Ref. Ares(2020)5918059 - 26/10/2020

Zahtjev za novi naziv vina

Muškat momjanski / Moscato di Momiano
PDO-HR-02109
Datum primjene: 26-10-2020

1. JEDINSTVENI DOKUMENT

1.1. Nazivi

Muškat momjanski (hr)

Moscato di Momiano (it)

1.2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

1.3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

1.4. Opis vina

Vino (Kvalitetno vino KZP i Vrhunsko vino KZP)

Vina redovite berbe su kristalno bistra, zelenkasto žute do zlatno žute boje, srednje do jako alkoholna, uravnoteženih kiselina, ekstraktna, izražene cvjetno-voćne arome s dominantnim muškatnim karakterom.

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 više od 5 g/l šećera.

Najveća ukupna alkoholna jakost - primjenjuju se ograničenja mjerodavnog zakonodavstva.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	11,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	16,7
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Vino (Kvalitetno vino KZP i Vrhunsko vino KZP - Arhivsko vino)

Arhivska vina karakteriziraju intenzivne nijanse žute boje, kompleksna aroma kao posljedica procesa dozrijevanja, karakterističan bouquet dozrelih bijelih vina, uz i dalje prisutnu muškatnu notu. Okus je ugodan, harmoničan i kompleksan, s karakteristično zrelom retronazalnom aromom s blagim do umjerenim intenzitetima mirisa zrelog voća, cvijeća, a ponekad meda i orašastih plodova.

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 više od 5 g/l šećera.

Najveća ukupna alkoholna jakost - primjenjuju se ograničenja mjerodavnog zakonodavstva.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	11,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	16,7
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Vino (Kvalitetno vino KZP i Vrhunsko vino KZP - Desertno vino)

Desertna vina intenzivnih su nijansi žute boje, jače alkoholna te kompleksnog i bogatog mirisa i okusa, s dominacijom aroma suhog i prosušenog voća (grožđice, suha smokva) te ponekad meda, uz i dalje prisutne muškatne note. Vina su ugodnog i dugotrajnog okusa, ekstraktna i punog tijela, srednje do izražene slatkoće, s finom retronazalnom aromom u kojoj dominiraju nijanse zrelog, suhog i prosušenog voća te ponekad meda i likera.

Najveći dopušteni sadržaj sumpor dioksida je 200 mg/l za vina s ostatkom šećera do 50 g/l, a 300 mg/l za vina s više od 50 g/l šećera.

Najveća ukupna alkoholna jakost - primjenjuju se ograničenja mjerodavnog zakonodavstva.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	11,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4 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

Položaj vinograda

Kulturološka praksa

Vinogradi smiju biti posađeni isključivo na tlima flišnog područja. Nije dozvoljen uzgoj na crvenici.

Razmaci sadnje

Kulturološka praksa

Vinogradi posađeni od 2015. godine na dalje trebaju imati minimalno 4000 trsova po hektaru, na bazi efektivne površine vinograda. Vinogradi koji se podižu na terasama od 2015. godine na dalje trebaju imati minimalno 3500 trsova po hektaru, na bazi efektivne površine vinograda. Kod vinograda posađenih prije 2015. godine nema ograničenja po pitanju broja trsova po hektaru.

Sustav uzgoja

Kulturološka praksa

Dozvoljeni su isključivo sustavi uzgoja na dugo rodno drvo (na lucnjeve), s reznicima ili bez reznika, jednokraki ili dvokraki.

Berba grožđa

Kulturološka praksa

Berba grožđa obavlja se isključivo ručno.

Enološka praksa

Specifične enološke prakse

-

Proizvodnja vina ("Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom")

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Minimalna prirodna volumna alkoholna jakost za vina je 11,5 % vol. Za vina s dodatnim tradicionalnim izrazom „desertno vino“ minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 16 % vol.

Dopušteno je doslađivanje u godinama s nepovoljnim vremenskim prilikama ako u proizvodnji vina koje se doslađuje nije primijenjen niti jedan postupak pojačavanja vina. Povećanjem sadržaja šećera u vinu dodavanjem mošta, koncentriranog mošta ili rektificiranog koncentriranog mošta (koji moraju potjecati iz iste vinogradarske zone kao i predmetno vino), ukupna alkoholna jakost u vinu može se povećati za najviše 2 % vol.

