1. Titulní strana

NÁZVY, KTERÉ MAJÍ BÝT ZAPSÁNY:

ŠOBES, ŠOBESKÉ VÍNO

DRUH ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ:

CHOP

JAZYK ŽÁDOSTI:

český jazyk

ÚDAJE O ŽADATELI

ZNOVÍN ZNOJMO,a.s.
Právní postavení, velikost a složení (v případě právnických osob):
akciová společnost, právnická osoba
zapsaná v obchodním rejstříku
Státní příslušnost: Česká republika
Adresa: Šatov 404, 671 22
Česká republika
Telefon: +420 515 266 620
E-mail(y): sekretariat@znovin.cz,ekonom@znovin.cz

SPECIFIKACE PRODUKTU:
Status:
Název souboru:

VNITROSTÁTNÍ ROZHODNUTÍ O SCHVÁLENÍ:
Právní odkaz: http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematickyprehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon2004-321-viceoblasti.html

2. Jediný doklad

2.1. Druhy výrobků z révy vinné:
1.Víno

2.2. Popis vína:

Červené víno

Analytické vlastnosti

Analytické hodnoty vychází z analytických hodnot vín v letech 1995 – 2010 a to z celé vinice Šobes.

Jakostní třída	*Poměr v %*	*Obsah alkoholu skutečný (% obj.)*	*Obsah alkoholu celkový (% obj.)*	*Bezcukerný extrakt (g/l)*	*Celkový SO_2 (mg/l)*	*Obsah těkavých kyselin (meq/l)*	*Obsah redukujících cukrů (g/l)*
Jakostní víno	0	0	0	0	0	0	0
Kabinetní víno	0	0	0	0	0	0	0
Pozdní sběr	35 – 45	12,0 – 13,5	12,5 – 14,1	24,2 – 28,9	100,0 – 130,0	5,5 – 7,0	5,2 – 15,3
Výběr z hroznů	55 – 65	13,0 – 14,0	13,4 – 14,4	26,7 – 31,5	120,0 – 114,0	5,1 – 6,2	40,7 – 90,8
Výběr z bobulí	0	0	0	0	0	0	0
Výběr z cibéb	0	0	0	0	0	0	0
Slámové víno	0	0	0	0	0	0	0
Ledové víno	0	0	0	0	0	0	0

Organoleptické vlastnosti červených vín

Vína z této viniční tratě jsou odrůdově vyhraněnější. Ve vůni se dále projevuje typický výraz této viniční tratě, připomínající rozkvetlou louku a červené ovoce.
V chuti se zvláštní charakter projevuje v minerální dochuti přicházející po dlouhém sametovém vjemu.
Barva je nejčastěji rubínová.
Vína jsou vhodná na delší nazrávání v lahvi.

Bílé víno

Analytické vlastnosti

Analytické hodnoty vychází z analytických hodnot vín v letech 1995 – 2010 a to včetně jakostních tříd z celé vinice Šobes.

Jakostní třída	*Poměr v %*	*Obsah alkoholu skutečný (% obj.)*	*Obsah alkoholu celkový (% obj.)*	*Bezcukerný extrakt (g/l)*	*Celkový SO_2 (mg/l)*	*Obsah těkavých kyselin (meq/l)*	*Obsah redukujících cukrů (g/l)*
Jakostní víno	3 – 6	11,2 – 12,4	12,2 – 12,8	19,0 – 20,5	114,0 – 128,0	5,9 – 6,3	1,7 – 3,8
Kabinetní víno	3 – 5	11,1 – 12,0	12,0 – 12,5	18,4 – 20,3	120,0 – 131,0	5,8 – 7,1	1,9 – 3,9
Pozdní sběr	40 – 50	12,1 – 13,4	12,6 – 13,3	21,2 – 23,5	129,0 – 141,0	5,7 – 7,0	9,1 – 19,5
Výběr z hroznů	26 – 39	12,9 – 14,2	13,9 – 15,0	23,1 – 26,7	145,0 – 160,0	7,8 – 9,2	19,0 – 29,5
Výběr z bobulí	10 – 14	10,9 – 12,6	14,8 – 19,0	29,3 – 34,5	175,0 – 195,0	10,1 – 12,6	65,6 – 91,7
Výběr z cibéb	0	0	0	0	0	0	0
Slámové víno	0	0	0	0	0	0	0
Ledové víno	0 – 4	10,1 – 12,3	19,0 – 22,3	29,9 – 35,6	159,0 – 175,0	12,6 – 13,5	197,1 – 265,5

