Žiadosť o nový názov vína

I. JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. NÁZVY, KTORÉ SA MAJÚ ZAREGISTROVAŤ

Skalický rubín (sk)

2. DRUH ZEMEPISNÉHO OZNAČENIA:

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. KATEGÓRIE VINOHRADNÍCKYCH/VINÁRSKYCH VÝROBKOV

1. Víno

4. OPIS VÍN

Skalický rubín

Skalický rubín je červené víno, ktoré je získané výhradne úplným alebo čiastočným alkoholovým skvasením čerstvého hrozna výhradne z odrôd Frankovka modrá, Svätovavrinecké a Modrý Portugal. Toto víno musí byť vyrobené len z hrozna dopestovaného na presne ohraničenom území kopca Vintoperk, ktorý má charakteristické zloženie pôdy dávajúce tomuto vínu výsledný charakter. Víno je charakteristické svojou plnou chuťou, výrazným obsahom tanínov a svojou farbou, od ktorej sa odvíja aj historický názov tohto vína.

Organoleptické vlastnosti:
Čírosť – víno musí byť číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty, jemné kryštáliky vínneho kameňa, slabo vyzrážané farbivo.
Farba – víno musí mať rubínovočervenú farbu vyššej intenzity, ktorá môže byť pri starších ročníkoch menej intenzívna a môže dosahovať odtieň až do hneda.
Vôňa – typická, ovocná, bez rušivých tónov, pri fľašovej zrelosti pripomína slivky až slivkový lekvár.
Chuť – čistá, plná, harmonická.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.):	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.):	9,5
Minimálna celková kyslosť:	3,5 v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v	150

miligramoch na liter):	

5. VINÁRSKE VÝROBNÉ POSTUPY

a. Základné enologické postupy

Skalický rubín

Osobitný enologický postup

Spoločné ustanovenia:

100 % hrozna použitého na výrobu tohto vína musí pochádzať z vymedzenej zemepisnej jednotky uvedenej v bode 5. jednotného dokumentu. Spracovanie sa musí uskutočniť vo vymedzenej oblasti z dôvodu kontroly použitej suroviny a technologického spracovania. Fľašovanie môže prebiehať aj mimo tohto územia, avšak len hotového vína, ktoré sa už nesmie po vyexpedovaní z prevádzky na danom území upravovať.

Spôsob výroby vína:

Víno je zmesou povolených odrôd, ktorej výroba je možná dvomi spôsobmi:

a)Výroba vína pomocou zmiešania príslušných povolených druhov vína vyrobených osobitne a zmiešaných po ich technologickom spracovaní v príslušnom pomere.

b)Výroba vína spoločným alkoholovým skvasením príslušných povolených druhov odrôd čerstvého hrozna.

Na výrobu vína musí hrozno pri zbere dosiahnuť cukornatosť najmenej 16 °NM. Hrozno alebo hroznový mušt je možné obohatiť, a to najviac do 24 °NM, pričom mušt je možné obohatiť podľa osobitného predpisu – nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013.

b. Maximálne výnosy

Skalický rubín

18000 kilogramy hrozna na hektár

Pre tradičný pojem Akostné víno

17500 kilogramy hrozna na hektár

Pre tradičný pojem Akostné víno s prívlastkom

12000 kilogramy hrozna na hektár

6. VYMEDZENÁ OBLASŤ

Zemepisná jednotka na výrobu vína Skalický rubín je ohraničená hranicami katastrálneho územia mesta Skalica a hranicami katastrálnych území obcí Mokrý Háj, Popudinské Močidlany,

Prietržka, Radošovce a Vrádište. Rozloha zemepisnej jednotky je cca 50 km2.

7. HLAVNÉ MUŠTOVÉ ODRODY

Svätovavrinecké
Frankovka modrá
Modrý Portugal

8. OPIS SÚVISLOSTÍ

Skalický rubín

Územie sa nachádza na úpätí Bielych Karpát s geologickou deformáciou zemskej kôry vytvorenej povodím rieky Morava. Pôda je prevažne černozem s obsahom piesku a ílu, s kamenistým podložím zabezpečujúcim vlahu. Vyznačuje sa silnou jarnou zrážkovosťou, letnými búrkami a suchou jeseňou. Priemerný úhrn zrážok za posledné roky je 565 mm/rok. Priemerná ročná dĺžka slnečného svitu 1 857 hodín/rok dáva možnosť dostatočnému vyzrievaniu modrých odrôd.

Uvedené podmienky využívali obyvatelia oblasti na pestovanie viniča už od 9. storočia, čo potvrdzujú archeologické nálezy vinohradníckeho náradia na Kopečnici.

Dlhé slnečné jesene umožňujúce neskorý zber až koncom mesiaca október umožňujú vysoké dozrievanie modrých odrôd, ktoré sú potom nasledovne spracovávané priamo v pivniciach, ktoré sú súčasťou vinohradu alebo v ich tesnej blízkosti, čím sa minimalizuje čas medzi zberom hrozna a jeho spracovaním, čo umožňuje veľmi citlivé spracovanie do muštov, ktoré nakvášajú na šupkách, primeraná doba kvasenia je zabezpečená priamo klimatickými podmienkami v pivniciach alebo technologicky riadeným kvasením. Následná jablčno-mliečna fermentácia zabezpečuje znižovanie obsahu kyselín a ležanie vín počas 12 až 18 mesiacov dáva výslednému produktu jemnú ovocnú vôňu a zamatovú chuť.
V priaznivých rokoch sa hrozno oberá pri vysokých cukornatostiach umožňujúcich výrobu vín s prívlastkom, pre ktoré je typická vysoká extraktívnosť a buketnosť. Nie je povolená žiadna úprava barriqueovaním, pridávaním chipsov ani výroba ľadových a slamových vín.

