Ref. Ares(2014)437233 - 21/02/2014

CHOP Mělnická podoblast

1 Popis vinařské podoblasti

V Mělnické podoblasti je vyšší produkce bílých vín, protože plocha osázená bílými moštovými odrůdami představuje téměř dvě třetiny z celkové plochy vinic v podoblasti. Zbytek představují modré odrůdy, které se používají k výrobě červených a růžových vín.

Mělnická podoblast představuje vinařské obce rozptýlené většinou na celé ploše Středočeského kraje. Podoblast je vhodná pro produkci bílých i červených vín.

1.1 Zhodnocení podoblasti po stránce meteorologické

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

Průměrná roční teplota je 9,1°C. Průměrná teplota za vegetační období (1. dubna – 31. října) je 14,5°C. Suma efektivních teplot za vegetační období je 1100,1°C a tuto podoblast je možné podle HUGLIN a SCHNEIDER (1998) zařadit do zóny 1. Hodnota heliotermického indexu podle HUGLIN (1978) je 1628,7 a zařazuje podoblast do kategorie H-2 (oblast chladná). Průměrná teplota nejteplejšího měsíce je 19,1°C a nejchladnějšího měsíce – 0,8°C. Průměrná maximální teplota za vegetační období představuje 20,3°C a minimální teplota za vegetační období 8,8°C. Průměrný roční úhrn srážek v Mělnické podoblasti je 549,1 mm a průměrný úhrn srážek za vegetační období je 382,8 mm. Počet hodin slunečního svitu za vegetační období je 1331,2 hodin.

1.2 Zhodnocení podoblasti po stránce geologické a půdní

Přirozeným centrem vinařské podoblasti je Mělník. Mělnické vinice a vinice v okolí Kutné Hory leží většinou na vápenatém podkladu vrstev opuky, které jsou místy překryté hlinitopísčitými náplavami. Půdy jsou zde lehké a záhřevné.

V okolí Karlštejna, v údolí řeky Berounky, se pěstuje réva vinná, také především na vápenatém podloží, které pozitivně ovlivňuje kvalitu vína.

2 Druhy výrobků z révy vinné - popis vín

2.1 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. Víno musí

splňovat jakostní požadavky, být zatříděné 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**“. 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. 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.

Bílá jakostní vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	13,0-32,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 18

Bílá jakostní vína – organoleptické vlastnosti

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.

Růžová jakostní vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	14,0-30,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 20

Růžová jakostní vína – organoleptické vlastnosti

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.

Červená jakostní vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	15,0-32,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 20

Červená jakostní vína – organoleptické vlastnosti

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. Vyzrálost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína této podoblasti.

2.2 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 vyrábět v několika kategoriích. Rovnocenným výrazem pro jakostní vína s přívlastkem je tradiční termín „**Víno s přívlastkem**“

2.2.1 Kabinetní víno

Kabinetní víno se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Kabinetní víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru.

Bílá kabinetní vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	13,0-32,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 18

Bílá kabinetní vína – organoleptické vlastnosti

Bílé kabinetní víno je charakteristické ovocnými tóny zeleného jablka, hrušky, kdoule. Aromatický charakter bílých vín je ovlivněný 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 vyzrálost.

Růžová kabinetní vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	14,0-30,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 20

Růžová kabinetní vína – organoleptické vlastnosti

Růžová kabinetní 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.

Červená kabinetní vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	15,0-32,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 20

Červená kabinetní vína – organoleptické vlastnosti

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 ovocitá. Barva vína je světle rubínová až rubínová.

2.2.2 Pozdní sběr

Pozdní sběr se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Pozdní sběr lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru.

Pozdní sběr - bílá vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	14,0-32,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Pozdní sběr - bílá vína – organoleptické vlastnosti

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).

Pozdní sběr - růžová vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	16,0-33,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Pozdní sběr - růžová vína – organoleptické vlastnosti

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.

Pozdní sběr - červená vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	18,0-37,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 35

Pozdní sběr - červená vína – organoleptické vlastnosti

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. Třísloviná 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.

2.2.3 Výběr z hroznů

Výběr z hroznů se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Výběr z hroznů lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24 stupňů normalizovaného moštoměru.

Výběr z hroznů - bílá vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	15,0-35,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Výběr z hroznů - bílá vína – organoleptické vlastnosti

Bílá vína v kategorii výběr z hroznů jsou charakteristická vyzrálým aromatickým charakterem. Aroma a chuť vína jsou ovlivněná průběhem podzimního počasí, především intenzitou slunečního záření a délkou slunečního svitu. Aromatický charakter vín představuje tóny vyzrálých 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 stanovišť. Kyselina je vyzrálá, pikantní, expresivní. Dostatečný obsah kyselin je ovlivněný klimatickými podmínkami v září a říjnu. Chuť vína je extraktivní a plná. Barva je žlutozelená a zlatožlutá.