Organoleptické vlastnosti bílých vín

Vína z této viniční tratě jsou odrůdově vyhraněnější, aromatičtější.
Ve vůni se dále navíc projevuje typický výraz této viniční tratě, připomínající romantickou rozkvetlou louku.
V chuti se jedinečný charakter projevuje charakteristickou minerálností v dochuti, danou kyselým horninovým podložím.
Vína jsou vhodná na delší nazrávání v lahvi.

2.3. TRADIČNÍ VÝRAZY
a. Bod a)

Víno originální certifikace (VOC ou V.O.C.)
Víno s přívlastkem
Pozdní sběr
Jakostní víno s přívlastkem
Jakostní víno známkové
Jakostní víno odrůdové
Jakostní víno

b. Bod b)
Školeno na kvasnicích
Krášleno na kvasnicích
Zrálo na kvasnicích
Rezerva
Pozdní sběr
Panenská sklizeň
Panenské víno
Mešní víno
Archivní víno

2.4. POSTUPY VINIFIKACE

a. Enologické postupy

Typ enologického postupu:	Příslušné omezení výroby vína
Popis postupu:	
Dle ustanovení zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství v platném znění, pokud jde o enologické postupy a ošetřování produktu jsou přípustné pouze enologické postupy a ošetřování podle předpisů Evropských společenství, tohoto zákona a prováděcího právního předpisu. Vína z vinice Šobes 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. Bílá vína se vyrábí moderními technologiemi kvašení a zrání vín v nerezových tancích s možností řízení teploty a aplikace inertních plynů. Červená vína se vyrábí s použitím technologie macerace ve vinifikátorech. Jablečno-mléčná fermentace je nezbytnou součástí výroby červených vín.	

b. Maximální výnosy

Maximální výnos:
Dle ustanovení zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství v platném znění se v § 6 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. U vína VOC Znojmo je výnos omezen na 9 tun na jeden hektar. Průměrný výnos bílých moštových odrůd je 2,85 t/ha, průměrný výnos modrých moštových odrůd 2,4 t/ha.

2. 5. VYMEZENÁ OBLAST

Dle platné legislativy České republiky leží viniční trať Šobes ve vinařské oblasti Morava, podoblast znojemská, vinařská obec Podmolí.
V hlubokém údolí Dyje, v samém srdci **Národního parku Podyjí** leží na úbočí skalního ostrohu v meandru řeky jedna z nejstarších a patrně nejlepších vinic evropských vinařských poloh – **Šobes**.
Zvláštní význam má i **řeka Dyje**, která vinici obtéká, teplé dny a chladnější noci, mlhy a nakonec i kamenitá, kyselá hlína na rulovém podkladě, která přes den nasává sluneční teplo a v noci je zase **intenzivně vyzařuje**.

a. Oblast NUTS
CZ064 Jihomoravský kraj

b. Mapy vymezené oblasti
viz příloha

2. 6. HROZNY
a. Seznam hlavních moštových odrůd

14 Tramín červený
12 Rulandské modré
11 Rulandské šedé
09 Rulandské bílé
08 Sauvignon
05 Ryzlink rýnský
04 Ryzlink vlašský
02 Veltlínské zelené
Pálava

b. Moštové odrůdy uvedené na seznamu OIV
Pálava B

c. Další odrůdy
všechny další odrůdy uznané ve všech členských státech EU

2. 7. SOUVISLOST SE ZEMĚPISNOU OBLASTÍ

Údaje o zeměpisné oblasti:

Zhodnocení viniční tratě Šobes po stránce meteorologické
Meteorologická data pochází z měření a výpočtů Českého hydrometeorologického ústavu (ČHMÚ) a měření přímo na vinici Šobes, Meteorologická data jsou představovaná 30-letými průměry klimatických parametrů za období 1980 – 2010.
Průměrná roční teplota je 8,8 °C, průměrná teplota ve vegetačním období 15,3 °C, roční srážky jsou 564 mm. Suma aktivních teplot je 2650 °C, příkon energetické bilance je 166 $KJ.cm^{-2}$. Převažující větry S, SZ.

