

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:

»Slovenska Istra «

2. Opis vin:

Kategoriji: Vino in peneče vino

Med belimi vinskimi sortami je vodilna sorta malvazija s prijetnim vinskim karakterjem, sledi ji rumeni muškata in sivi pinot. Okoliš v katerem je največ sončnih dni v času vegetacije in je vpliv sonca in morja zaznati tudi v vinih. Visoke sladkorne stopnje prezrelega grozdja in nizke kisline dajejo vina bogata na alkoholih (12,5 – 16 vol%) in z nižjimi kislinami, višjimi ekstrakti, ki skupaj z ostalimi spojinami dajejo mineralno bogata vina, topla z dolgimi zatoni. Vina z zlatorumenimi barvami, ki velikokrat mejijo že na jantarno. S primerno tehnologijo pridelave svežih vin želijo vinarji poudariti primarne cvetice, ki so sadne, sveže, izrazito sortne. Velikokrat pa izkoristijo prezrelost grozdja in pridelajo vina v katerih se razvijajo sekundarne cvetice, ki nas spominjajo na suhe fige, prezrele slive, dozorelo jagodičje, marmelade skratka na dozorele note, ki še dolgo v praznem kozarcu spominjajo na vino. Tudi v Slovenski Istri se v jeseni razvijejo pogoji za sušenje grozdja in pridelavo posebnih vin – vina iz sušenega grozdja.

Tako kot pri belih sortah so tudi pri rdečih sortah sladkorne stopnje visoke (19 – 25 brix), posledično so višji lahko tudi alkoholi, ekstrakti. Primerna polifenolna dozorelost, ki jo doseže grozdje v obdobju vegetacije, vpliva na močno obarvanost vina (od rubinasto rdeče do modro vijolične, češnjeve, škrlatne) in strukturo taninov, ki omogočajo staranje vin in zorenje v leseni posodi.

V okolišu Slovenska Istra izstopa sorta refošk iz katere pridelujejo vino refošk. Primerno visoka kislina, ki z biološkim razkisom preide v jabolčno in doda vinu mehko, primerna dozorelost polifenolov in barvnih snovi, ki dajejo vinu temno rdečo, rubinasto skoraj vijolično barvo, ter žametni tanini dajejo bogato, ekstraktno, mineralno vino, ki si zasluži zorenje v leseni posodi in ponudbo na trgu šele po dveh ali treh letih.

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 cuveeju 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 trgatev: 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 Slovenska Istra poteka od mejnega prehoda Lazaret na državni meji z Italijo ob obali do državne meje s Hrvaško in po njej do naselja Dvori, po plastnici 200 m do naselja Movraž, po poti do naselja Dol pri Hrastovljah, po železniški progi Dol pri Hrastovljah-Črni kal do vzpetine Kovk, proti jugu pod vzpetino Jerebine, obkroži naselja Zazid, Brežec pri Podgorju in Zanigrad, poteka od naselja Podpeč proti severu tako, da izvzame vrhove vzpetin Vrh Stene, Reber in Gradišče (Marija Snežna) do naselja Črnotiče, poteka po cesti Črnotiče-Kastelec-Socerb do državne meje z Italijo in poteka po njej do mejnega prehoda Lazaret.

V območje vinorodnega okoliša Slovenska Istra spada tudi območje, katerega meja poteka od državne meje z Italijo po potoku Grižnik mimo naselja Beka in mimo Sv. Marije Magdalene do vasi Petrinje, po cesti Koper-Kozina, se pred odcepom poti proti naselju Prešnica obrne proti jugu, obkroži naselje Prešnica, se pod vzpetino Hrib priključi na železniško progo Koper-Kozina in poteka po njej do naselja Klanec pri Kozini, poteka po poti proti severu ob pečini do naselja Nasirec, po cesti do mejnega prehoda Krvavi potok in po državni meji z Italijo do potoka Grižnik.

Vinorodni okoliš Slovenska Istra se deli na dva vinorodna podokoliša: vinorodni podokoliš Priobalni pas in vinorodni podokoliš Šavrinsko gričevje.