Výběr z hroznů - růžová vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	16,0-33,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Výběr z hroznů - růžová vína – organoleptické vlastnosti

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. Barevnost vín je ovlivněná 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.

Výběr z hroznů - červená vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	18,0-37,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 35

Výběr z hroznů - červená vína – organoleptické vlastnosti

Výrazným znakem červených vín v kategorii výběr z hroznů je vyzrálé aroma lesních plodů, červeného a modrého ovoce. Ve vůni a chuti se projevují především sušené švestky, přezrálé višně, vyzrálé lesní

jahody a maliny. Aromatický charakter 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 tříslovin. Tříslovina je proto jemná a chuťová struktura červených vín plná a extraktivní. Barva je tmavě cihlová nebo rubínová.

2.2.4 Výběr z bobulí

Výběr z bobulí se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Výběr z bobulí lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru.

Výběr z bobulí - bílá vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	23,0-40,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Výběr z bobulí - bílá vína – organoleptické vlastnosti

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. Ve vůni a chuti se výrazně projevují vyzrálé 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.

Výběr z bobulí - růžová vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	18,0-37,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Výběr z bobulí - růžová vína – organoleptické vlastnosti

Růžová vína jsou velmi zřídkavá 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.

Výběr z bobulí - červená vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO_2 (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	21,0-45,0	**2.2.5** rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	**2.2.6** do 35

Výběr z bobulí - červená vína – organoleptické vlastnosti

Červená vína jsou velmi zřídkavá 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 třísloviny je jemná. Chuť vína je plná a extraktivní.

2.2.7 Výběr z cibéb

Výběr z cibéb se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Výběr z cibéb je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru.

Výběr z cibéb - bílá vína – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový SO_2 (mg/l)	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	23,0-40,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Výběr z cibéb - bílá vína – organoleptické vlastnosti

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.

2.2.8 Ledové víno

Ledové víno se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Ledové 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.

Bílé ledové víno – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	23,0-40,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Bílé ledové víno – organoleptické vlastnosti

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 nazrále ovocné tóny s medovými podtóny. Ledová vína jsou typická vysokým obsahem zbytkového cukru. Chuť vína je plná, mohutná. Barva je zlatožlutá.

2.2.9 Slámové víno

Slámové víno se zařazuje mezi jakostní vína s přívlastkem. Slámové 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.

Bílé slámové víno – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)

4,5 a více	6 a více	23,0-40,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 30

Bílé slámové víno – organoleptické vlastnosti

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 víno – analytické vlastnosti

Obsah alkoholu skutečný (%obj.)	Obsah alkoholu celkový (%obj.)	Bezcukerný extrakt (g/l)	Celkový $SO_{2\ (mg/l)}$	Obsah těkavých kyselin (meq/l)
4,5 a více	6 a více	21,0-45,0	rozmezí hodnot v této kategorii vyplývá z platné legislativy EU	do 35

Červené slámové víno – organoleptické vlastnosti

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

2.3 Likérové víno

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 (dle bodu 2.9), a nebo z vína (dle bodu 2.1 a nebo 2.2) za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu.

Bílé likérové víno - organoleptické vlastnosti

Bílé likérové víno se vyznačuje ovocnými aromatickými tóny ve vůni a chuti vína. Z ovocných tóny jsou výrazné tóny zeleného jablka, citrusových plodů, hrozinek a medové tóny. Aromatické tóny ve víně jsou ovlivněné 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 - organoleptické vlastnosti

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

Červené likérové víno - organoleptické vlastnosti

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 délce trvání slunečního svitu a intenzitě slunečního záření. Barva vína je intenzivní, rubínová. Vína mají vyšší obsah zbytkového cukru.

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.

2.4 Šumivé víno

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína (dle bodu 2.1. a nebo 2.2.). Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C.

Bílé šumivé víno - organoleptické vlastnosti

Bílá šumivá vína se vyznačují jemným ovocitě-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná 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 - organoleptické vlastnosti

Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je výraznější. 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 - organoleptické vlastnosti

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

2.5 Jakostní šumivé víno

Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno (dle bodů 2.1. a nebo 2.2.). Pro jakostní šumivé víno lze za určitých podmínek použít tradiční výrazy Pěstitelský sekt a Jakostní šumivé víno stanovené oblasti (podmínky pro použití těchto výrazů jsou definovány v bodech 7.9. a 7.5.).

Bílé šumivé jakostní víno - organoleptické vlastnosti

Bílá šumivá vína se vyznačují jemným ovocitě-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná 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 - organoleptické vlastnosti

Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je výraznější. 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 - organoleptické vlastnosti

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

2.6 Jakostní aromatické šumivé víno

Při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže jakostních vín nebo jakostních vín s přívlastkem z registrovaných odrůd.

