedičem a vápencem.

Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Struktura kyselin souvisí s chladnějšími podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Charakter růžových vín litoměřické podoblasti je výrazně ovlivněn především klimatickými podmínkami a reliéfem viničních tratí.

Červená jakostní vína mají výraznou strukturu tříslovin. Vyzrállost tříslovin je ovlivněna reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

Jakostní víno s přívlastkem

Kabinetní víno

Aromatický charakter bílého kabinetního vína je ovlivněn klimatickými a geologickými podmínkami podoblasti. Kyselina je svěží, výrazná, s vyšším podílem kyseliny jablečné, která je daná podmínkami slunečního svitu a nadmořskou výškou viničních tratí. Chuťové vlastnosti vína souvisí s expozicí a reliéfem viničních tratí, které zabezpečují pozvolnou aromatickou vyzrállost.

Růžová kabinetní vína jsou charakteristická výrazným aroma a kyselinkou. Tyto senzorické vlastnosti souvisí s nadmořskou výškou lokality, expozicí viničních tratí a půdními podmínkami. Barevnost růžových vín souvisí s intenzitou a trváním slunečního svitu na viničních tratích podoblasti.

červené: Červená kabinetní vína jsou charakteristické jemnou strukturou tříslovin a ovocným aroma. Tento charakter je dán klimatickými podmínkami, které jsou méně příznivé pro zrání modrých odrůd.

Pozdní sběr

Aroma bílých vín je příznivě ovlivněné klimatickými podmínkami podoblasti, kdy se během zrání hroznů střídají teplé dny a chladné noci. Tento průběh počasí se pozitivně odráží v aromatickém charakteru a struktuře bílých vín. Vůně a chuť vína je ovlivněna geologickými a půdními podmínkami. „Zelené tóny“ hrášku a chřestu souvisí s klimatickými podmínkami a jsou rovněž typické pro bílá vína této podoblasti. V bílých vínech v kategorii pozdního sběru se nejvýrazněji projevuje mineralita ovlivněná geologickým podložím viničních tratí, zejména čedičovým a vápenatým, které zvýrazňuje aromatické a chuťové vlastnosti vína.

Růžová vína v kategorii pozdního sběru jsou charakteristická vyzrálým aroma lesních plodů. Aromatické tóny růžových vín souvisí s vyzrálostí hroznů, která je v litoměřické podoblasti nejvýrazněji ovlivněna nadmořskou výškou, průběhem teplot a slunečním svitem. Výraznější kyselina je ovlivněna expozicí viničních tratí ke světovým stranám a především slunečním zářením během zrání hroznů.

Barevnost červených vín je ovlivněna půdními podmínkami stanoviště a teplotou a slunečním svitem během zrání hroznů. Tříslovina v chuti červených vín je výrazná související s půdními podmínkami a expozicí viničních tratí ke světovým stranám.

Vedle výraznější třísloviny se mohou v chuti projevovat minerální tóny čedičového podloží viničních tratí. Charakter aromatických látek souvisí nejvýrazněji s klimatickými podmínkami.

Výběr z hroznů

Bílá vína v kategorii výběr z hroznů jsou charakteristická vyžralým aromatickým charakterem. Aroma a chuť vína jsou ovlivněná průběhem podzimního počasí, především intenzitou slunečního záření a délkou slunečního svitu. Aromatický charakter medových tónů souvisí s reliéfem a půdními podmínkami stanoviště. Dostatečný obsah kyselin je ovlivněný klimatickými podmínkami v září a říjnu. Barevnost růžových vín kategorie výběr z hroznů vín je ovlivněná klimatickými podmínkami. V růžových vínech se často projevuje mineralita daná kombinací půdních a geologických podmínek stanoviště.

Aromatický charakter červených vín je ovlivněný klimatickými a půdními podmínkami stanoviště. Hlubší, hlinitopísčité půdy pozitivně ovlivňují mohutné aroma červených vín. Velký význam má také sluneční záření. Kombinace půda, teplota a slunce se projevuje také na ovlivnění struktury třísloviny, která je proto jemná a chuťová struktura červených vín plná a extraktivní.

Výběr z bobulí

Bílá vína v kategorii výběru z bobulí se vyskytují v litoměřické podoblasti pouze zřídka. Klimatické podmínky podoblasti jsou méně příznivé pro produkci vín v kategorii výběr z bobulí. Charakter vín je potom průběhem počasí výrazněji ovlivněný. Klimatické podmínky mají výraznější vliv na charakter vína, než ostatní složky terroir.

