

# Špecifikácia produktov pre chránené označenie pôvodu TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti

## a) Názov, ktorý sa má chrániť

**TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti**

## b) Opis vína

„TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ je produkt, získaný výhradne úplným alebo čiastočným alkoholovým kvasením čerstvého hrozna alebo hroznového muštu. Vína z tejto oblasti sú mimoriadne plné, extraktívne, hrozno pri vyzrievaní dosahuje vysokú cukornatosť. Pôsobením ušľachtilej plesne *Botrytis cinerea Persoon* je možné získať špeciálne druhy vín s jantárovou farbou a vyšším obsahom zvyškového cukru.

Pre vína s chráneným označením pôvodu „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ je možné vyrábať nasledujúce druhy vín :

### **1. Tokajské samorodné suché a Tokajské samorodné sladké**

#### Analytické vlastnosti :

Skutočný obsah alkoholu	najmenej 12 % obj.,
obsah zvyškového cukru (glc + fru)	do 10 g/l pre suché, nad 10 g/l pre sladké,
bez cukorný extrakt	najmenej 23 g/l,
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 5,5 g/l,
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 300 mg/l,
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 18 meq/l.

#### Organoleptické vlastnosti:

Farba: bledožltá až zlatožltá s hnedastým odtieňom, možné sú aj slabšie odtiene.

Vôňa: výrazná, s tónmi prezeretého ovocia a orechov.

Chuť: medová až karamelová, s tónmi prezretého ovocia a chlebovinky.

### **2. Tokajský výber 3 – 6 putňový**

#### Analytické vlastnosti:

Skutočný obsah alkoholu	najmenej 9 % obj.,
obsah zvyškového cukru	3- putňový najmenej 60 g/l, 4- putňový najmenej 90 g/l, 5- putňový najmenej 120 g/l, 6- putňový najmenej 150 g/l,
bez cukorný extrakt najmenej	3- putňový najmenej 25 g/l,

	4- putňový najmenej 30 g/l,
	5- putňový najmenej 35 g/l,
	6- putňový najmenej 40 g/l,
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 6 g/l,
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 400 mg/l,
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 35 meq/l.

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až hlboko jantárová.

Vôňa: výrazná, s tónmi prezeretého ovocia a orechov.

Chuť: medová až karamelová, s tónmi prezretého ovocia a chlebovinky.

### 3. Tokajská výberová esencia

Analytické vlastnosti:

Skutočný obsah alkoholu	najmenej 6 % obj.,
obsah zvyškového cukru	najmenej 180 g/l,
bezucukorný extrakt	najmenej 45 /g/l,
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 6 g/l,
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 400 mg/l,
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 35 meq/l.

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až hlboko jantárová.

Vôňa: výrazná, s tónmi prezeretého ovocia a orechov.

Chuť: medová až karamelová, s tónmi prezretého ovocia a chlebovinky.

### 4. Tokajská esencia

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 1,2, najviac 8 % obj.,
obsah zvyškového cukru	nad 450 g/l,
bezucukorný extrakt	najmenej 50 g/l,
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 8 g/l,
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 400 mg/l,
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 18 meq /l.

Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až sýta jantárovožltá.

Vôňa: výrazná, s tónmi prezeretého ovocia a orechov.

Chuť: medová až karamelová, s tónmi prezretého ovocia a chlebovinky.

## 5. Tokajský Forditaš a Tokajský Mašláš

### Analytické vlastnosti:

Skutočný obsah alkoholu	najmenej 9 % obj.,
bez cukorný extrakt	najmenej 23 g/l,
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 6 g/l,
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 350 mg/l,
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 18 meq/l.

### Organoleptické vlastnosti:

Farba: žltá až sýta jantárovožltá.

Vôňa: výrazná, s tónmi prezeretého ovocia, orechov a medovinky

Chuť: medová až karamelová, s tónmi prezretého ovocia a chlebovinky.

## 6. Odrodové vína – Tokajský Furmint, Tokajská Lipovina, Tokajský Muškát žltý

### Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 9 % obj.,
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l,
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 200 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 250 mg/l,
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 18 meq/l.

### Organoleptické vlastnosti:

Farba: zelenožltá až po sýtu jantárovo žltú. Prehlbuje sa v závislosti od zrelosti a obsahu botrytídy..

Vôňa: prejavujú sa menej intenzívne tóny sušeného ovocia a kvetinových tónov, ktoré sa zintenzívňujú pri vyšších prívlastkoch. V dôsledku zrenia sa objavujú medové a korenisté tóny.

Chuť: prejavujú sa primárne svieže arómy hrozna, mineralita, kyseliny, ktoré sa prehlbujú zrením. Vína sa vyznačujú vyšším obsahom kyselín, ktoré patria k základnej štruktúre vín. Táto zložka spolu s vyšším obsahom prírodného cukru a alkoholu vytvára harmonický celok..