Bílé jakostní aromatické šumivé víno - organoleptické vlastnosti

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 - organoleptické vlastnosti

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 - organoleptické vlastnosti

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

2.7 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.

Bílé perlivé víno - organoleptické vlastnosti

Bílá perlivá vína se vyznačují jemným ovocitě-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná 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 perlivé víno - organoleptické vlastnosti

Růžová perlivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je výraznější. 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 perlivé víno - organoleptické vlastnosti

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

2.8 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.

Bílé perlivé víno dosycené oxidem uhličitým - organoleptické vlastnosti

Bílá perlivá vína se vyznačují jemným ovocitě-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky a citrusových plodů. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná 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 perlivé víno dosycené oxidem uhličitým - organoleptické vlastnosti

Růžová perlivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je výraznější. 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 perlivé víno dosycené oxidem uhličitým - organoleptické vlastnosti

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

2.9 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 % nezkvašených cukrů. Obsahuje vysoké množství vitamínů skupiny B.

Bílý částečně zkvašený hroznový mošt - organoleptické vlastnosti

Bílý částečně zkvašený hroznový mošt je charakteristický jemným ovocitým aroma nejčastěji muškátu, zeleného jablka a hrušky. Struktura kyselin je výraznější. Aromatický charakter a struktura kyseliny souvisí především s klimatickými podmínkami a slunečním svitem. V chuti se je možné setkat s jemnými hořčinami, které mohou souviset s půdními podmínkami.

Růžový částečně zkvašený hroznový mošt - organoleptické vlastnosti

Růžový částečně zkvašený hroznový mošt je typickým vůni třešní a višní. V chuti jsou patrné výraznější třísloviny a kyseliny. Struktura aromatických látek, kyselin a tříslovin je nejvýrazněji ovlivněná reliéfem stanoviště, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami.

Červený částečně zkvašený hroznový mošt - organoleptické vlastnosti

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

2.10 Víno ze sušených hroznů

Viz bod 2.2.7

2.11 Víno z přezrálých hroznů

Viz body 2.2.5, 2.2.6

3 Základní enologické postupy

Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), 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 Mělnické 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.

3.1 Jakostní víno

Bílá jakostní vína 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 obvykle neprovádí jablečno-mléčná fermentace. Využívá se pouze u ročníků s velmi vysokým obsahem kyselin v hroznech. Zrání vín probíhá v nerezových tancích nebo v dřevěných sudech větších objemů. Dřevo sudů pochází nejčastěji s akátu nebo dubu.

Růžová jakostní vína 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.

Červená jakostní vína 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.

3.2 Jakostní víno s přívlastkem

3.2.1 Jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno

Bílé kabinetní víno se vyrábí moderními technologii 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. Jablečno-mléčná fermentace se využívá pouze u ročníků s vysokým obsahem kyselin v hroznech. 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.

3.2.2 Jakostní víno s přívlastkem 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 odrůd 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.

Růžová vína 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. Většinově 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 pozdního sběru se vyrábí technologii macerace modrých hroznů v nerezových vinifikátorech nebo otevřených dřevěných nádobách. Délka macerace se pohybuje mezi 7-21 dny. Nejdelší macerace se obvykle využívá u Rulandského modrého, 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, dřevených sudech velkých objemů (500-2500 l) nebo sudech barrique.

3.2.3 Jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů

Bílé víno v kategorii výběru 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.

Růžová vína 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.

Červená vína 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 1-2 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.

3.2.4 Jakostní víno s přívlastkem 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.

Růžová vína 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.

Červená vína 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.

3.2.5 Jakostní víno s přívlastkem 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.

3.2.6 Jakostní víno s přívlastkem ledové víno

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.

3.2.7 Jakostní víno s přívlastkem 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.

3.3 Likérové víno

Základem pro výrobu likérového vína je víno (vyrobené dle bodů 3.1. nebo 3.2.) nebo částečně zkvašený hroznový mošt (dle bodu 3.9). 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.

3.4 Šumivé víno

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína (vyrobené dle bodů 3.1. nebo 3.2.). 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.

3.5 Jakostní šumivé víno

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.

3.6 Jakostní aromatické šumivé víno

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.

3.7 Perlivé víno

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. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.

3.8 Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

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.

3.9 Částečně zkvašený hroznový mošt

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

3.10 Víno ze sušených hroznů

Viz bod 3.2.7

3.11 Víno z přezrálých hroznů

Viz bod 3.2.6. a 3.2.5.