Proizvodnja vina ("Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podijetlom")

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 11,5 % vol. Za vina s dodatnim tradicionalnim izrazom „desertno vino“ minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 16 % vol.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

1.5.2. Najveći urodi

ZOI " Muškat momjanski / Moscato di Momiano", uključivši i Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom

10000 kilograma grožđa po hektaru

ZOI " Muškat momjanski / Moscato di Momiano", uključivši i Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom

70 hektolitara po hektaru

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom

10000 kilograma grožđa po hektaru

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom

60 hektolitara po hektaru

1.6. Ograničeno zemljopisno područje

Područje ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ uključuje mjesto Momjan i njegovo okolno područje te se nalazi unutar sljedeće granice: krećući od mjesta Kremenje, granicu čini cesta Kremenje-Oskoruš, do skretanja za mjesto Dramac, gdje nastavlja cestom prema mjestu Dramac; 200 metara južno od mjesta Dramac granica s navedene ceste skreće u smjeru zapada/sjeverozapada do kote od 50 metara nadmorske visine; s te točke granica nastavlja u smjeru sjevera i sjeveroistoka po koti od 50 metara nadmorske visine, a sjeveroistočno od mjesta Dramac prelazi s kote od 50 na kotu od 180 metara nadmorske visine; dalje se po koti od 180 metara nadmorske visine nastavlja sjeverno od mjesta Merišće i Oskoruš i nastavno prema mjestu Brič te se na tom potezu mjestimično nalazi na državnoj granici Republike Hrvatske i Republike Slovenije (na mjestima gdje se ona nalazi na nadmorskoj visini višoj od 180 metara); sjeverno od mjesta Brič granica područja ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ se s državne granice s Republikom Slovenijom premješta na 500 metara udaljenosti (sa sjeveroistočne strane) od ceste koja vodi od mjesta Brič do mjesta Stancija Vigini; od točke koja se nalazi 500 metara istočno od Stancije Vigini granica nastavlja ravno prema jugu, do nadmorske visine od 300 metara; na toj točki nastavlja u smjeru zapada po koti od 300 metara nadmorske visine; na mjestu gdje ova kota dodiruje cestu koja vodi od mjesta Črnci prema mjestu Marušići, granica se nastavlja tom cestom u smjeru juga do mjesta Marušići te nastavlja cestom do mjesta Kremenje.

1.7. Glavne sorte vinove loze

Muškat bijeli - Muškat, Muškat canelli

1.8. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost sa zemljopisnim područjem

„Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ je tradicionalno upotrebljavani naziv, u kojem se sukladno članku 93., stavak 2., točke (a) i (b) Uredbe (EU) br. 1308/2013 kombinira naziv sorte vinove loze (Muškat / Moscato, od sorte Muškat bijeli) i naziv zemljopisnog područja (momjanski / di Momiano, po mjestu Momjan, koje se nalazi na sjevernom dijelu istarskog poluotoka). Iako se vino sorte Muškat bijeli u većoj ili manjoj mjeri tradicionalno uzgaja u raznim područjima Istre, upravo je Momjan od davnina poznat kao tipično područje uzgoja ovog vina. Tradicionalno upotrebljavani naziv „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ je već dulji niz godina dobro prepoznat od strane potrošača zahvaljujući svojoj dugogodišnjoj tradiciji, imidžu, brojnim osvojenim nagradama i priznanjima na natjecanjima i izložbama vina, značajnoj tržišnoj zastupljenosti i visokoj kakvoći vina. Također, vino 'Muškat momjanski' je upravo pod tim nazivom još 1997. godine bilo zaštićeno prema tadašnjem Zakonu o vinu u sklopu 'Zaštite kvalitetnih vina s oznakom kontroliranog podrijetla', na temelju Elaborata izrađenog od strane Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Sorta

O tradiciji i specifičnosti uzgoja sorte Muškat bijeli na području Momjana svjedoči i poseban genfond sorte Muškat bijeli koji se tradicionalno uzgaja na ovom području, a koji se odlikuje sitnijom bobicom, većim udjelom kožice u bobici, manjom zbijenošću i manjom masom grozda, nižim prinosom, boljom otpornošću na sivu plijesan te višim udjelom šećera i aromatskih tvari u bobicama u odnosu na standardni genfond sorte Muškat bijeli.

Klima, tlo i reljef

Specifični klimatski uvjeti područja ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“, koji imaju elemenata kako maritimnosti, tako i kontinentalnosti, pored dobrog dozrijevanja grožđa zaslužni su za veće nakupljanje i manju degradaciju primarnih sortnih aroma u grožđu tijekom perioda dozrijevanja, što bitno doprinosi visokoj kakvoći vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“. Nadalje, utjecaj kontinentalne klime i posljedično niže temperature zraka (posebice tijekom noći) u odnosu na okolna priobalna područja, ovom vinu osiguravaju dobro očuvanje ukupne kiselosti u grožđu (s naglaskom na jabučnu kiselinu), što ima izravan utjecaj na svježinu okusa vina ZOI “Muškat momjanski / Moscato di Momiano“. Navedena je karakteristika iznimno važna kod vina s izraženim ostatkom šećera jer adekvatan udio organskih kiselina osigurava dobru harmoničnost okusa kod takvih vina. S druge strane, povoljne (umjereno visoke) temperature, i to posebice tijekom dana, koje su rezultat utjecaja maritimne/mediteranske klime, osiguravaju adekvatno dozrijevanje grožđa i dobro nakupljanje šećera u grožđu, što kod vina sorte Muškat bijeli, a posebno kod vina s izraženim ostatkom šećera, predstavljaju preduvjet za adekvatnu punoću okusa.