Ťažké ílovité podložie vinohradov zabezpečuje aj počas suchej jesene dostatok vlahy pre viničné kry, aby bobule nevädli. Pestovanie viniča v danej oblasti je umiestnené v najvýhodnejších polohách, najvhodnejších lokalitách, v malých celkoch, s rozdielnymi charakteristikami pôdy, sklonu a smerovaniu svahu, čo v konečnom dôsledku zmiešaním dáva stabilný charakter výslednému produktu. Vína sú uskladňované v pôvodných podzemných pivniciach s prirodzenou klímou a charakteristickou atmosférou.

Pivnice sú podzemné útvary vybudované do svahov s prístupom cez spracovňu tzv. prešovňu. Pivnice sú väčšinou klenbového typu, nachádzajú sa v hĺbke od 1,5 m až do 5 m, podľa sklonu

svahu, v ktorom je vybudovaná. Toto umiestnenie zabezpečuje tepelnú stabilitu v rozmedzí 8 až 15 °C, primeranú a stabilnú vlhkosť. Na celom území zemepisnej jednotky sa nachádza takýchto pivníc cca 2 000. Niektoré sú staršie ako 300 rokov, ale väčšina z nich pochádza z 20. storočia. Plocha týchto pivníc je od 15 m2 až do niekoľko sto metrov štvorcových.

Geografická poloha, hraničný charakter územia, majetkové a spoločenské postavenie vlastníkov vinohradov a pivníc boli základom vzniku značkového vína Skalický rubín v dvadsiatych rokoch minulého storočia.

Dozrievanie hrozna je v priemere na 19 °NM, pričom obsah kyselín v hrozne viac ako 6 g/l umožňuje výrobu kvalitných vín.

Tradičný aspekt názvu preukazujú nasledujúce skutočnosti:
Značkové víno Skalický rubín vzniklo v roku 1924, čoho dokladom je jeho publikovanie v knihe Slovácko VII z roku 1965, v ktorej sa uvádzajú v časti týkajúcej sa vinohradníctva v Skalici.

Označenie Skalický rubín bolo od 22. 11. 1967 zapísané a chránené v registri označení pôvodu Svetovej organizácie duševného vlastníctva v Ženeve, od roku 1974 v registri Federálneho úradu pre vynálezy a po rozdelení bývalého Československa v registri Úradu priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky.

Označenie bolo predmetom ochrany aj v rámci bilaterálnych dohôd: Zmluva medzi Československou socialistickou republikou a Rakúskou republikou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných označení poľnohospodárskych a priemyselných výrobkov odkazujúcich na pôvod (1981), Dohoda medzi vládou Československej socialistickej republiky a vládou Portugalskej republiky o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných a podobných označení (1987).

Znenie označenia bolo aj súčasťou viacerých zapísaných ochranných známok (v súlade s národnou legislatívou platnou v tom čase).

Tradičný aspekt názvu je dokladovaný aj historickou etiketou z roku 1974.

Všetky uvedené práva boli nadobudnuté vo vzťahu k vínu a na označovanie vína pochádzajúceho z vymedzenej zemepisnej oblasti.

Názov Skalický rubín je zložený názov, ktorý je tvorený zo zemepisného názvu „Skalický“ a dodatočného pojmu „rubín“ vzťahujúceho sa na farbu vína. Zemepisný názov je odvodený od názvu mesta Skalica a zároveň aj názvu vinohradníckeho rajónu „Skalický vinohradnícky rajón“ patriaceho do Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Rajonizácia vinohradníckych oblastí je

historicky daná a zakotvená v príslušnej vnútroštatnej legislatíve.

Víno sa vyrába z hrozna s cukornatosťou minimálne 16 °NM. Obsah cukru je možné upravovať v súlade s platnou legislatívou. Zaťaženie viniča sa necháva na takej úrovni, aby sa dosiahli úrody maximálne 18 t/ha. Väčšina vína, takmer až 100 % produkcie, pripadá na suché víno so zvyškovým cukrom do 2,0 g/l. Obsah alkoholu sa vďaka možnosti obohacovania cukrom pohybuje do 15 % obj.

Pôdny substrát s hlinitými až ílovito-hlinitými pôdami dodáva vínam vyššiu mineralitu, priemerné hodnoty bez cukorného extraktu tak dosahujú až 19,0 g/l.

9. ĎALŠIE ZÁKLADNÉ PODMIENKY

Skalický rubín

Právny rámec:

Vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Zákon č. 313/2009 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve v znení neskorších predpisov

Chránené označenie pôvodu podľa tejto špecifikácie je možné používať výhradne v jednom z nasledujúcich dvoch variantov:

Skalický rubín

SKALICKÝ RUBÍN

Veľkosť a typ použitého písma sa touto špecifikáciou neurčuje.

10. ODKAZ NA ŠPECIFIKÁCIU VÝROBKU

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/Skalicky%20rubin.pdf