4 Geografické vymezení podoblasti

Mělnická podoblast se nachází především ve Středočeském kraji. Vinice se nachází také na území hlavního města Prahy. Dále se rozprostírají na západ od Prahy v údolí řeky Berounky, v okolí hradu Karlštejna. Přirozeným centrem vinohradnictví a vinařství je Mělník a jeho okolí. Na západ od Mělníka se vinice nachází také v okolí měst Kralupy nad Vltavou a Slaný. Poslední velké centrum vinařství v podoblasti je na východ od Prahy, kde je soustředěné v okolí Čáslavi a Kutné Hory.

Mělnickou podoblast tvoří aktuálně 42 vinařských obcí. Plocha osázených vinic k 31.12.2010 je 335 ha. Seznam vinařských obcí a tratí je stanoven zvláštní Vyhláškou č.254/2010 Sb.

č.	**Vinařská obec**	**Katastrální území**
1.	Benátky nad Jizerou	Nové Benátky
		Obodř
2.	Bechlín	Bechlín
		Předonín
3.	Brambory	Brambory
4.	Cítov	Cítov
5.	Dolní Beřkovice	Dolní Beřkovice
		Vliněves
6.	Domousnice	Domousnice
7.	Dřísy	Dřísy
8.	Heřmanice	Heřmanice
9.	Horka I	Horka u Žehušic
10.	Chrudim	Chrudim
11.	Jeviněves	Jeviněves
12.	Karlštejn	Budňany
13.	Kly	Kly
		Záboří u Kel
14.	Konárovice	Konárovice
15.	Kralupy nad Vltavou	Mikovice u Kralup nad Vltavou
		Zeměchy u Kralup nad Vltavou
16.	Kuks	Kuks
17.	Kutná Hora	Kutná Hora
		Sedlec u Kutné Hory
18.	Liběchov	Ješovice
		Liběchov
19.	Litoboř	Litoboř
20.	Loděnice	Loděnice u Berouna
21.	Loucká	Loucká
22.	Máslovice	Máslovice
23.	Mělník	Mělník
		Vehlovice
24.	Otmíče	Otmíče

25.	Praha-Troja	Troja
26.	Praha 1	Malá Strana
		Hradčany
27.	Praha 2	Vinohrady
28.	Praha 6	Dejvice
29.	Praha 9	Vysočany
30.	Praha 12	Modřany
31.	Slabce	Slabce
32.	Slaný	Blahotice
		Kvíc
		Slaný
33.	Srbsko	Srbsko u Karlštejna
34.	Sudovo Hlavno	Sudovo Hlavno
35.	Svatý Mikuláš	Svatý Mikuláš
36.	Štětí	Počeplice
37.	Tuhaň	Tuhaň
38.	Velký Borek	Skuhrov u Mělníka
39.	Vinaře	Vinaře
40.	Vinařice	Vinařice u Kladna
41.	Zbiroh	Zbiroh
42.	Žehušice	Žehušice

5 Výnosy

Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství) 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. Je-li v jedné vinici vysázeno více odrůd, lze hektarový výnos stanovit pro každou odrůdu zvlášť.

6 Odrůdy pěstované v podoblasti

Bílé moštové odrůdy révy vinné se pěstovaly v Mělnické podoblasti k 31.12.2010 na celkové ploše 203,12 ha. Modré moštové odrůdy se pěstovaly ke stejnému datu na celkové ploše 125,26 ha.

Ve výsadbách se objevovalo celkem 24 bílých moštových odrůd a 13 modrých moštových odrůd.

Seznam všech schválených moštových odrůd, ze kterých je povoleno výrábět vína s CHOP (chráněným označením původu) je uveden ve Státní odrůdové knize (http://eagri.cz/public/web/ukzuz/portal/odrudy/informace-o-odrudach/odrudy-registrovane-v-cr/seznam-odrud/)

Podíl jednotlivých odrůd révy vinné ve výsadbách v Mělnické podoblasti k 31.12.2010.

Odrůda	Osázená plocha (ha)	Odrůda	Osázená plocha (ha)
Müller Thurgau	57,42	Modrý Portugal	35,63
Ryzlink rýnský	48,69	Rulandské modré	32,03
Rulandské šedé	27,27	Svatovavřinecké	31,7
Rulandské bílé	18,74	Zweigeltrebe	10,6
Tramín červený	15,01	Dornfelder	8,37
Muškát moravský	6,94	Neronet	1,85
Chardonnay	5,53	Regent	1,25
Hibernal	5,44	Rubinet	0,44
Kerner	4,03	Merlot	0,4
Sylvánské zelené	2,8	André	0,17
Sauvignon	0,91	Frankovka	0,1
Auxerrois	0,66	Cabernet Moravia	0,06
Irsai Oliver	0,5	Cabernet Sauvignon	0,02
Neuburské	0,42		
Ryzlink vlašský	0,27		
Pálava	0,15		
Muškát Ottonel	0,13		
Veltlínské červené rané	0,1		
Aurelius	0,07		
Lena	0,06		
Veltlínské zelené	0,04		
Veritas	0,03		
Malverina	0,02		

7 Tradiční názvy

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

Víno originální certifikace 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".