## 7. Akostné víno

### Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 9,5 % obj.
-------------------------	---------------------

bez cukorný extrakt	najmenej 16 g/l,
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l,
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 200 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru vyšší ako 5 g/l najviac 250 mg/l,
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,1 18 meq /l.

Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty a ojedinelé výrobky z korku, jemné kryštáliky vínného kameňa.

Farba: zelenožltá až po sýtu jantárovo žltú. Prehlbuje sa v závislosti od zrelosti a obsahu botrytídy.

Vôňa: prejavujú sa tóny sušeného ovocia a kvetinových tónov, ktoré sa zintenzívňujú pri vyšších prívlastkoch. V dôsledku zrenia sa v aromaticke objavujú medové, korenisté, intenzívne a rozmanité tóny.

Chuť: prejavujú sa primárne svieže arómy hrozna, mineralita, kyseliny, ktoré sa prehlbujú zrením. Kyseliny, prírodný cukor a alkohol vytvára harmonický celok.

**8. Akostné víno s prívlastkom:**

Kabinetné

neskorý zber

výber z hrozna

bobuľový výber

hrozienský výber

cibébový výber

ľadové víno

slamové víno

Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu

	Skutočný obsah alkoholu najmenej	Celkový obsah oxidu siričitého najviac	Celkový obsah prchavých kyselín najviac
kabinetné	9,5 % obj.	200mg/l*	18 meq/l
neskorý zber	9,5 % obj.	300 mg/l	18 meq/l
výber z hrozna	9,5 % obj.	350 mg/l	18 meq /l
bobuľový výber	8,0 % obj.	400 mg/l	18 meq/l
hrozienkový výber	8,0 % obj.	400 mg/l	30 meq/l
cibébový / botrytický výber	8,0 % obj.	400 mg/l	30 meq/l
ľadové víno	6,0 % obj.	400 mg/l	30 meq/l
slamové víno	6,0% obj.	400 mg/l	30 meq/l

\*v prípade zv. cukru viac ako 5 g/l sa hodnota zvyšuje o 50 mg/l

bezcukorný extrakt                                najmenej 16,5 g/l,  
obsah titrovateľných kyselín                 najmenej 3,5 g/l.

#### Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty a ojedinelé výdrobky z korku, jemné kryštáliky vínneho.

Farba: zelenožltá až po sýtu jantárovo žltú. Prehľbuje sa v závislosti od zrelosti a obsahu botrytidy.

Vôňa: prejavujú sa tóny sušeného ovocia a kvetinových tónov, ktoré sa zintenzívňujú pri vyšších prívlaskoch. V dôsledku zrenia sa v aromatike objavujú medové, korenisté, intenzívne a rozmanité tóny.

Chuť: prejavujú sa primárne svieže arómy hrozna, mineralita, kyseliny, ktoré sa prehľbujú zrením. Kyseliny, prírodný cukor a alkohol vytvára harmonický celok..

## **9. Likérové víno**

#### Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu                         najmenej 15 % obj., najviac 22 % obj.,  
celkový obsah alkoholu                         najmenej 17,5 % obj.,  
obsah titrovateľných kyselín                 najmenej 3,5 g/l,  
celkový obsah oxidu siričitého                 najviac 150 mg/l pre vína so zv. cukrom do 5 g/l, najviac  
200 mg/l pre vína so zv. cukrom nad 5 g/l,  
celkový obsah prchavých kyselín             najviac 18 meq/l.

#### Organoleptické vlastnosti:

Čírosť: Číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty a ojedinelé výdrobky z korku, jemné kryštáliky vínného kameňa.

Farba: zelenožltá až po sýtu jantárovo žltú. Prehľbuje sa v závislosti od zrelosti a obsahu botrytídy.

Vôňa: prejavujú sa tóny sušeného ovocia a kvetinových tónov, ktoré sa zintenzívňujú pri vyšších prívlastkoch. V dôsledku zrenia sa v aromaticke objavujú medové, korenisté, intenzívne a rozmanité tóny.

Chuť: prejavujú sa primárne svieže arómy hrozna, mineralita, kyseliny, ktoré sa prehľbujú zrením. Kyseliny, prírodný cukor a alkohol vytvára harmonický celok.

## **10. Sekt V.O. a Pestovateľský sekt**

Sekt z vymedzenej zemepisnej oblasti je štýlovo zásadne odlišný od sektov z iných regiónov. Vďaka lokalite / pôdnym a klimatickým podmienkam a vymedzeným druhom povolených odrôd sa sekty prejavujú bohatosťou a plnosťou.

### Analytické vlastnosti:

skutočný obsah alkoholu	najmenej 10,0 % obj.,
celkový obsah alkoholu	najmenej 10,0 % obj.,
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l,
bezucukorný extrakt	najmenej 16,0 g/l,
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 185 mg/l,
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 18 meq/l.