Zhodnocení viniční tratě Šobes po stránce geologické a půdní
Geologický původ jsou písčitohlinité zvětraliny Dyjského masivu, druh půdy je hlinitá, hlinito-písčitá, hH 6,2. Struktura půdy je 40 – 60 % skeletu. Agrochemické složení: P 470, K 264, Mg 238, Ca 3723. Obsah humusu je 1,5%, % obsah I. zrnitostní kategorie: 30 – 35, průměrná hloubka ornice je 20 cm.
Převažující expozice J, JV. Nadmořská výška od 250 do 320 m a orientační svažitost 10 – 28 %.

Údaje o výrobku:

Organoleptická kvalita červených vín
Vína z této viniční tratě jsou odrůdově vyhraněnější. Ve vůni se dále projevuje typický výraz této viniční tratě, připomínající rozkvetlou louku a červené ovoce. V chuti se zvláštní charakter projevuje v minerální dochuti přicházející po dlouhém sametovém vjemu. Barva je nejčastěji rubínová. Vína jsou vhodná na delší nazrávání v lahvi.

Organoleptická kvalita bílých vín
Vína z této viniční tratě jsou odrůdově vyhraněnější, aromatičtější. Ve vůni se dále navíc projevuje typický výraz této viniční tratě, připomínající romantickou rozkvetlou louku. V chuti se jedinečný charakter projevuje charakteristickou minerálností v dochuti, danou kyselým horninovým podložím. Vína jsou vhodná na delší nazrávání v lahvi.

Příčinná souvislost:

V hlubokém údolí Dyje, v samém srdci **Národního parku Podyjí** leží na úbočí skalního ostrohu v meandru řeky jedna z nejstarších a patrně nejlepších vinic evropských vinařských poloh – **Šobes**.
Zvláštní význam má i **řeka Dyje**, která vinici obtéká, teplé dny a chladnější noci, mlhy a nakonec i kamenitá, kyselá hlína na rulovém podkladě, která přes den nasává sluneční teplo a v noci je zase **intenzivně vyzařuje**. Z těchto důvodů je víno ze Šobesu naprosto jedinečné. Charakter je specifikován zejména těmito podmínkami a vlastnostmi:

Červené víno

Analytické vlastnosti

Analytické hodnoty vychází z analytických hodnot vín v letech 1995 – 2010 a to z celé vinice Šobes.

Jakostní třída	*Poměr v %*	*Obsah alkoholu skutečný (% obj.)*	*Obsah alkoholu celkový (% obj.)*	*Bezcukerný extrakt (g/l)*	*Celkový SO_2 (mg/l)*	*Obsah těkavých kyselin (meq/l)*	*Obsah redukujících cukrů (g/l)*
Jakostní víno	0	0	0	0	0	0	0
Kabinetní víno	0	0	0	0	0	0	0
Pozdní sběr	35 – 45	12,0 – 13,5	12,5 – 14,1	24,2 – 28,9	100,0 – 130,0	5,5 – 7,0	5,2 – 15,3
Výběr z hroznů	55 – 65	13,0 – 14,0	13,4 – 14,4	26,7 – 31,5	120,0 – 114,0	5,1 – 6,2	40,7 – 90,8
Výběr z bobulí	0	0	0	0	0	0	0
Výběr z cibéb	0	0	0	0	0	0	0
Slámové víno	0	0	0	0	0	0	0
Ledové víno	0	0	0	0	0	0	0

Organoleptické vlastnosti červených vín

Vína z této viniční tratě jsou odrůdově vyhraněnější. Ve vůni se dále projevuje typický výraz této viniční tratě, připomínající rozkvetlou louku a červené ovoce.
V chuti se zvláštní charakter projevuje v minerální dochuti přicházející po dlouhém sametovém vjemu.
Barva je nejčastěji rubínová.
Vína jsou vhodná na delší nazrávání v lahvi.