5. Največji donos:

Hektarski donos ne sme presegati 8000 litrov/ha.

6. Sorte:

bele: Malvazija, Chardonnay, Rumeni muškat, Beli pinot, Sivi pinot, Sauvignon;

rdeče: Refošk, Merlot, Cabernet sauvignon, Maločrn, Cabernet franc, Modri pinot, Syrah, Gamay, Cipro.

7. Povezava z geografskim območjem:

Slovenska Istra je vinorodni okoliš v katerem je največ sončnih dni v času vegetacije in je vpliv sonca in morja zaznati tudi v vinih. Okoliš v katerem se trgategv začenja vedno prva, saj dosega grozdje optimalno dozorelost velikokrat že v mesecu avgustu.

Obsežno gričevje, ki se razprostira ob slovenski obali, med Debelim rtičem in Piranom ter notranjosti do slovensko-hrvaške meje, je vinorodno okoliš Slovenska Istra. Severni del okoliša je z dolinama Osapske reke in Rižane odprt proti Tržaškemu zalivu, južni del z dolino Dragonje pa proti Piranskemu zalivu. Ravnega sveta je razmeroma zelo malo in se pojavlja samo ob obalnem pasu. Doline v notranjosti imajo obliko debri z zelo strmimi pobočji. Vrhovi Šavrinskega gričevja dosežejo 400 – 500 m nadmorske višine, glavno značilnost dajejo tej pokrajini široki, ploščati hrbti. Okoliš Slovenska Istra gradijo eocenske flišne usedline, le pri Izoli se pojavlja eocenski apnenec na površju. Ugotovljeno je, da razgiban mikrorelief na flišu ustvarja lokalne regije s posebnimi pedološkimi razmerami. Prevladujejo združbe rjavih tal. Značilni so zemeljski plazovi ter polzenje tal, ki pa jih človek skozi stoletja s kulturnimi terasami obvladuje in preprečuje. Okrog 20,6 % vinogradov je na terasah. Talni pogoji so si v okolišu podobni, v podnebnih razmerah pa so opazne velike razlike. Tako se prepleta mediteransko podnebje in celinsko podnebje. Povprečna vsota aktivnih temperatur zraka je 5407,4 °C. Povprečna vsota aktivnih temperatur za rastno dobo je 4166 °C (286 dni). Najvišje temperature zraka so 35 °C, najnižje pa – 4,3 °C. Povprečna letna količina padavin je 810 mm. V okolišu je posajenih 26 % vinogradov Primorske dežele oziroma 10,6 % vinogradov Slovenije. Vino se pridelava 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. 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.

7.A. Vzročna zveza med geografskim območjem pridelave in značilnostmi proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica tega geografskega okolja

- Kategorija: Vino

Ob prepletanju celinskega (visoke dnevne temperature in nizke nočne temperature) in mediteranskega podnebja, tal, ki jih gradijo eocenske flišne usedline, le pri Izoli se pojavlja eocenski apnenec na površju – se pridelava grozdje visoke sladkorne stopnje in nižjih kislin - vina so bogata na alkoholih (12,5 – 16 vol%) in z nižjimi kislinami, višjimi ekstrakti, ki skupaj z ostalimi spojinami dajejo mineralno bogata vina, topla z dolgimi zatoni.

S primerno tehnologijo pridelave svežih vin želijo vinarji poudariti primarne cvetice, ki so sadne, sveže, izrazito sortne. Velikokrat pa izkoristijo prezrelost grozdja in pridelajo vina v katerih se razvijajo sekundarne cvetice, ki nas spominjajo na suhe fige, prezrele slive, dozorelo jagodičje, marmelade skratka na dozorele note; vina z zlatorumenimi barvami, ki velikokrat mejijo že na jantarno.