### Organoleptické vlastnosti:

Farba: zelenožltá až po sýtu jantárovo žltú.

Vôňa: bohatá aromaticka zrelého ovocia s menej výrazným kvasnicovým tónom

Perlenie: jemné a dlhotrvajúce

Chuť: krémová textúra, v ktorej je stredná až intenzívna chuť vyzretého ovocia s dobre vyváženou šľavnatou a elegantnou kyselinou.

## **c) osobitné enologické postupy použité pri výrobe vín**

### **Spoločné ustanovenia**

100 % hrozna na výrobu vína musí pochádzať z vinohradníckej oblasti vymedzenej v bode 6 Vymedzená zemepisná oblasť. „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ sa smie vyrábať a plniť výhradne vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

### **Osobitné ustanovenia :**

„*Samorodné suché víno*„ sa vyrába alkoholovým kvasením z hrozna tokajských odrôd dopestovaných na kvalifikovaných honoch, ak nie sú priaznivé podmienky na hromadnú tvorbu cibéb. Zo strapcov boli vopred povyberané cibéby na výrobu tokajských výberových vín; hrozno musí mať cukornatosť najmenej 21 °NM. Samorodné suché víno možno uvádzať na trh najskôr po dvoch rokoch vyzrievania, z toho aspoň jeden rok v drevených sudoch.

„*Samorodné sladké víno*„ sa vyrába alkoholovým kvasením z hrozna tokajských odrôd dopestovaných na kvalifikovaných honoch, ak nie sú priaznivé podmienky na hromadnú tvorbu cibéb. Vyrába sa z hrozna s čiastočným podielom cibéb, ktoré sa z hrozna nevyberajú a spracúvajú sa spolu s ostatným hroznom, ktoré musí mať cukornatosť najmenej 24 °NM; víno má obsah prírodného cukru nad 10 g/l. Samorodné sladké víno možno uvádzať na trh najskôr po dvoch rokoch vyzrievania, z toho aspoň jeden rok v drevených sudoch.

„*Výber*“ sa vyrába alkoholovým kvasením po zaliatí cibéb dopestovaných na kvalifikovaných honoch muštom s cukornatosťou najmenej 21 °NM alebo vínom rovnakej kvality a rovnakého ročníka pochádzajúceho z kvalifikovaných honov. Podľa množstva pridaných cibéb sa tokajský výber člení na 3-putňový až 6-putňový. Výber možno uvádzať na trh najskôr po troch rokoch vyzrievania, z toho aspoň dva roky v drevených sudoch.

„*Másláš*“ sa vyrába alkoholovým kvasením muštu alebo vína totožného ročníka, pochádzajúceho z kvalifikovaných honov, naliateho na kvasničné kaly tokajského samorodného alebo tokajského výberu. Másláš možno uvádzať na trh najskôr po dvoch rokoch vyzrievania, z toho aspoň jeden rok v drevenom sude.

„*Forditáš*“ sa vyrába alkoholovým kvasením muštu alebo vína totožného ročníka, pochádzajúceho z kvalifikovaných honov, naliateho na matolinové výlisky z cibéb dopestovaných na kvalifikovaných honoch. Forditáš možno uvádzať na trh najskôr po dvoch rokoch vyzrievania, z toho aspoň jeden rok v drevenom sude.

„*Výberová esencia*“ sa získava alkoholovým kvasením cibéb z kvalifikovaných honov. Pri zbere sa vyberajú zvlášť bobule hrozna, ktoré sa hneď po spracovaní zalejú muštom pochádzajúcim z definovaného vinohradu alebo tokajským vínom totožného ročníka, ktoré obsahuje aspoň 180 g/l prírodného cukru a 45 g/l bezcukorného extraktu. Výberovú esenciu možno uvádzať na trh najskôr po troch rokoch vyzrievania, z toho aspoň dva roky v drevenom sude.

„*Esencia*“ sa vyrába pomalým kvasením samotoku, ktorý sa získa zo zvlášť vyberaných cibéb dopestovaných na kvalifikovaných honoch. Esencia obsahuje aspoň 450 g/l prírodného cukru

a 50 g/l bezcukorného extraktu. Esenciu možno uvádzať na trh najskôr po troch rokoch vyzrievania, z toho aspoň dva roky v drevenom sude.

„*Furmint*“ sa vyrába alkoholovým kvasením hrozna odrody Furmint s prímесou hrozna odrôd Lipovina a Muškát žltý, spolu najviac 15 %, vypestovaného na kvalifikovaných honoch.

„*Lipovina*“ je tokajské víno vyrobené alkoholovým kvasením hrozna odrody Lipovina s prímесou hrozna odrôd Furmint a Muškát žltý, spolu najviac 15 %, vypestovaného na kvalifikovaných honoch.

