

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
v skladu s 118 c členom Uredbe Sveta 1234/2007
za zaščito označbe porekla v skladu s členom 118 b

1. Ime, ki naj se zaščiti:

»Kras«

2. Opis vin:

Bela vina s Krasa so skladna, odnos med sestavinami je ravno pravi, kar jim daje ubranost in jih približuje vinski popolnosti. Zanje je značilna svežina, sadnost in pitkost. Vinarji pridelujejo sortna vina, ki nas navdušujejo s razpoznavnostjo in posebno kakovostjo in kakovostne zvrsti.

Iz rdečih sort vinarji prav tako pridelujejo veliko zvrsti, sortna vina, ki nas navdušujejo z razpoznavnostjo in posebno kakovostjo. Tako kot pri belih sortah so tudi pri rdečih sortah sladkorne stopnje visoke, posledično so višji tudi alkoholi, ekstrakti. Primerna polifenolna dozorelost vpliva na močno obarvanost vina in strukturo taninov, ki omogočajo staranje vin in zorenje v leseni posodi.

Specifika okoliša Kras je pridelava vina Teran PTP, ki ga pridelujejo iz sorte refošk, katero vinogradniki sadijo tudi v ostalih okoliših in pridelujejo vino refošk.

Tradicionalna imena, ki se lahko uporabljajo so:

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP) - Vino iz popolnoma zrelega grozdja z naravnim deležem alkohola najmanj 9,5 vol. %

Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno peneče vino ZGP) ali penina - Vino, pridobljeno s prvim in drugim alkoholnim vrenjem, z dejanskim deležem alkohola najmanj 10 vol. %, pri čemer je skupni delež alkohola v cuveeu najmanj 9 vol. %.

Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP) - Vino iz popolnoma zrelega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 84 stopinj Oechsleja. Obogatitev, dosladkanje, dokisanje in razkisanje ni dovoljeno.

Tradicionalni izraz vrhunsko vino ZGP je lahko dopolnjen z:

- Pozna trgatav: iz prezrelega in/ali s plesnijo botrytis okuženega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 91 stopinj Oechsleja;
- Izbor: iz prezrelega in s plesnijo botrytis okuženega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 102 stopinj Oechsleja;
- Jagodni izbor: iz prezrelega in s plesnijo botrytis okuženega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 127 stopinj Oechsleja;

- Suhi jagodni izbor: iz prezrelega in s plesnijo botrytis okuženega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 154 stopinj Oechsleja;
- Ledeno vino: grozdje mora biti med trgatvijo in stiskanjem naravno zmrznjeno in imeti vsebnost sladkorja najmanj 127 stopinj Oechsleja;
- Arhivsko vino (arhiva): starano vino iz popolnoma zrelega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 83 stopinj Oechsleja;
- Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): grozdje mora biti pred stiskanjem skladiščeno in naravno sušeno na slami ali trsju.

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP) ali penina - Vino, pridobljeno s prvim in drugim alkoholnim vrenjem, z dejanskim deležem alkohola najmanj 10,5 vol. %, pri čemer je skupni delež alkohola v cuveeju najmanj 9,5 vol. %.

3. Posebni enološki postopki:

Postopki proizvodnje vina morajo biti v skladu z Uredbo Sveta 1234/2007 in Uredbo Komisije 606/2009.