Bílé víno

Analytické vlastnosti

Analytické hodnoty vychází z analytických hodnot vín v letech 1995 – 2010 a to včetně jakostních tříd z celé vinice Šobes.

Jakostní třída	*Poměr v %*	*Obsah alkoholu skutečný (% obj.)*	*Obsah alkoholu celkový (% obj.)*	*Bezcukerný extrakt (g/l)*	*Celkový SO_2 (mg/l)*	*Obsah těkavých kyselin (meq/l)*	*Obsah redukujících cukrů (g/l)*
Jakostní víno	3 – 6	11,2 – 12,4	12,2 – 12,8	19,0 – 20,5	114,0 – 128,0	5,9 – 6,3	1,7 – 3,8
Kabinetní víno	3 – 5	11,1 – 12,0	12,0 – 12,5	18,4 – 20,3	120,0 – 131,0	5,8 – 7,1	1,9 – 3,9
Pozdní sběr	40 – 50	12,1 – 13,4	12,6 – 13,3	21,2 – 23,5	129,0 – 141,0	5,7 – 7,0	9,1 – 19,5
Výběr z hroznů	26 – 39	12,9 – 14,2	13,9 – 15,0	23,1 – 26,7	145,0 – 160,0	7,8 – 9,2	19,0 – 29,5
Výběr z bobulí	10 – 14	10,9 – 12,6	14,8 – 19,0	29,3 – 34,5	175,0 – 195,0	10,1 – 12,6	65,6 – 91,7
Výběr z cibéb	0	0	0	0	0	0	0
Slámové víno	0	0	0	0	0	0	0
Ledové víno	0 – 4	10,1 – 12,3	19,0 – 22,3	29,9 – 35,6	159,0 – 175,0	12,6 – 13,5	197,1 – 265,5

Organoleptické vlastnosti bílých vín

Vína z této viniční tratě jsou odrůdově vyhraněnější, aromatičtější.
Ve vůni se dále navíc projevuje typický výraz této viniční tratě, připomínající romantickou rozkvetlou louku.
V chuti se jedinečný charakter projevuje charakteristickou minerálností v dochuti, danou kyselým horninovým podložím.
Vína jsou vhodná na delší nazrávání v lahvi.

2. 8. DALŠÍ PODMÍNKY

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

2. 9. PODPŮRNÉ MATERIÁLY

a. Další dokument(y):
Příloha č.1. – letecký pohled na vinici Šobes
Příloha č.2. – osvědčení o zápisu označení původu „Šobes“ str.1.
Příloha č.3. – osvědčení o zápisu označení původu „Šobes“ str.2.
Příloha č.4. – osvědčení o zápisu označení původu „Šobes“ str.3.
Příloha č.5. – osvědčení o zápisu označení původu „Šobeské víno“ str.1.
Příloha č.6. – osvědčení o zápisu označení původu „Šobeské víno“ str.2.

Příloha č.7. – osvědčení o zápisu označení původu „Šobeské víno“ str.3.
Příloha č.8. – mapa viniční tratě Šobes
Příloha č.9. – Výměr Ministerstva zemědělství o označení původu „Šobes“
Příloha č.10. – Obraz ze sbírky Národního památkového ústavu ze zámku Konopiště: Pohled na vinici Šobes, autor Giovanni Maria Monsorno, obraz namalován: 1820–1821. Nápis na obraze: „SCHOBES GEBÜRG IM ZNAIMER KRAIS, WO DER BESTE MÄHRISCHE WAIN VÄCHST“. (Pohoří Šobes ze Znojemské oblasti, kde se rodí nejlepší vína na Moravě).
Příloha č.11. – Přehled ocenění vín ze Šobesu