Ref. Ares(2020)2484305 - 11/05/2020

Zahtjev za novi naziv vina

Ponikve
PDO-HR-02087
Datum primjene: 11-05-2020

1. JEDINSTVENI DOKUMENT

1.1. Nazivi

Ponikve (hr)

1.2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

1.3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

15. Vino od prosušenog grožđa

1.4. Opis vina

Vino - Bijelo vino

Vina proizvedena od sorte Rukatac i Pošip bijeli, kristalno bistra, zelenkasto-žute do žute boje, srednje jako do jako alkoholna, ekstraktna, blagih kiselina, punog i izbalansiranog okusa sa svojstvenom voćnom aromom.

Najveći dopušteni sadržaj sumpor dioksida je 200 mg/L za vina s ostatkom šećera do 5 g/L, a 250 mg/L za vina s ostatkom šećera preko 5 g/L.

Ostala analitička svojstva u skladu su s primjenjivim definicijama u zakonodavstvu EU-a i u hrvatskom zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Vino - Rose vino

Proizvode se od sorte Plavac mali crni. Rose vina su srednje do jako intenzivne ružičaste boje. U aromi prevladavaju voćni mirisi koji podsjećaju na citruse, šipak, mineralnost i herbalne note. Okus je pun, harmoničan i voćan.

Najveći dopušteni sadržaj sumpor dioksida je 200 mg/L za vina s ostatkom šećera do 5 g/L, a 250 mg/L za vina s ostatkom šećera preko 5 g/L.

Ostala analitička svojstva u skladu su s primjenjivim definicijama u zakonodavstvu EU-a i u hrvatskom zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Vino - Crno vino

Proizvode se od sorte Plavac mali crni. Boja vina je ljubičasto tamno crvena s jakim odsjajem kod mladih vina. Starenjem vina boja se mijenja i poprima tamno rubin–crvenu sa nijansama tamno smeđe crvene kod starijih vina. Aroma je kompleksna, tamno voće (trešnja, višnja, šljiva) uz blage naznake herbalnih nota. Okus: pun, slojevit, srednje do visoke alkoholne jakosti, vrlo ekstraktan, naglašene taninske komponente u okusu od mekog do vrlo trpkog.

Najveći dopušteni sadržaj sumpor dioksida je 150 mg/L za vina s ostatkom šećera do 5 g/L, a 200 mg/L za vina s ostatkom šećera preko 5 g/L.

Ostala analitička svojstva u skladu su s primjenjivim definicijama u zakonodavstvu EU-a i u hrvatskom zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u %	

volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	13
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Vino od prosušenog grožđa

Mogu biti bijela ili crna vina. Intenzivnijih su nijansi žute boje (ili crne do intenzivnije bakrene boje), jače alkoholna, te vrlo kompleksnog mirisa na prezrelo grožđe i jagodičasto voće. Okus pun i voćan.

Najveći dopušteni sadržaj sumpor dioksida je 200 mg/L za vina s ostatkom šećera do 50 g/L, a 300 g/L za vina s ostatkom šećera preko 50 mg/L. Ostala analitička svojstva u skladu su s primjenjivim definicijama u zakonodavstvu EU-a i u hrvatskom zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	9
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	300

1.5. Prakse proizvodnje vina

1.5.1. Posebne enološke prakse

Sustav uzgoja

Kulturološka praksa

Uzgojni oblik loze je isključivo račvasti bez armature na cijelom području ZOI „Ponikve“.

Njega vinograda

Kulturološka praksa

Berba grožđa obavlja se ručno u sanduke.

Vino

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Vino od prosušenog grožđa

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Grožđe za ovaj tip vina dobiva se prirodnim sušenjem grožđa na suncu, na trsovima ili ubrano te posloženo na kamenim suhozidima ili torcima (kamenim gomilama), u potkrovlju, na lijesama od trstike ili u drvenim kašetama na ambijentalnim temperaturama. Grožđe od kojeg nastaje ovo vino treba sadržavati minimalno 130 ºOechsla bez gornje granice ograničenja.

1.5.2. Najveći urodi

Maksimalni urod po ha

11000 kilograma grožđa po hektaru

1.6. Ograničeno zemljopisno područje

Zaštićena oznaka izvornosti “Ponikve“ pokriva vinogradarski položaj Ponikve koji se nalazi na području katastarske općine Boljenovići na poluotoku Pelješcu u blizini grada Stona. Položaj se smjestio unutar vinogorja Pelješac u podregiji Srednja i Južna Dalmacija. Područje ZOI „Ponikve“ se proteže od uvale Prapratno na jugoistoku do mjesta Sparagovići na sjeverozapadu. Sa sjeverne strane nalazi se Ilijino brdo koje predstavlja prirodnu granicu položaja Ponikve, dok se sa južne strane nalazi državna cesta D414 Ston - Orebić.