Růžová vína jsou velmi zřídka v kategorii výběr z bobulí. Na charakter těchto vín má nejvýraznější vliv průběh počasí, které ovlivňuje barevnost a výrazné tóny v chuti. Vliv geologie a půdních podmínek má menší vliv. Barva vína je tmavě meruňková.

Červená vína jsou velmi zřídka v kategorii výběru z bobulí. Na strukturu barvy, chuti vína a aromatický charakter má nejvýraznější vliv průběh počasí v kombinaci s půdními podmínkami stanoviště.

Výběr z cibéb

Klimatické podmínky litoměřické podoblasti jsou málo příznivé pro tvorbu cibéb. Tvorba cibéb je ovlivněná především průběhem teplot, srážkami a vlhkostí vzduchu v období zrání. V litoměřické podoblasti dochází k pozitivní souhře těchto klimatických faktorů pouze zřídka. V litoměřické podoblasti se je možné setkat především s bílými víny v kategorii výběr z cibéb. Bílá vína jsou díky souhře klimatických faktorů charakteristické výrazně nazrálými ovocnými tóny přezrálého jablka, broskví a citrusových plodů a jsou plná a extraktivní.

Ledové víno

V litoměřické podoblasti se je možné setkat především s bílým ledovým vínem. Klimatické a půdní podmínky litoměřické podoblasti pozitivně ovlivňují zrání bílých odrůd. Pro aromatický charakter a strukturu kyselin je významné podzimní počasí se střídáním teplých dnů a chladných nocí. Kvalitní aromatická zralost ovlivněná klimatickými podmínkami se potom může odrážet v ledovém víně.

Slámové víno

Slámové bílé víno je výrazně ovlivněné aromatickým charakterem hroznů a zdravotním stavem. Vliv klimatických podmínek je velmi důležitý pro toto víno. Příznivá expozice viničních tratí, proudění vzduchu a dokonalé oslunění se pozitivně projeví v chuti a vůni slámových vín. Ve vínech se velmi málo projevuje vliv půdy a geologického podloží a mineralita.

Červená slámová vína mají vyzrálост aromatického charakteru, která je ovlivněna kombinací půdních podmínek a průběhem počasí v září a říjnu.

Likérové víno

Údaje o zeměpisné oblasti:

Popis zeměpisné oblasti je stejný jako u titulu Víno.

Údaje o výrobku:

Likérové víno je výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu v rozmezí 15-22 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 17% objemových. Výrobek musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu.

Likérové víno se může označit také jako „jakostní likérové víno“ jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Výroba vína použitého k výrobě jakostního likérového vína musí proběhnout ve stejné vinařské oblasti, v níž byly sklizeny hrozny.

Bílé likérové víno se vyznačuje ovocnými aromatickými tóny ve vůni a chuti vína. Z ovocných tónů jsou výrazné tóny zeleného jablka, citrusových plodů, hrozinek a medové tóny. V tomto typu vín se často objevuje vyšší obsah zbytkového cukru. Chuť vína je plná, harmonická. Barva vína je žlutá až zlatavá.

Růžové likérové víno je typické tóny vyzrálého lesního ovoce, zejména lesních jahod a malin. Barva vína je nejčastěji tmavorůžová.

Červené likérové víno je typické tóny přezrálého červeného ovoce, zejména višní a třešní. V chuti jsou výrazné jemné tóny hořké čokolády. Barva vína je intenzivní, rubínová. Vína mají vyšší obsah zbytkového cukru.

Příčinná souvislost:

Bílé likérové víno se vyznačuje ovocnými aromatickými tóny ve vůni a chuti vína.

Tyto aromatické tóny ve víně jsou ovlivněné podmínkami terroir, zejména klimatickými a půdními podmínkami. V tomto typu vín se často objevuje vyšší obsah zbytkového cukru.

Růžové likérové víno je typické tóny vyzrálého lesního ovoce. Aromatický charakter vína souvisí s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délce trvání slunečního svitu a intenzitě slunečního záření. Chuť vína je výrazněji ovlivněná technologií výroby než podmínkami terroir.