„*Muškát žltý*“ je víno vyrobené alkoholovým kvasením hrozna odrody Muškát žltý s prímесou hrozna odrôd Furmint a Lipovina, spolu najviac 15 %, vypestovaného na kvalifikovaných honoch.

Pre výrobu „*akostného vína*“ musí hrozno pri zbere dosiahnuť cukornatosť najmenej 17 °NM. Hrozno alebo hroznový mušt je možné obohatiť, a to najviac do 22 °NM pre biele víno.

Pre výrobu „*akostného vína s prívlastkom*“ sa musí hrozno zberať v plnej zrelosti a musí byť pri zbere osvedčené. Víno sa nesmie obohacovať, nesmie sa chemicky konzervovať inak ako použitím oxidu siričitého.

Akostné víno s prívlastkom „kabinetné“ sa vyrába z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou pri zbere najmenej 19 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „neskorý zber“ sa vyrába z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou pri zbere najmenej 21 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „výber z hrozna“ sa vyrába z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou pri zbere najmenej 23 °NM, ktoré sa získa zo starostlivo vyberaných strapcov.

Akostné víno s prívlastkom „bobuľový výber“ sa vyrába z vyberaných prezretých strapcov hrozna, z ktorých boli odstránené nezrelé a poškodené bobule, s cukornatosťou pri zbere najmenej 26 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „hroziakový výber“ sa vyrába z ručne vyberaných prezretých bobúľ hrozna, s cukornatosťou pri zbere najmenej 28 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „cibébový“ alebo „botrytický výber“, sa vyrába len z ručne vyberaných prezretých bobúľ hrozna zušľachtených účinkom vláknitej huby *Botrytis cinerea* Persoon, s cukornatosťou pri zbere najmenej 28 °NM.

Akostné víno s prívlastkom „ľadové víno“ sa vyrába z hrozna, ktoré bolo zberané pri teplote mínus 7 °C a nižšej, hrozno musí počas zberu a spracovania ostať zamrznuté a získaný mušt musí mať cukornatosť najmenej 27 °NM.



Akostné víno s prívlastkom „slamové víno“ sa vyrába z dobre vyzretého hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožiach z rákosia, prípadne sa nechalo visieť na šnúrach a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 °NM.

Pre výrobu „*Sektu V.O.*“ musí hrozno, mušt, víno, ako aj všetky zložky použité pre výrobu pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti Tokaj.

Pre výrobu „*pestovateľského sektu*“ musí hrozno, mušt alebo víno a všetky zložky použité na jeho výrobu pochádzať z vinohradu výrobcu vo vinohradníckej oblasti Tokaj.

„*Odrodové*“ víno sa vyrába výlučne z jednej odrody, prímes iných odrôd je povolená najviac do 15 % hm.

„*Značkové*“ víno sa vyrába podľa receptúry výrobcu schválenej výrobcom. Táto skutočnosť musí byť vždy vedená v evidencii o tvorbe výrobnej dávky.

#### **d) vymedzenie príslušnej zemepisnej oblasti:**

„TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ sa vyrába v uzavretej vinohradníckej oblasti, ktorá je ohraničená hranicami katastrálnych území obcí Čerhov, Veľká Trňa, Malá Trňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochovo a Viničky.

#### **e) maximálne hektárové výnosy:**

samorodné suché	9 500 kg/ha
samorodné sladké	9 500 kg/ha
výber 3 – 6 putňový	9 500 kg/ha
výberová esencia	9 500 kg/ha
esencia	9 500 kg/ha
Forditaš	9 500 kg/ha
Mašláš	9 500 kg/ha
Furmint	14 000 kg/ha
Lipovina	14 000 kg/ha
Muškat žltý	14 000 kg/ha
Akostné víno	14 000 kg/ha
Akostné víno s prívlastkom	9 500 kg/ha
Likérové víno	14 000 kg/ha
Sekt ( V.O. )	14 000 kg/ha
Pestovateľský sekt	14 000 kg/ha

Počet krov viniča na jeden hektár vo vymedzenej oblasti je najviac 10 000 krov na ploche jedného hektára vinohradu.

Pre výrobu akostného vína, likérového vína, sektu V.O. a pestovateľského sektu treba dodržiavať zaťaženie krov viniča očkami v počte najviac 80 000 očiek na ploche jedného hektára vinohradu.

Pre výrobu vína podľa písm. b) ods. 1 až 6 a akostného vína s prívlastkom treba dodržiavať zaťaženie krov viniča očkami v počte najviac 65 000 očiek na ploche jedného hektára vinohradu.

#### **f) označenie odrôd viniča, z ktorého sa vína vyrábajú;**

Vo vymedzenej zemepisnej oblasti je povolené pestovať všetky odrody podľa aktuálnej Listiny registrovaných odrôd pre túto oblasť. V súčasnosti sú to odrody Furmint, Lipovina, Muškát žltý, Kabar, Kövérszölö a Zéta.