1.7. Glavne sorte vinove loze

Maraština - Rukatac, Maraškin, Mareština, Krizol, Višana, Malvasia del Chianti, Malvasia lunga, Pavlos

Plavac mali crni - Plavac mali, Plavac veliki, Crljenak mali, Crljenac, Pagadebit crni, Zelenka

Pošip bijeli - Pošip, Pošipak, Pošipica

1.8. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Prirodni čimbenici

Tlo, reljef, klima

Klimatska obilježja područja ZOI „Ponikve“ odražavaju mediteranske karakteristike blagih i vlažnih zima, te suhih i toplih ljeta. Razlomljenost reljefa i nagnuti tereni ne dozvoljavaju stagnaciju vlažnog zraka i pojavu mrazeva. Sa sjeverne strane (Ilijino brdo) proteže se gorski pojas koji sprječava direktan prodor hladnih sjevernih vjetrova. Srednja godišnja temperatura je oko 16°C. Minimalna temperatura zraka kreće se nekoliko stupnjeva ispod ništice. Najniža temperatura je zabilježena u veljači 1985. godine, -5,8°C, a maksimalna u kolovozu 2000. godine, 36,7°C. Blizina mora ublažava temperaturna kolebanja. Tijekom godine padne oko 1050 mm oborina (trideset godišnji podatci za Dubrovnik). Najviše ih padne tijekom jeseni i zime, a najmanje u ljeto. Od vjetrova najčešće pušu dva vjetra: i) Jugo ili Široko – vlažno i toplo, ii) Bura – Sjeverac, vrlo snažan i hladan. Neprestano strujanje zraka doprinosi maloj vlažnosti zraka u zoni listova i grozdova što utječe na manji pritisak gljivičnih bolesti na ovome položaju.

Područje ZOI „Ponikve“ nalazi se na brdovito-brežuljkastom području s nešto manjih udolina i polja. Reljef je tipični krški. Vinogradi su uglavnom na brežuljkastim pristrancima različitog nagiba i ekspozicije. Specifičnost tala na području ZOI „Ponikve“ se ogleda u dolomitnom vapnencu ili magnezijskom kalcitu koji predstavlja matični supstrat. Kao matični supstrat nalazimo i obični vapnenac. Tla koja su se razvila na ovim supstratima su različita, uglavnom lagana, pjeskovita i propusna, vrlo povoljnih fizikalnih svojstava za uzgoj vinove loze. Sadržaj karbonata je ponegdje vrlo visok. Uređivanjem prostora za uzgoj loze nastale su terase, pa takva tla nazivamo antropomorfna terasirana tla. Crvenice ili smeđa tla ovoga područja razlikuju se od tipičnih crvenica po relativno većem sadržaju pijeska (oko 10%) i nešto manjem sadržaju glinastih čestica. Kapacitet tla za vodu je osrednji, međutim radi ascedentnog kretanja vlage u tlu, te plitke obrade tla omogućava se zadržavanje određene vlage u tlu, pa se na taj način ublažava vodeni stres tijekom sušnih mjeseci. Kod tala u inicijalnoj fazi razvoja dubina aktivnog profila je ponegdje plitka. Udio skeleta može biti vrlo značajan (oko 10-40 %). Starija tla su razvijenija i dublja. To su uglavnom ilovasta do pješčano glinasta tla kod kojih je kapacitet za vodu veći pa time i tolerantnost na sušu bolja od mlađih tala. U mineralnom sastavu tla prevladava nešto veći sadržaj magnezija i kalcija. Dobra opskrbljenost kalija u tlu utječe na nižu ukupnu kiselost grožđa.

Ljudski čimbenici

Terase i suhozidi

Većina vinograda na području ZOI „Ponikve“ podignuti su terasiranjem terena na strminama i na taj način je smanjen utjecaj erozije tla. Izgradnja terasa na području ZOI Ponikve isključivo služi za smanjivanje nagiba terena, radi lakšeg funkcioniranja prilikom obrade vinograda, te posebno u borbi protiv erozije tla. Terasasti vinogradi jesu vinogradi koje sačinjavaju

više manjih terasastih površina, različite veličine, konfiguracije i nagiba. Terase su formirane izgradnjom kamenih zidova - suhozida. Suhozidi mogu biti različite širine i visine, sve ovisi o količini kamena u samom terenu. Podizanjem vinograda na području ZOI Ponikve, tlo se čisti od kamena, dobiva se kvalitetna količina tla za budući vinograd, a kamen postaje veoma cijenjen građevni materijal kojeg nikad ne može biti previše.