Červené likérové víno je typické tóny přezrálého červeného ovoce. Tento aromatický charakter vína souvisí podobně jako u růžových s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délce trvání slunečního svitu a intenzitě slunečního záření. Barva vína je intenzivní, rubínová. Vína mají vyšší obsah zbytkového cukru.

Šumivé víno

Údaje o zeměpisné oblasti:

Popis zeměpisné oblasti je stejný jako u titulu Víno.

Údaje o výrobku:

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C.

Bílá šumivá vína se vyznačují jemným ovocně-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína pikantní a svěží. Chuť bílých šumivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená.

Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným ovocným aroma lesního ovoce. Ve vůni připomínají lesní jahody a maliny. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červená šumivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní, višní a sušených švestek. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná.

Příčinná souvislost:

Bílá šumivá vína se vyznačují jemným ovocně-květinovým aroma. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína pikantní a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí.

Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná hlubšími půdami ve viničních tratích. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Struktura kyselin souvisí s chladnějšími podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto

velmi vhodné pro růžová vína.

Chuť červených šumivých vín je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrálост tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

Jakostní šumivé víno

Údaje o zeměpisné oblasti:

Popis zeměpisné oblasti je stejný jako u titulu Víno.

Údaje o výrobku:

Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno.

Bílá šumivá jakostní vína se vyznačují jemným ovocně-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína pikantní a svěží.

Chuť bílých šumivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená.

Růžová šumivá jakostní vína se vyznačují výrazným ovocným aroma lesního ovoce. Ve vůni připomínají lesní jahody a maliny. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červená šumivá jakostní vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní, višní a sušených švestek. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná

Příčinná souvislost:

Bílá šumivá jakostní vína se vyznačují jemným ovocně-květinovým aroma. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína pikantní a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí.

Růžová šumivá jakostní vína se vyznačují výrazným ovocným aroma lesního ovoce. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná hlubšími půdami ve viničních tratích. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Struktura kyselin souvisí s chladnějšími podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína.

Červená šumivá jakostní vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Výrazná je struktura tříslovin. Vyzrálост tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

Jakostní aromatické šumivé víno

<i>Údaje o zeměpisné oblasti:</i>
Popis zeměpisné oblasti je stejný jako u titulu Víno.
<i>Údaje o výrobku:</i>
Při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže vín z registrovaných odrůd. Bílá vína se vyznačují výrazným ovocně-květinovým aroma. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína pikantní a svěží. Chuť bílých šumivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená až jemně zlatavá. Růžová vína se vyznačují výrazným ovocným aroma. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná. Červená vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná.
<i>Příčinná souvislost:</i>
Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka <u>bílého šumivého vína</u> pikantní a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Aromatická struktura <u>růžových šumivých vín</u> je ovlivněná hlubšími půdami ve viničních tratích. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Chuť je svěží a výrazná. Chuť <u>červeného šumivého vína</u> je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyžrálost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

Perlivé víno

<i>Údaje o zeměpisné oblasti:</i>
Popis zeměpisné oblasti je stejný jako u titulu Víno.
<i>Údaje o výrobku:</i>
Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Výroba vína použitého k výrobě jakostního perlivého vína proběhla ve vinařské podoblasti,

v níž byly sklizeny vinné hrozny.

Bílá vína se vyznačují výrazným ovocitým aroma, s tóny zeleného jablka a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Chuť bílých perlivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená až jemně zlatavá.

Růžová vína se vyznačují výrazným ovocným aroma. Aromatická struktura růžových perlivých vín je ovlivněná půdními podmínkami. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červená vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná.

Příčinná souvislost:

Bílá vína se vyznačují výrazným ovocným aroma. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí.

Aromatická struktura růžových perlivých vín je ovlivněná půdními podmínkami.

Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná.

Chuť červeného vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrálост tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Údaje o zeměpisné oblasti:

Popis zeměpisné oblasti je stejný jako u titulu Víno.

Údaje o výrobku:

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových.

Bílá vína se vyznačují výrazným ovocným aroma, s tóny zeleného jablka a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Chuť bílých perlivých vín je jemná a harmonická. Barva vína je žlutozelená až jemně zlatavá.

Růžová vína se vyznačují výrazným ovocným aroma. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Červená vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého

ovoce. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná.