#### **g) údaje potvrdzujúce spojitosť**

##### Údaje o zemepisnej oblasti

Vymedzená zemepisná oblasť je tvorená katastrami 7 obcí: Slovenské Nové Mesto, Veľká a Malá Trňa, Veľká Bara, Čerhov, Černochovej a Viničky. Vinohradníctvo a vinárstvo v tejto oblasti je založené na pestovaní viniča a vyzrievaní vína na špecifickej pôde sopečného pôvodu Zemplínskych vrchov v špecifických klimatických podmienkach. Reliéf Zemplínskych vrchov je mierne až stredne členitý, má pahorkatinný charakter. Charakter tohto regiónu tvorí sopečné zloženie pôdy, kde sú zastúpené andezity, ryolity a ich tufy, ktoré sú základom ťažkých ílovitých a ílovito-hlinitých zemín, bohatých na minerálne prvky. Horniny, ktoré sa nachádzajú v pôdach na zemplínskych pahorkoch, sú zväčša kyslej povahy. Vinohrady sú vysadené v nadmorskej výške 105 – 320 mnm. Do vinohradníckej oblasti Tokaj sú zaradené len južne, juhovýchodne a juhozápadne orientované svahy. Tento typ orientácie svahov spôsobuje, že kry viniča sú po celý deň vystavené pôsobeniu teplého jesenného slnka, ktoré dokáže zo živín zeme, vody a vzduchu vyprodukovať v bobuliach hrozna dostatočné množstvo prírodného cukru a aromatických látok. Pôda je výrazne kamenistá, sopečného pôvodu. Pôsobenie pôdy má nenahraditeľné účinky pri dozrievaní hrozna. Počas dlhých jesenných slnečných dní do seba pôda absorbuje slnečné žiarenie, ktoré následne v noci vyžaruje. Napomáha tak zmierňovať rozdiely medzi dennou a nočnou teplotou a priaznivo ovplyvňuje dozrievanie viniča. Typickým znakom pôdy vo vymedzenej zemepisnej oblasti je, že aj po chladnej jesennej noci je ráno ešte teplá.

Klimaticky patrí oblasť do kontinentálneho klimatického pásma. Priemerná ročná teplota v tejto oblasti sa pohybuje okolo 9,6 °C. V čase vegetačného obdobia sa teplota pohybuje v priemere

okolo 16 °C. Priemerná dĺžka slnečného svitu počas vegetácie dosahuje 1075 hodín a teplota pôdy v hĺbke 50 cm 13,5 °C. Priemerné zrážky v tejto oblasti dosahujú 608 mm. Najviac zrážok pripadá na mesiace jún a júl. Celkový objem zrážok je rozdelený pomerne nerovnomerne na zimu a na jar, leto a jeseň sú pomerne. Dlhá a suchá jeseň je typickým znakom tejto oblasti. Jesenné dni sa takmer pravidelne začínajú rannými hmlami, ktoré podporujú tvorbu a rozvoj ušľachtilej plesne na bobuliach hrozna. Pri výrobe vína sa využívajú cibéby (hrozienska), ktoré sú definované ako scvrknuté bobule hrozna, ktoré sa v priaznivých ročníkoch tvoria v strapcoch odrôd Furmint, Lipovina, Muškát žltý, Kabar, Kövérszölö a Zéta napadnutých ušľachtilou formou plesne *Botrytis cinerea Persoon*. Výroba vín najvyššej kvality je spojená so špeciálnou technológiou pridávania presného pomeru cibéb do určeného objemu vína a vyzrievaním tohto vína v dubových sudoch v tufových pivniciach počas niekoľkých rokov.

Kvalita výrobku je daná nielen špecifickými pôdno-klimatickými podmienkami, ale aj zručnosťou a skúsenosťami výrobcov.

### Príčinná súvislosť

Vymedzená zemepisná oblasť je špecifická vinohradnícka oblasť, kde sa vyrábajú veľmi kvalitné suché a prírodne sladké vína. Prvé poznatky o pestovaní viniča sú z čias Rímskeho impéria (2. stor.), neskôr sa tu usídlili Slovania a na sútoku dvoch riek Bodrogu a Tisy pomenovali obec a vrch „Stokaj“. V 13. storočí kráľ Béla IV. kolonizoval toto územie Talianmi z oblasti Bari, ktorí doniesli aj základnú odrodu Furmint. V čase tureckých vojen a 170-ročnej nadvlády Turkov sa budovali v podzemí úkryty a práve tieto pivnice vykopané do tufu, ktoré mali celoročne konštantnú teplotu, začali neskôr slúžiť na skladovanie vína. Prvé výberové víno bolo vyrobené v roku 1650. Najväčší rozmach oblasti bol v 17. – 18. storočí. František Rákoczi II. ho doniesol aj na francúzsky kráľovský dvor Ľudovíta XIV., kde získalo titul „VINUM REGUM – REX VINORUM“ „VÍNO KRÁĽOV – KRÁĽ VÍN“. „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ bolo obľúbené aj u cára Petra Veľkého a jeho nasledovníčky Kataríny. Tokajskému vínu sa pripisovali liečivé účinky a podávalo sa ako univerzálny liek na liečenie mnohých chorôb „UNIVERSALIS VERA MEDICINA“.