Na području ZOI Ponikve mogu se naći i vinogradi omeđeni suhozidima koji vizurom također podsjećaju na terase. Ovakvi vinogradi se podižu na ravnim površinama, a suhozidi imaju jedinu ulogu omeđivanja površine ili služe kao lager za višak kamena. Osim svoje specifične arhitekture, suhozidi predstavljaju i specifično ekostanište za mnoge mediteranske biljke i životinje.

Vinogradi na području ZOI „Ponikve“ se ne navodnjavaju jer vrlo dobro podnose sušna razdoblja radi specifične strukture tla. U inicijalnoj fazi čišćenja i pripreme terena za podizanje vinograda upotrebljava se mehanizacija, a kasnije se suhozidi grade ručno na tradicionalni "suhi" način bez upotrebe cementnog veziva. Terasirani vinogradi na području ZOI „Ponikve“ predstavljaju specifičan kulturni pejzaž za koji se pretpostavlja da potječu još od rimskog vremena (XI. stoljeće). Izvrstan su primjer interakcije čovjeka i njegovog okoliša u cilju proizvodnje vrhunskog cijenjenog vina i optimalnog korištenja i očuvanja prostora za proizvodnju grožđa. Svi mladi vinogradi koji se podižu na ovom prostoru slijede primjer uzgoja loze na terasama ili vinogradima omeđenim suhozidima. Stoga, namjera proizvođača sa Ponikava je da i budući vinogradi koji se budu podizali na ovom području budu u skladu sa ovakvim načinom uzgoja vinove loze, dakle u prvom redu očuvanje krajolika sa vinogradarskim terasama na strminama ili ravnim terenima bez namjera pretvaranja vinograda u velike plohe sa visokim stupnjem upotrebe mehanizacije.

Svi vinogradi u području ZOI „Ponikve“ podignuti su terasiranjem terena ili omeđivanjem vinograda suhozidima. Na taj način je dobivena korisna površina tla za uzgoj vinove loze, te smanjen utjecaj erozije tla. Vinogradi na području ZOI „Ponikve“ se ne navodnjavaju jer vrlo dobro podnose sušna razdoblja radi specifične strukture tla.

Terase na strminama i suhozidi na ravnijim terenima predstavljaju izvrstan primjer interakcije čovjeka i njegovog okoliša u cilju proizvodnje visoko kvalitetnih vina i optimalnog korištenja i očuvanja prostora za proizvodnju grožđa, a u prvom redu očuvanje krajolika sa prepoznatljivom vizurom „kamene čipke“ bez namjera pretvaranja vinograda u velike plohe sa visokim stupnjem upotrebe mehanizacije.

Razlomljenost reljefa i nagnuti tereni ne dozvoljavaju stagnaciju vlažnog zraka i pojavu mrazeva. Sa sjeverne strane (Ilijino brdo) proteže se gorski pojas koji sprječava direktan prodor hladnih sjevernih vjetrova, dok neprestano strujanje zraka doprinosi maloj vlažnosti zraka u zoni listova i grozdova što utječe na manji pritisak gljivičnih bolesti na ovome položaju.

Sorte vinove loze

Na području ZOI „Ponikve“ uglavnom se proizvode crna vina od sorte Plavac mali crni i manji dio bijelih vina od sorte Maraština i Pošip bijeli. Sorta Plavac mali crni gospodarski je najznačajnija crna sorta Hrvatske. Nastala je spontanom oplodnjom autohtonih sorti Crljenka kaštelanskog i Dobričića. Tipična je vinska sorta južnih vinogorja, uskog areala rasprostranjenosti. Sorta je redovite oplodnje, sigurne rodnosti no često neujednačenog dozrijevanja. Budući da spada u skupinu vrlo kasnih sorti dozrijevanja, zahtjeva najsunčanije položaje često s pogledom na more te s ekspozicijom i inklinacijom koja osigurava obilje svjetlosti, posljedica čega su intenzivno obojana vina snažnog karaktera. Pokazuje vrlo dobru otpornost na biotske i abiotske čimbenike stresa.

Sorta Maraština rasprostranjena je u cijeloj Dalmaciji. Male do srednje velike zlatnožute bobice sa smeđim točkicama, oskudne sokom, debele kožice skupljene su u zbijenom grozdu koji izgledom podsjeća na tijelo s rukama, otkud i ime. Dozrijeva kasno u III. razdoblju. Zbog velike osjetljivosti na pepelnicu, odgovaraju joj topla, suha i prozračna područja. Sorta Pošip bijeli također je zastupljena sa manjim udjelom na području ZOI „Ponikve“. Pošip bijeli je sorta redovite i obilne rodnosti. Grozdovi su srednje veliki, rastresiti do srednje zbijeni. Bobice su ovalne, vrlo slatke i specifične voćne arome.