4. Opredelitev geografskega območja:

Meja vinorodnega okoliša Kras poteka od državne meje z Italijo na hribu Veliki Medvejk preko hribov Mali Medvejk, Lenivec in Tabor, mimo naselja Gradišče, prečka cesto Sežana-Štorje, obkroži naselje Vidmaršče, poteka proti severu do železniške proge Sežana-Divača in po njej do vasi Merče, objame vasi Merče in Plešivica, poteka preko železniške proge Sežana-Divača proti severu, mimo naselja Žirje do vzpetine Predlovec, po južni meji katastrske občine Štorje do plastnice 500 m, proti severu preko Struge na plastnico 400 m na cesti Senožče-Sežana in poteka po plastnici 400 m do ceste Majcni-Griže pod vzpetino Brdo, poteka po cesti Majcni-Griže do reke Raše, po njej do Grižanskega potoka, po Grižanskem potoku proti vzhodu mimo vasi Veliko Polje do južne meje vinorodnega okoliša Vipavska dolina in po njej proti zahodu, po cesti proti zaselku Lukovec, po poti Lukovec-Kobjeglava, po poti pod hribom Tolsti vrh proti zahodu, preko hribov Žlebinje in Komenšček, pod hribom Sv. Martin preide na plastnico 400 m in poteka po njej nad naseljem Škrbina do prevala na cesti Tabor pri Prvačini-Lipa, poteka po njej in tik pred vasjo Lipa preide na plastnico 400 m, poteka po plastnici 400 m nad vasmi Lipa in Temnica, pod vzpetinama Griža in Podnakušnik, poteka čez Gmajne, nad naselji Segeti in Lokvica, pri odcepu za naselje Lokvica prečka cesto Opatje selo-Miren in poteka po državni meji z Italijo proti jugu do hriba Veliki Medvejk.

Vinorodni okoliš Kras se deli na dva vinorodna podokoliša in sicer:

- vinorodni podokoliš Kraška planota in
- vinorodni podokoliš Vrhe.

5. Največji donos:

Hektarski donos ne sme presegati 8000 litrov/ha.

6. Sorte:

bele: Rebula, Zeleni sauvignon, Beli pinot, Sauvignon, Malvazija, Sivi pinot, Chardonnay, Rumeni muškat, Prosecco, Glera, Klarnica, Pergolin, Poljšakica, Pikolit, Laški Rizling, Vitovska Grganja

rdeče: Merlot, Cabernet sauvignon, Refošk, Cabernet franc, Modri pinot, Barbera, Syrah,

7. Povezava z geografskim območjem:

Planota Kras je vtisnjena med Tržaški zaliv, obronke Vipavske doline in Brkinskega gričevja. To ime je dobila zaradi obilice kraških pojavov kot so vrtače, uvale, kjer so še danes vinogradi. Povprečna nadmorska višina je 300 m, na južnem delu je planota nekoliko višja in se proti severozahodu znižuje, tako da doseže pri Komnu samo še 200-250 m nadmorske višine. Od juga proti jugozahodu zapira planoto in jo loči do morja nizko 400 do 500 m visoko gričevje, ki ima precejšen vpliv na klimo področja. Na severozahodu se spušča planota proti Vipavski dolini in je tako prek Soške doline povezana z morjem in ima milejše podnebje. Prst jerina ali terra rosa leži na matični podlagi, ki je apnenčastega značaja in nekaj malega tudi na apnenci eocenskega značaja. Geološki podlagi sta dve: ploščati skladi, ki vsebujejo ostanke fosilov in pripradajo zgodnje krednim apnencem in radiolitni skladi, ki pripradajo epnencem iz zgodnje krede. Na Krasu ni vodnih tokov, padavinska voda takoj izgine v razjedeno, propustno apnenčasto podlago. Količina padavin narašča proti severu in severozahodu. Povprečna količina padavin je med 1417 in 1638 mm. Poleti je večina padavin v nalivih in poletja so topla. Zime so suhe in hladne. Povprečna vsota aktivnih temperatur za rastno dobo je 1340,5 (250 dni). Najvišje temperature zraka so v mesecu juliju in se gibljejo med 19,6 in 21 °C., najnižje pa meseca januarja in se gibljejo med 1,8 do 2,6 °C. Povprečna količina padavin med rastno dobo je 940 mm. V okolišu je posajenih 9,34 % vinogradov Primorske dežele oziroma 3,8 % vinogradov Slovenije. Okoliš Kras se deli v dva podokoliša in sicer Kraška planota in Vrhe. Vino se prideluje in prodaja tako doma na kmetijah, , trgovskih centrih in tujini, tako da se vzdržuje povezava med turizmom in vinarji. Eden izmed načinov ponudbe vina je tudi osmica, tako kot v ostalih okoliših. To je tradicionalna oblika prodaje neoriginalno polnjenega vina z geografskim poreklom neposredno pri pridelovalcu, v objektu, kjer se vino hrani in neguje. Osmica je lahko odprta največ osem dni. Poleg osmice se na kmetijah odpirajo tudi kmečki turizmi, kjer ponujajo hrano in vino lastne pridelave in proizvodnje.