Suha in topla jesen omogoča, da se nekatere sorte (malvazija, rumeni muškat, cabernet sauvignon), ki imajo močne kožice grozdnih jagod, ki prenesejo sušenje in ne razpadejo, v optimalni dozorelosti potrgajo. S sušenje na slami ali v lesenih gajbicah na podstrešju do meseca decembra in januarja pridelajo posebna vina – vina iz sušenega grozdja ali slamno vino.

Ob prepletanju celinskega (visoke dnevne temperature in nizke nočne temperature) in mediteranskega podnebja, tal, ki jih gradijo eocenske flišne usedline, le pri Izoli se pojavlja eocenski apnenec na površju, se pridelajo vina iz rdečih sort z visokimi sladkornimi stopnjami (19 – 25 brix-a), posledično so višji tudi alkoholi in ekstrakti.

Ob prepletanju celinskega (visoke dnevne temperature in nizke nočne temperature) in mediteranskega podnebja, tal, ki jih gradijo eocenske flišne usedline, se pri rdečih sortah (refošk, merlot, cabernet sauvigno) ustvari primerna polifenolna dozorelost, ki vpliva na močno obarvanost vina (od rubinasto rdeče do modro vijolične, češnjeve, škrlatne) in strukturo taninov, ki omogočajo staranje vin in zorenje v leseni posodi. Višja jabolčna kislina se v biološkem razkisu pretvori v mlečno kislino, ki daje vinu žametnost, polnost in harmonijo

- Kategorija: Peneče vino

Kot posledica specifične flišne talne podlage in prepletanja celinskega ter mediteranskega podnebja v Slovenski Istri je vino, ki je osnova za peneče vino, izrazito sadno in sveže ter zelo primerno za pridelavo odličnih belih in rdečih penečih vin, kjer se sadnost in svežina še posebno dobro izrazita.

Izbor prave sorte za pripravo peneče vina je bistvenega pomena. Najboljša izbira je malvazija, beli pinot, sauvignon. Peneča vina iz teh sort so intenzivno sadne aromatične, kjer prevladujejo južno sadje in jabolka. Peneče vino iz Slovenske Istre izraža posebno svežino in aromatični potencial osnovnega vina.

Pogost izbor sorte za peneče vino je tudi sorta refošk. Peneče vino iz sorte refošk je intenzivne rubinaste barve. Rubinasta barva je posledica prepletanja celinskega in mediteranskega podnebja ter tal, ki jih gradijo eocenske flišne usedline. Vonj tega vina je kombinacija zrelega rdečega sadja in višnjeve marmelade. Vino je po okusu žametno in harmonično.

8. Veljavne zahteve:

Organoleptika:

Okoliš v katerem je največ sončnih dni v času vegetacije in je vpliv sonca in morja zaznati tudi v vinih.

Vina iz belih sort - visoke sladkorne stopnje prezrelega grozdja in nizke kisline dajejo vina bogata na alkoholih (12,5 – 16 vol%) in z nižjimi kislinami, višjimi ekstrakti, ki skupaj z ostalimi spojinami dajejo mineralno bogata vina, topla z dolgimi zatoni. Vina z zlatorumenimi barvami, ki velikokrat mejijo že na jantarno. S primerno tehnologijo pridelave svežih vin želijo vinarji poudariti primarne cvetice, ki so sadne, sveže, izrazito sortne. Velikokrat pa izkoristijo prezrelost grozdja in pridelajo vina v katerih se razvijajo sekundarne cvetice, ki nas spominjajo na suhe fige, prezrele slive, dozorelo jagodičje, marmelade skratka na dozorele note, ki še dolgo v praznem kozarcu spominjajo na vino.

Vina iz rdečih sort - sladkorne stopnje so visoke (19 – 25 brix-a), posledično so višji tudi alkoholi, ekstrakti. Primerna polifenolna dozorelost vpliva na močno obarvanost vina (od rubinasto rdeče do modro vijolične, češnjeve, škrlatne) in strukturo taninov, ki omogočajo staranje vin in zorenje v leseni posodi.

Organoleptična ocena:

Vino mora biti pri pooblaščen 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