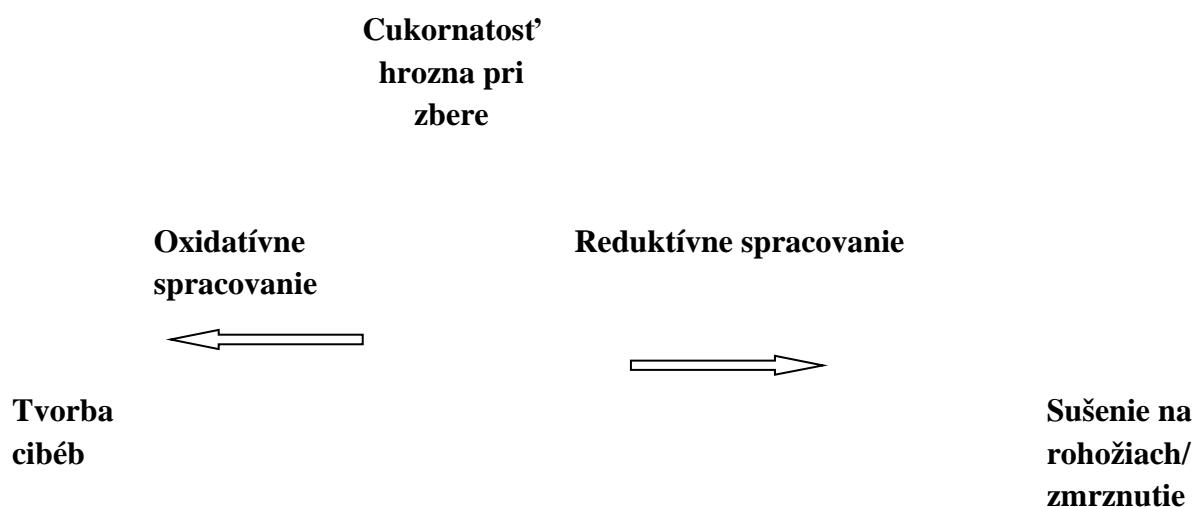
Vymedzené územie je charakteristické špecifickou pôdou sopečného pôvodu. Zo severu je táto oblasť chránená Zemplínskymi vrchmi, z juhu je vďaka južným jesenným vetrom suchá s ideálnymi podmienkami pre výskyt ušľachtilej plesne *Botrytis cinerea* a tvorbu cibéb. Cibéby sú zdravé bobule hrozna napadnuté ušľachtilou formou plesne *Botrytis cinerea*, ktorá naruší šupku, a tým sa z bobule odparí voda a koncentruje cukor. Sú jedinečné a tvoria sa len vo vinohradníckej oblasti Tokaj, preto je táto oblasť presne ohraničeným územím, kde sa môže pestovať tokajské hrozno a vyrábať tokajské víno. Sopečná pôda, klimatické podmienky, pestované odrody, technológia spracovania a špecifické postupy vyzrievania umožňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti vyrábať výnimočné vína rôznych vlastností a kategórií. Sopečná pôda dodáva vínam vyššiu mineralitu a vyššiu plnosť vyjadrenú extraktom. Klimatické podmienky tohto regiónu prispievajú k vyššiemu obsahu kyselín, v závislosti od každého ročníka, ku tvorbe cibéb a cukornatosti hrozna. V porovnaní s ostatnými

vinohradníckymi oblasťami na Slovensku je extrakt vín vyrobených v tejto oblasti vyšší o 1 - 3 g/l pre všetky kategórie vín, priemerný obsah kyselín pri zbere je na úrovni 12 - 14 g/l, vo výsledných vínach 6 - 10 g/l.