7.2 Jakostní likérové víno

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.

7.3 Jakostní víno známkové

Jakostní víno známkové je 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 zatříděné 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.

7.4 Jakostní víno odrůdové

Jakostní víno odrůdové je 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 zatříděné 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.

7.5 Jakostní šumivé víno stanovené oblasti

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti je možné označovat také jako „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.

7.6 Zrálo na kvasnicích, Školeno na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích

Je možné využívat označení „zrálo na kvasnicích“, "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.

Bílé víno označené termíny „zrálo na kvasnicích“, "školeno na kvasnicích" anebo "krášleno na kvasnicích" se vyznačuje výraznou vůni. Vůně vína je ovlivněná klimatickými podmínkami stanoviště a technologií výroby vína. Ve vůni se projevují výraznější ovocné tóny jablka, hrušky, broskví a citrusových plodů. Chuť vína je plná, harmonická, kulatá, mohutná, výrazněji ovocná. Kyselina je jemná, většinou díky jablečno-mléčné fermentaci, která u těchto vín proběhne. V chuti vína se objevují jemné minerální tóny, které souvisí s půdními a geologickými podmínkami stanoviště. Zejména vápenaté podloží zvýrazňuje tyto minerální tóny. Tento druh bílého vína se nejčastěji vyrábí z odrůd Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Ryzlink rýnský.

Pro výrobu růžových vín se tato technologie nevyužívá.

Červené víno označené termíny „zrálo na kvasnicích“, "školeno na kvasnicích" anebo "krášleno na kvasnicích" se vyznačuje vyzrálým aroma a výraznou chuťovou plností. Ve vůni a chuti červeného vína jsou dominantní tóny lesních plodů, třešní a přezrálých višní. Aromatické látky ve víně souvisí nejvýrazněji s klimatickými podmínkami stanoviště. Chuť vína je plná, mohutná, harmonická. Tříslovina je jemná a harmonická. Barva vína je tmavě-rubínová. V chuti vína se objevují jemné minerální tóny, které souvisí s půdními a geologickými podmínkami stanoviště, zejména čedičovým podložím. Tento druh červeného vína se nejčastěji vyrábí z odrůd Rulandské modré, Zweigeltrebe a Svatovavřinecké.

7.7 Růžák, Ryšák

Víno je možné označit termíny růžák" nebo "ryšák", pokud bylo víno vyrobeno ze směsi vinných hroznů nebo hroznového moštu z bílých, případně červených, a modrých vinných hroznů. Tento výraz je typický pouze pro vinařskou oblast Čechy a pro podoblasti Mělnickou a Litoměřickou.

Vůně vína je výraznou kombinací ovocný a květinových tónů. Aromatické složení vína souvisí s reliéfem a klimatickými podmínkami stanoviště. Barva vína je meruňková, růžová, lososová nebo tmavorůžová. Chuť vína je svěží s výraznější kyselinkou ovlivněnou klimatickými podmínkami a vápenatým podložím.

7.8 Rezerva

Označení „rezerva“ je možné používat pouze pro tichá vína. Toto označení není možné používat pro šumivá nebo perlivá vína. Termín „rezerva“ je možné označit víno, které zrálo 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.

Bílé víno s označením rezerva se vyznačuje výraznou a mohutnou vůní a chutí vína. Senzorické vlastnosti jsou ovlivněné klimatickými a půdními podmínkami stanoviště v kombinaci s technologií zrání v sudech a láhvi. Vůně je výrazně ovocná s tóny citrusových plodů, banánů a medu. Chuť vína, je plná, harmonická, kulatá. Barva vína je žlutozelená až mírně nazlátlá.

Růžová vína s označením „rezerva“ 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.

Červená vína s označením „rezerva“ se vyznačují aromatickým charakterem červeného a modrého ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní, višní a sušených švestek. Chuť vína je mohutná, plná, s velmi dobrou strukturou třísloviny. Vyzrálost třísloviny je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů, kterou umocňuje také zrání v dřevěných sudech. Půdní podmínky vytváří příznivé podmínky pro charakteristická červená vína kategorie „rezerva“ této podoblasti.

7.9 Pěstitelský sekt

Šumivé víno této kategorie by mělo splnit základní podmínku, že se výroba tohoto šumivého vína uskutečnila přímo u pěstitele révy vinné, jehož hrozny byly využité pro výrobu tohoto šumivého vína.

7.10 Panenská sklizeň, Panenské víno

Víno je možné označit 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.