Tlo na flišu (rendzina), s povišenim sadržajem karbonata, ograničava bujnost trsova i time utječe na uravnotežen vegetativni porast i postizanje povoljne mikroklime unutar zone grozda, odnosno umjerenu izloženost grozdova sunčevoj svjetlosti. Navedeno djeluje povoljno na sintezu aromatskih spojeva u grožđu, što značajno doprinosi postizanju visoke kakvoće aromatičnih vina kao što je ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“, koja u takvim uvjetima postižu naglašenija aromatska svojstva. Pored toga, s umjerenom izloženošću grozdova sunčevoj svjetlosti postiže se i povoljan omjer šećera i organskih kiselina u grožđu. Nadalje, specifičnost rendzine je i visok udio čestica gline u tlu, što osigurava dugo zadržavanje vode u tlu i dobru dostupnost vode za trsove u uvjetima duljih razdoblja bez kiše. Time se zahvaljujući izostanku vodnog stresa kod trsova i kontinuiranoj proizvodnji asimilata u takvim uvjetima osigurava kontinuitet u dozrijevanju grožđa i postižu se prikladne razine šećera, organskih kiselina i aromatskih spojeva u grožđu, kao spojeva koji imaju važnu ulogu u kakvoći vina, čak i prilikom dugotrajnog izostanka padalina tijekom perioda vegetacije.

Blago valoviti i brežuljkasti teren na području ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ uvjetuje dobru i redovitu cirkulaciju zraka, čime se pospješuje smanjeno stvaranje i brže isušivanje rose, kao i brže isušivanje kapljica vode od kiše s nadzemnih organa trsa te se na taj način sprječava ili umanjuje razvitak bolesti na trsu, s naglaskom na sivu plijesan. Navedeno je preduvjet boljeg i potpunijeg dozrijevanja grožđa, jer se s izostankom ili

smanjenjem intenziteta razvoja sive plijesni grožđe može dulje držati na trsu s ciljem postizanja adekvatne dozrelosti i nakupljanja povoljne razine kemijskih sastojaka koji su važni za kakvoću ovog vina, s naglaskom na šećere, organske kiseline i aromatske spojeve u grožđu.

Navedeni prirodni čimbenici, ujedinjeni u sinergističkom djelovanju na malom području ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“, osiguravaju specifične i jedinstvene uvjete za postizanje vrlo visoke i prepoznatljive kakvoće grožđa i vina.

Ljudski čimbenici

Kao ljudske čimbenike koji su izravno odgovorni za specifičnosti grožđa i vina ZOI “Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ potrebno je istaknuti višedesetljetnu selekciju plemki za razmnožavanje sadnog materijala isključivo s najkvalitetnijih trsova iz vinograda s područja Momjana, upravo zbog specifičnosti i kvalitete izvornoga genfonda, tradicionalni uzgoj na sustavima uzgoja niskog opterećenja na dugo ili mješovito rodno drvo uz tradicionalna ograničenja prinosa, kao i sustavno plijevljenje mladica, skidanje lišća, zalamanje zaperaka i vršikanje mladica u svrhu postizanja povoljne mikroklime unutar trsa, koja predstavlja preduvjet za postizanje prikladnih razina šećera, organskih kiselina i aromatskih spojeva u grožđu. Nadalje, primijenjeni postupci vinifikacije osiguravaju najviši stupanj očuvanja specifične, uglavnom sortne arome u vinu ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“. O posebnoj kakvoći vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ proizvedenih na ovom području najbolje govori njegova prepoznatljivost i čuvenost među ljubiteljima vina u posljednjih stotinjak godina, čemu svjedoče brojni povijesni izvori, manifestacije na temu Muškata koje se tradicionalno održavaju u Momjanu, brojne nagrade i priznanja za vino na domaćim i međunarodnim natjecanjima i izložbama, kao i znatan broj obitelji vinogradara i vinara s tog područja koji već generacijama proizvode ovo vino .

Uzimajući u obzir da je područje ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ obilježeno jedinstvenim sklopom prirodnih i ljudskih čimbenika, jasno je da se ovdje radi o specifičnom agroekološkom prostoru na kojem se proizvode visokokvalitetna vina posebnih svojstava.

1.9. Dodatni uvjeti

NEMA

1.10. Poveznica na specifikaciju proizvoda

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages//dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrsnosti_vina//Specifikacija_proizvoda_Muskat_momjanski.pdf