Základom výroby vín vo vymedzenej zemepisnej oblasti sú 3 odrody hrozna: Furmint, Lipovina a Muškát žltý. Práve tieto odrody vo zvýšenej miere prirodzene podporujú tvorbu cibéb. Hlavnou odrodou vo vymedzenej oblasti Tokaj je FURMINT – pestuje sa cca 50 - 60% vinohradov – strapce sú menšie, cylindrické, veľmi husté, citlivé na ušľachtilú pleseň. Vína sú typické vyššou kyselinou, pri reduktívnej technológii voňajú a chutia po lipových kvetoch, čerstvých jablkách a hruškách. Tokajským vínam dáva telo a štruktúru. LIPOVINA – zaberá cca 25 - 30 % všetkých vinohradov. Strapce sú dlhé, riedke s malými bobuľami. Vína vynikajú jemným buketom a príjemnou, exotickou vôňou. MUŠKÁT ŽLTÝ – najstaršia a najvzácnejšia tokajská odroda, ktorá mimoriadne dobre tvorí cibéby. Má iba 10 - 15 % zastúpenie vo vinohradoch, dozrieva skôr a dáva nádherné aromatické vína, ktoré voňajú po kvetoch agátu a bazy čiernej. Vynikajúco tvorí cibéby.

Cukornatosť hrozna a jeho hektárová úroda pri zbere a tvorba cibéb sú prvoradým rozlišovacím a rozhodovacím kritériom pre vinára, víno akej kategórie a druhu vyrobí. Okrem klimatických podmienok má výrazný vplyv na cukornatosť hrozna pri zbere aj agrotechnológia pestovania viniča. Čím vyššia redukcia úrody či už pri reze viniča, alebo počas zelených prác, tým vyššia cukornatosť pri zbere. Priemerné hodnoty hektárových výnosov sú pri akostných vínach 10 t/ha, pri akostných vínach s prívlastkom a výberoch sa pohybujú na úrovni 4 - 7 t/ha, pri esencii, ľadových a slamových vínach len 2,1 - 3,5 t/ha.

Druhým kritériom pre rozhodnutie kategórie a druhu vína je prístup vinára a technologické spracovanie suroviny podľa toho, či pôjde o spracovanie hrozna aj vína v prítomnosti kyslíka alebo bez, t. j. či pôjde o oxidatívne alebo reduktívne spracovanie muštu. V prípade oxidatívneho spracovania vznikajú kategórie tokajských samorodných, výberových vín alebo esencie. V prípade reduktívneho spracovania sú to akostné vína, akostné vína s prívlastkom, sekty alebo likérové vína.



		17 °NM	Akostné víno/sekt	
		19 °NM	Akostné víno s prívlastkom kabinetné	
	Samorodné suché	21 °NM	Neskorý zber	
		23 °NM	Výber z hrozna	
	Samorodné sladké	24 °NM		
Výbery 3-6 putňové		26 °NM	Hroziakový/bobuľový/cibébový výber	
Esencia		27 °NM		Ľadové
		28 °NM		Slamové

### Oxidatívne spracovanie hrozna a vína

V ročníkoch, keď sa vytvorí menšie množstvo cibéb, resp. z hrozna viníc, v ktorých sa vytvorili cibéby v malom množstve a nebolo by ekonomické ich z hroziakov vyberať, sa vyrábajú tokajské samorodné vína – suché a sladké. Samorodné preto, lebo pri zbere sa hrozno oberá spolu aj s prípadnými cibébami – tak ako sa „samo urodilo“. Hrozno spolu s cibébami sa zozbiera, strapce sa odzrnia, odstráni sa z nich strapina, ktorá môže spôsobiť nepriaznivú pachuť vína po tráve. Odzrnené bobuľky hrozna sa narušia, nechajú sa nakvásať 16 – 24 hodín. Cieľom je uvoľniť všetky aromatické látky, ktoré sú u muštového hrozna obsiahnuté hlavne v šupkách. Po nakvasení sa hrozno opatrne lisuje a získaný mušt prečerpáva do kvasiarne, kde prebieha alkoholové kvasenie. Po vykvasení sa mladé víno stočí z kvasníc a po vyškoľení dozrieva v tokajských pivniciach v dubových súdkoch s objemom 150 – 300 litrov najmenej dva roky. Hotové víno obsahuje priemerne 12 objemových percent alkoholu, najviac 10 g zvyškového cukru na liter vína, ale zvyčajne sa táto hodnota pohybuje okolo 4 g/l, vyšší obsah celkových kyselín 7 g/l, je príjemnej harmonickej chuti s typickou tokajskou chlebovinkou. Obsah extraktu býva okolo 24 g/l. Vyzreté tokajské samorodné sladké víno obsahuje priemerne 40 g/l zvyškového cukru, priemerne 12,1 objemových percent alkoholu, 7 g/l kyselín, je príjemne nasladlej chuti s neopakovateľnou tokajskou arómou, jantárovej farby.