Bílé víno se vyznačuje výrazným, jednoduchým ovocně-květinovým aroma. Kromě ovocných tóny se ve víně mohou častěji objevovat „bylinné“ tóny. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněná především klimatickými podmínkami. Chuť je jednoduchá, s výraznější kyselinkou, většinou s vyšším podílem kyseliny jablečné. Barva vína je nejčastěji zelenožlutá, světlá. Ve víně se neobjevují výrazné minerální tóny. Toto víno vyrobené z nových vinic je velmi málo ovlivněné půdními a geologickými podmínkami.

Růžové víno je výrazné a svěží. Ve víně se projevují výrazné ovocné tóny třešní a lesních jahod. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněná především klimatickými podmínkami. Chuť je jednoduchá, s výraznější kyselinkou, většinou s vyšším podílem kyseliny jablečné. Barva vína je světlerůžová až lososová. Ve víně se neobjevují výrazné minerální tóny. Toto víno vyrobené z nových vinic je velmi málo ovlivněné půdními a geologickými podmínkami.

Červené víno má výrazné ovocné aroma s tóny červeného ovoce, zejména třešní a višní. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněná především klimatickými podmínkami. Chuť vína je jednoduchá, s jemnou třísloviton. Barva vína je cihlová až světle-rubínová. Ve víně se neobjevují výrazné minerální tóny. Toto víno vyrobené z nových vinic je velmi málo ovlivněné půdními a geologickými podmínkami.

7.11 Mladé víno

Víno je možné označit jako "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, Svatovavřinecké 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.

Bílé mladé víno je založené na primárních aromatických látkách. Primární aromatické látky ve víně způsobují výrazné ovocné tóny. Struktura a obsah primárních aromatických látek je ovlivněný klimatickými podmínkami stanoviště, zejména kombinací faktorů sluneční záření a teplota. Chuť vína je jednoduchá s výraznou kyselinkou. Barva vína je zelenožlutá. Ve víně se neprojevuje vliv půdních podmínek a mineralita.

Růžové mladé víno založené na primárních aromatických látkách. Primární aromatické látky ve víně způsobují výrazné ovocné tóny. Struktura a obsah primárních aromatických látek je ovlivněný klimatickými podmínkami stanoviště, zejména kombinací faktorů sluneční záření a teplota. Chuť vína je jednoduchá s výraznou kyselinkou. Barva vína je světlerůžová až lososová. Ve víně se neprojevuje vliv půdních podmínek a mineralita.

Červené mladé víno má výrazné ovocné aroma s tóny červeného ovoce, zejména třešní a višní. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněná především klimatickými podmínkami. Chuť vína je jednoduchá, s jemnou třískovitou. Barva vína je cihlová až světle-rubínová. Ve víně se neobjevují výrazné minerální tóny.

7.12 Archivní víno

Víno je možné označit 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.

Bílé archivní víno je typické tóny vyzrálého ovoce a lučních květin ve vůni a chuti vína. Struktura aromatických látek je ovlivněná klimatickými podmínkami stanoviště a průběhem zrání vína v láhvi. V chuti jsou dominantní tóny citrusů, banánů, lučních květin a medové tóny. Chuť vína je plná, extraktivní s minerálními tóny jako odrazem půdních podmínek a geologického podloží. Barva vína je žlutozelená až zlatožlutá.

Růžové archivní víno je především intenzivnějšími barevnými odstíny, které přechází do tmavě-lososové, meruňkové až cihlové. Barevnost je dána chemickými reakcemi mezi antokyany a třísloviny ve víně. Ve vůni a chuti jsou intenzivní tóny jahodové a malinové marmelády. Chuť vína je kulatá, s pikantní kyselinkou. V dochuti vína je možné pozorovat minerální tóny geologického podloží.

Červené archivní víno se vyznačuje barevnými odstíny světle cihlové až světle-rubínové barvy. Barevnost vín je ovlivněná kombinací klimatických podmínek stanoviště a chemickými reakcemi mezi antokyany a třísloviny ve víně. Ve vůni a chuti jsou intenzivní tóny marmelády lesních plodů, višní

v čokoládě a sušených švestek. Chuť vína je mohutná, extraktivní, s jemnou třídlovinou danou klimatickými podmínkami stanoviště a zráním vína. V dochuti vína je možné pozorovat minerální tóny geologického podloží.

7.13 Klaret

Víno je možné označit 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.

Víno s označením klaret má barvu nazlátlou nebo velmi jemně narůžovělou. Ve vůni vína jsou charakteristické ovocné a květinové tóny, připomínající lesní ovoce, třešně, višně, jasmín, rozkvetlou louku. Chuť vína je osvěžující s výraznější kyselinkou. U těchto vín se v chuti projevují jemné minerální tóny, které velmi dobře odráží půdní a geologické podmínky stanoviště

7.14 Mešní víno

„Mešní 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 luris Canonici 1983 (CIC)**. Podobnou charakteristiku uvádí i předpis Římské kurie z roku 1706.