Klimatološki podatki kažejo, da so vremenske razmere v vinorodnem okolišu Kras, za rast vinske trte relativno ugodne, ne pa tudi optimalne. Ta okoliš je uvrščen v vinogradniško cono C-II.

Vlage za rast vinske trte v tem okolišu je več kot dovolj. Čeprav med rastno dobo pade v povprečju okrog 940 mm ali skoraj 60 % celotne letne količine padavin, se na plitvih kraških tleh, v poletnih mesecih lahko pojavijo tudi obdobja suše, njene negativne učinke pa pogosto okrepijo močni vetrovi (burja).

Rastne razmere so torej ugodne za doseganje primerne zrelosti grozdja zgodnjih in srednje poznih vinskih sort (npr. Beli pinot, Sivi pinot, Modri pinot in Chardonnay), za katere je potrebna vrednost indeksa HI med 1500 in 1700. Podobno velja za Sauvignon, Merlot in

Malvazijo, za katere znaša potrebna vrednost HI med 1700 in 1900. Za nekatere pozno zoreče vinske sorte (npr. Refošk in Cabernet sauvignon), ki za dosego upoštevane praga sladkornih stopenj (med 79 in 86 °Oe) potrebujejo vrednosti HI nad 1900, pa bi bilo na Krasu že priporočljivo izbrati boljše in soncu bolj izpostavljene lege. Posebno to velja za sorto Refošk, iz katerega se prideluje vino kraški teran PTP.

8. Veljavne zahteve:

Organoleptika:

Bela vina so skladna, odnos med sestavinami je ravno pravi, kar jim daje ubranost in jih približuje vinski popolnosti. Zanje je značilna svežina, sadnost in pitkost.

Tako kot pri belih sortah so tudi pri rdečih sortah sladkorne stopnje visoke, posledično so višji tudi alkoholi, ekstrakti. Primerna polifenolna dozorelost vpliva na močno obarvanost vina in strukturo taninov, ki omogočajo staranje vin in zorenje v leseni posodi.

Organoleptična ocena:

Vino mora biti pri pooblašteni organizaciji za oceno vina ocenjeno z organoleptično oceno najmanj 16, da lahko nosi oznako vino ZOP.

Analitika:

Vsebnost snovi v vinu mora biti v skladu s Prilogami 1A, 1B in 1C Uredbe Komisije 606/2009.

Urejeno v nacionalni zakonodaji:

Sladkorja prosti ekstrakt mora znašati najmanj 17 g/l za bela in rose vina ter 20 g/l za rdeča vina.

Vsebnost glicerola mora znašati najmanj 5 g/l.

Vsebnost pepela mora znašati najmanj 1,2 g/l za bela, 1,4 g/l za rose in 1,6 g/l za rdeča vina.

9. Pregledi (preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda):

- Inšpektorat RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Parmova 33, 1000 Ljubljana
- Kmetijski inštitut Slovenije, Ljubljana, Hacquetova ulica 17, 1000 Ljubljana
- Kmetijsko gozdarski zavod Maribor, Vinarska 14, 2000 Maribor
- Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica, Pri hrastu 18, 5000 Nova Gorica
- Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto, Šmihelska 14, 8000 Novo mesto
- Andreja Brglez s.p., Analiza, Rajšpova ulica 16, 2250 Ptuj