Povezanost prirodnih i ljudskih čimbenika

Zahvaljujući specifičnom utjecaju okolišnih čimbenika (reljefa, tla i klime) koji zajednički utječu na zaštićenost ovog područja od jakih sjevernih vjetrova, na dobro prozračivanje unutar nasada u zoni lišća, što smanjuje pojavu bolesti i štiti od mrazeva, utječu na dobru opskrbljenost vinove loze vodom bez potrebe za navodnjavanjem, u kombinaciji s utjecajem ljudskih čimbenika, gdje čovjek izgradnjom terasa direktno utječe na oblikovanje prostora te na njegovo održivo korištenje i smanjenje utjecaja erozije, stvara se neraskidiva veza između toplih terasastih terena i sorata karakterističnih za ovo područje, koja daje izvrsnu kompatibilnost za proizvodnju prepoznatljivih vina visoke kakvoće.

Interakcija prirodnih i ljudskih čimbenika sa svojstvima proizvoda

Tipičnost i kvaliteta vina sa područja Ponikava leži u povoljnoj mediteranskoj klimi i specifičnom tipu smeđih tala i crvenica. Suma aktivnih temperatura veća od 2000 °C omogućava dozrijevanje sorata različitih epoha dozrijevanja, a naročito sorata kasne epohe (IV. i V. epoha) kao što je Plavac mali. Osunčane terase omeđene suhozidovima tvore izvanredan krajolik vinograda i pružaju izvanredne uvjete za uzgoj autohtonih sorata poput Plavca malog, Rukatca i Pošipa. Zadržavanje vlažnog zraka u vinogradima je vrlo rijetko radi neprestanog strujanja vjetrova što omogućuje manji pritisak gljivičnih bolesti i razvoj specifične mikroflore na bobicama koja sudjeluje u alkoholnoj fermentaciji. Sadržaj ukupne kiselosti u grožđu je niži i to naročito u Plavcu malom što je direktno povezano sa vrućom mediteranskom klimom i mineralnim sastavom tla. Dobra opskrbljenost kalijem u tlu naročito utječe na nižu ukupnu kiselost grožđa. Specifična aroma vina sa područja Ponikava u kojoj prevladavaju note bobičastog voća sa blagim herbalnim notama kod crnih, te diskretna voćnost kod bijelih vina

u direktnoj je vezi sa mineralnim sastavom tla i to naročito s odličnom opskrbljenošću kalcijem i magnezijem. Pun i izbalansiran okus vina sa područja Ponikava u vezi je sa dobrom opskrbljenosti mikroelementima u tlu kao što su željezo, mangan ili cink koji igraju esencijalnu ulogu u sintezi mnogih biokemijskih spojeva u grožđu. Dobar sastav mikroelemenata u tlu obogaćuje čvrstoću vina i omogućava dugogodišnje sazrijevanje vina te na taj način doprinose njegovoj dugovječnosti. Vina Ponikava su bogata ekstraktom i sadržajem alkohola, te vrlo pogodna za odležavanje u drvu. Tople i suhe jeseni na Ponikvama omogućavaju povoljne uvijete za dozrijevanje grožđa pri čemu se postiže odlična fenolna zrelost grožđa, te se omogućavaju kasnije berbe grožđa i proizvodnja vina od prosušenog grožđa.

Grožđe za ovaj tip vina dobiva se prirodnim sušenjem grožđa na suncu, na trsovima ili ubrano te posloženo na kamenim suhozidima ili torcima (kamenim gomilama), u potkrovlju, na lijesama od trstike ili u drvenim kašetama na ambijentalnim temperaturama.

Najvažniji korak u proizvodnji vina od prosušenog grožđa jest njegovo kvalitetno sušenje prirodnim putem koje je omogućeno povoljnim klimatskim uvjetima: tople i suhe jeseni i kvalitetni vjetrovi kao što je bura. Prva selekcija se odvija u vinogradu gdje je važno kvalitetno odabrati pojedine dijelove vinograda ili grozdova koji su najkvalitetniji za prosušivanje. Dobri položaji vinograda, odgovarajuće tlo, povoljna klima, pravilna njega vinograda, te dobar odabir grozdova za sušenje omogućavaju dobar rezultat prirodnog sušenja grožđa. Rezultat toga je bogat okus vina s aromama suhog, tamnog voća te dobar balans između alkohola, ekstrakta, kiselina i šećera.

.

1.9. Dodatni uvjeti

NEMA

1.10. Poveznica na specifikaciju proizvoda

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrsnosti_vina/Specifikacija-proizvoda-Ponikve.pdf