7.15 Košer víno, Košer

„Košer víno“ („Košer“) 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 světící šabat (sobotu). Celá výroba košer vín je plně oddělena od výroby ostatních vín. Do košer vín je možné přidávat pouze košer přísady.

7.16 Labín

„Labín“ je tradiční označení klaretů vyrobených v Polabí a zejména na Mělnicku. 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.

7.17 Premium

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*).

Charakter bílých vín v kategorii „premium“ je průběhem počasí výrazněji ovlivněný. Ve vůni a chuti se výrazně projevují vyzrálé hrušky, broskve a plody citrusového ovoce s vysokým obsahem zbytkového cukru, který umocňuje plnost a extraktivnost chuti vína. Chuť je mohutná a plná. Ve vůni a chuti jsou

patrné medové tóny dané napadením hroznů šedou hnilobou. Barva vína je zlatožlutá. Klimatické podmínky mají výraznější vliv na charakter vína, než ostatní složky terroir.

Růžová vína v kategorii „premium“ jsou velmi zřídkavá. 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.

Červená vína jsou velmi zřídkavá v kategorii „premium“. 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 třísloviny je jemná. Chuť vína je plná a extraktivní.

7.18 Burčák

Termínem „burčák“ se může označit částečně zkvašený hroznový mošt za předpokladu, že hrozny použité k jeho výrobě byly vypěstovány výhradně ve vinařské oblasti Čechy.

8 Příslušné požadavky

8.1 Zákonné požadavky pro CHOP

Zákonné požadavky pro CHOP vychází z (čl. 118b odst. 1a) NR č. 1234/2007) – 100 % hroznů pochází výlučně z uvedené zeměpisné oblasti a v této zeměpisné oblasti probíhá výroba (s výjimkami ad čl. 6 odst. 4 NK č. 607/2009), je-li uvedena podoblast, musí z ní pak být nejméně 85 % hroznů (čl.67 odst.2 NK č.607/2009) a zbývajících 15 % z oblasti.

U CHOP/CHZO příslušné orgány zajišťují každoroční ověření souladu se specifikací výrobku (čl. 118p NR 1234/2007, čl. 25 NK 607/2009).

Balení vín s CHOP/CHZO – podle čl. 25 odst. 7 NK č. 607/2009, je-li každoroční ověřování prováděno ve fázi balení výrobku na území členského státu, který není členským státem, v němž se uskutečnila výroba, použije se článek 84 NK č. 555/2008 (úřední pomoc mezi kontrolními subjekty, úřední pomoc na dožádání).

Je tedy možné balit vína s CHOP/CHZO na území jiného členského státu než toho, v němž byla uskutečněna výroba.

Podle čl.8 NK č. 607/2009 pokud specifikace výrobku udává, že balení výrobku musí být provedeno ve vymezené zeměpisné oblasti nebo v oblasti nacházející se v bezprostřední blízkosti dotyčné vymezené oblasti v souladu s požadavkem uvedeným v čl. 118c odst. 2 písm. h) NR č. 1234/2007, je tento požadavek s ohledem na dotyčný výrobek odůvodněn.

Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství) je výrobce produktů vyrobených z hroznů povinen:

- dodržovat požadavky na výrobu, jakost a zdravotní nezávadnost stanovené předpisy Evropských společenství a prováděcím právním předpisem.
- Odstranit vedlejší produkty vznikající při zpracování nebo výrobě produktů způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem.
- Dodržovat požadavky na provozní a osobní hygienu při výrobě produktů stanovené Vyhláškou. o podmínkách a požadavcích na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin a jejich uvádění do oběhu s výjimkou prodeje, kromě potravin živočišného původu.

8.2 Oznamovací povinnosti vinařů

Výrobce vína je povinen:

Oznámit Státní zemědělské a potravinářské inspekci (SZPI):

Oznámení o zvyšování/snižování obsahu kyselin - Vzor prohlášení zveřejňuje na svých internetových stránkách Ministerstvo zemědělství.

Hlášení o zvyšování cukernatosti - Hlášení o zvyšování cukernatosti se zasílá SZPI. Výrobce ho může zaslat souhrnně na období nepřekračující 60 dnů ode dne, který je uveden v oznámení jako den zahájení zvyšování cukernatosti. Vzor prohlášení zveřejňuje na svých internetových stránkách ministerstvo zemědělství.

Hlášení o slazení - Vzor prohlášení zveřejňuje na svých internetových stránkách Ministerstvo zemědělství.