Příčinná souvislost:

Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka bílého perlivého vína výrazná a svěží a dává bílým vínům výrazné ovocné aroma. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná vápenatým podloží některých viničních tratí. Aromatická struktura růžových perlivých vín je ovlivněná půdními podmínkami. Kyselina v růžových vínech je výraznější avšak příjemná.

Červená vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Chuť vína je jemná, struktura tříslovin je výrazná. Vyzrállost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

Částečně zkvašený hroznový mošt

Údaje o zeměpisné oblasti:

Popis zeměpisné oblasti je stejný jako u titulu Víno.

Údaje o výrobku:

Bílý částečně zkvašený mošt je charakteristický výrazným ovocným aroma, harmonickým obsahem zbytkového cukru a výraznější kyselinkou v chuti. Růžový částečně zkvašený mošt se vyznačuje výrazným aroma třešní a bobulového ovoce. Tříslovina a struktura kyselin je výraznější.

Červený částečně zkvašený hroznový mošt se vyznačuje aromatickým charakterem bobulového ovoce. Struktura kyselin je výraznější a méně harmonická, zejména díky vyššímu podílu kyseliny jablečné. Tříslovina je výraznější.

Příčinná souvislost:

Bílý částečně zkvašený hroznový mošt je charakteristický výrazným ovocným aroma, harmonickým obsahem zbytkového cukru a výraznější kyselinkou v chuti. Struktura aromatických látek a kyselin je ovlivněná klimatickými a půdními podmínkami podoblasti.

Růžový částečně zkvašený hroznový mošt se vyznačuje výrazným aroma třešní a bobulového ovoce. Tříslovina a struktura kyselin je výraznější. Tyto vlastnosti, zejména struktura kyselin a obsah kyseliny jablečné jsou ovlivněné především reliéfem vinic a klimatickými podmínkami stanoviště.

Červený částečně zkvašený hroznový mošt se vyznačuje aromatickým charakterem bobulového ovoce. Struktura kyselin je výraznější a méně harmonická, zejména díky vyššímu podílu kyseliny jablečné. Tříslovina je výraznější. Kyseliny a třísloviny jsou výrazně ovlivněné klimatickými podmínkami stanoviště.

Víno ze sušených hroznů

<i>Údaje o zeměpisné oblasti:</i>
Popis zeměpisné oblasti je stejný jako u titulu Víno.
<i>Údaje o výrobku:</i>
Vlastnosti tohoto druhu výrobku jsou identické s termínem <u>Slámové víno</u> , které je popsáno u titulu "Víno"
<i>Příčinná souvislost:</i>
Příčinné souvislosti jsou identické s termínem <u>Slámové víno</u> , které je popsáno u titulu "Víno"

Víno z přezrálých hroznů

<i>Údaje o zeměpisné oblasti:</i>
Popis zeměpisné oblasti je stejný jako u titulu Víno.
<i>Údaje o výrobku:</i>
Vlastnosti tohoto druhu výrobku jsou identické s termíny <u>Ledové víno</u> a <u>Výběr z cibéb</u> , které jsou popsány u titulu "Víno"
<i>Příčinná souvislost:</i>
Příčinné souvislosti jsou identické s termíny <u>Ledové víno</u> a <u>Výběr z cibéb</u> , které jsou popsány u titulu "Víno"

8. DALŠÍ PODMÍNKY

<i>Právní základ:</i>	Ve vnitrostátních právních předpisech
<i>Druh další podmínky:</i>	Dodatečná ustanovení týkající se označování
<i>Popis podmínky:</i>	Dle ustanovení zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů.

9. PODPŮRNÉ MATERIÁLY**a. Další dokument(y):**

--

VI. DALŠÍ INFORMACE**1. ÚDAJE O ZPROSTŘEDKOVATELI**

<i>Jméno zprostředkovatele:</i>	Úřad průmyslového vlastnictví
<i>Adresa:</i>	2A Antonína Čermáka 16068 Praha Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 220 383 289
<i>Fax:</i>	+420 224 324 718
<i>E-mail(y):</i>	mkryslova@upv.cz, ikoutna@upv.cz, posta@upv.cz

2. ÚDAJE O ZAINTERESOVANÉM SUBJEKTU**3. ODKAZ NA SPECIFIKACI VÝROBKU**

<i>Odkaz:</i>	
---------------	----------------------

4. JAZYK ŽÁDOSTI:**5. ODKAZ NA E-BACCHUS**