Oznámit Ústřednímu kontrolnímu a zkušebnímu ústavu zemědělskému (ÚKZUZ, dále "Ústav")

zahájení, přerušení a ukončení výroby produktů. Zahájení, přerušení a ukončení výroby produktů je výrobce povinen oznámit písemně Ústavu, nejpozději v den zahájení, přerušení nebo ukončení výroby produktů; v oznámení výrobce uvede své jméno, příjmení a trvalý pobyt, jde-li o fyzickou osobu, obchodní firmu nebo název a sídlo, jde-li o právnickou osobu, a místo výroby produktu. Oznámení podle tohoto odstavce se zapisuje do Registru vinic podle zákona o vinohradnictví a vinařství (dále jen "Registr").

Formuláře zasílané na UKZUZ

Prohlášení o sklizni - Zpracovává se k 31.12 daného roku a odevzdává do 15.1. roku následujícího. Vzor prohlášení zveřejňuje na svých internetových stránkách Ministerstvo zemědělství.

Prohlášení o produkci - Zpracovává se k 31.12 daného roku a odevzdává do 15.1. roku následujícího. Vzor prohlášení zveřejňuje na svých internetových stránkách Ministerstvo zemědělství.

Prohlášení o zásobách - Zpracovává se k 31.7. daného roku a odevzdává do 10.9. daného roku. Vzor prohlášení zveřejňuje na svých internetových stránkách Ministerstvo zemědělství.

8.3 Povinnost vedení evidence

Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství) je fyzická nebo právnická osoba, která vlastní, drží nebo zprostředkovává produkt za účelem výkonu svého podnikání nebo k obchodním účelům, povinna vést evidenční knihy v rozsahu, způsobem a ve lhůtách stanovených předpisy Evropských společenství, tímto zákonem a prováděcím právním předpisem. Evidenční knihy se předkládají orgánu dozoru na jejich žádost. Prováděcí právní předpis stanoví podrobnosti způsobu a rozsahu vedení, uchovávání a předkládání evidenčních knih.

9 Kontrolní instituce

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Květná 15
603 00 Brno
www.szpi.gov.cz
email: podatelna@szpi-gov.cz

Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
Hroznová 2
656 06 Brno
www.ukzuz.cz
email: ukzuz@ukzuz.cz

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (dále jen SZPI) prověřuje úroveň výroby a distribuce hroznů révy vinné a produktů z nich vyrobených.
Hrozny použité pro výrobu jakostních vín podléhají ověření v okamžiku sklizně. Víno vyrobené z těchto hroznů podléhá zatřídění podle zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství, a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění.
Informace o zatřídění všech jakostních vín jsou veřejné a uvedené na internetových stránkách www.eagri.cz, www.zatridenivina.cz a www.puvodvina.cz.

9.1 Ověřování hroznů

Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství) podléhají ověřování hrozny určené pro výrobu jakostního vína s přívlastkem.

Dle ustanovení zákona č.321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství) se hrozny pro výrobu vína s

přívlastkem - výběr z bobulí a vyšších přívlastků, musejí sklízet ručně, nikoli strojově - kombajny.

Ověřování hroznů provádí SZPI.

9.2 Zatřídění vína

Zatřídění vína podléhají následující jakostní třídy vín vyrobených z hroznů, které byly sklizené na území České republiky:

- jakostní víno,
- jakostní víno s přívlastkem,
- jakostní šumivé víno stanovené oblasti,
- aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti,
- pěstitelský sekt,
- jakostní perlivé víno,
- jakostní likérové víno.

Podle zákona č.321/2004 Sb.,o vinohradnictví a vinařství, ve znění pozdějších předpisů se zveřejňuje obchodní označení vína, evidenční číslo jakosti, šarži, zeměpisné údaje původu vína, ročník vína, výrobce vína.
Organizační a jednací řád Komise Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro hodnocení a zatřiďování vína upravuje postup Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „inspekce“) při hodnocení a zatřiďování vína zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (dále jen „zákon“). Výrobce vína (dále jen „žadatel“) podá žádost o zatřídění vína dle ustanovení zákona, na formuláři, jehož vzor zveřejňuje na svých internetových stránkách Ministerstvo zemědělstvíK této žádosti přiloží výsledky rozboru vína z akreditované laboratoře nebo laboratoře pověřené inspekcí a zapečetěné láhve vzorku vína odebraného inspektorem.

Protokol o zkoušce o analytickém rozboru vína obsahuje tyto analytické parametry: skutečný obsah alkoholu (obj%) celkový obsah alkoholu (obj%), obsah bezcukerného extraktu(g/l), obsah těkavých kyselin (meq/l), volný SO_2 (mg/l), celkový SO_2 (mg/l), redukující cukry (g/l), cukr (glukóza + fruktóza)(g/l), celkový obsah kyselin (g/l), sacharóza (g/l), hustota relativní, přetlak (MPa), cukr (glukóza+fruktóza+sacharóza) (g/l).