Vo vynikajúcich ročníkoch a z výnimočných vinohradov sa vyrábajú tokajské výbery 3 až 6 putňové. Ručne zberané cibéby sa pomelú, následne sa zalejú muštom alebo mladým samorodným suchým vínom a nechajú sa macerovať cca 36 - 48 hodín, po vylisovaní sa odkladajú do pivnice na zretie a pomalé kvasenie. Zrecí proces trvá minimálne 3 roky, z toho aspoň 2 roky v drevenom sude v tokajskej pivnici. Zvyčajne však zrecí proces trvá 4 - 8 rokov. Aby tokajské vína získali svoju komplexnosť, okrúhlosť a typickú „chlebovinku“, musia vyzrievať v malých dubových súdkoch v hlbokých tufových pivniciach. V tufových pivniciach

vo vymedzenej zemepisnej oblasti je prítomná čierna pivničná plesň – *Cladosporium cellare*, ktorá žije z výparov vína a alkoholu. Teplota v pivnici je 10-12°C a relatívna vlhkosť okolo 90%.

Výberové víno sa nazýva "putňové" na základe histórie, kedy sa cibéby zbierali do "putní" – drevených nádob o objeme 23 – 30 l. Do jednej putne sa zmestilo cca 25 – 30 kg ručne nazbieraných cibéb. Rozlíšenie či pôjde o 3 alebo 6 putňový výber závisí od pomeru cibéb a vína – 3 putne cibéb sa zalejú vínom v sude o objeme 136 litrov, vzniká 3 putňový výber. 6 putní cibéb sa zaleje vínom v sude o objeme 136 litrov, vzniká 6 putňový výber.

Päťročné priemerné parametre 3 putňového vína boli nasledovné : obsah alkoholu sa pohyboval v rozmedzí 12,0 – 12,6 % objemových, obsah kyselín 9,1 g/l, obsah bezcukorného extraktu 30 g/l, obsah zvyškových sacharidov 89 g/l.

Priemerné parametre 4 putňového vína boli: obsah alkoholu 11,7 % objemových, obsah kyselín 8,4 g/l, obsah bezcukorného extraktu 36 g/l, obsah zvyškových sacharidov 109 g/l.

Priemerné parametre 5 putňového vína boli: obsah alkoholu 12,1 % objemových, obsah kyselín 9,3 g/l, obsah bezcukorného extraktu 38 g/l, obsah zvyškových sacharidov 127 g/l.

Priemerné parametre 6 putňového vína boli: obsah alkoholu 11,3 % objemových, obsah kyselín 6,8 g/l, obsah bezcukorného extraktu 48 g/l, obsah zvyškových sacharidov 162 g/l.

Vysoké rozdiely medzi vínami záviseli od ročníka, tokajské výbery majú zrecí potenciál 20 rokov. Zo sensorického hľadiska farba jantárová, mineralita, plnosť, a intenzita na najvyšších bodovaných hodnotách. Vo vône medovinka, prezreté ovocie, orechy, v chuti tokajská chlebovinka, medová až karamelová, prezreté ovocie.

Ak sa nechajú ručne zberané cibéby nezaliť v nádobe, na dne sa samolisovaním nahromadí samotok - tokajská esencia, ktorá sa môže použiť samostatne. Je veľmi drahá a ojedinelá. Jej pomalým prekvasením vzniká tokajská výberová esencia. Zvyčajne sa pri výrobe tokajskej výberovej esencie dosahujú nasledovné parametre: skutočný obsah alkoholu 11 % objemových, obsah kyselín 8,3 g/l, 50 g/l bezcukorného extraktu, 180 g/l zvyškového cukru. V sensorickej charakteristike dominuje plnosť, intenzita, mineralita na najvyšších hodnotách. Potenciál zrenia je 30 rokov.

Tokajský Forditaš sa vyrába naliatím vína na matolinové výlisky z cibéb. Minimálna doba dozrievania sú dva roky, z toho rok v sudoch. Víno je stredne intenzívne, s potenciálom zrenia do 5 rokov. Tokajský Mašláš sa vyrába alkoholickým kvasením muštu naliateho na kvasničné kaly samorodného alebo výberu. Minimálna doba dozrievania sú dva roky, z toho rok v sudoch. Zrecí potenciál má 2 roky. Víno je mierne intenzívne, stredne plné.

Odrodové vína –Tokajský Furmint, Tokajská Lipovina, Tokajský Muškát žltý sú vyrábané samostatným spracovaním jednotlivých odrôd.

## **Reduktívne spracovanie hrozna a vína**

Reduktívnym spracovaním hrozna, muštu a vína vo vymedzenej zemepisnej oblasti vznikajú akostné víno, akostné víno s prívlastkom, likérové víno a sekty. Spracúvajú sa buď jednotlivé odrody - Furmint, Lipovina, Muškát žltý, Kabar, Kövérszölö a Zéta samostatne, alebo ich kupáž v rôznom pomere. Tým sa medzi sebou odlišujú jednotliví vinári majstri.

Akostné víno sa vyrába z hrozna s minimálnou cukornatosťou pri zbere 17 °NM. Zaťaženie viniča sa necháva na takej úrovni, aby sa dosiahli úrody okolo 12 t/ha. Hektárové výnosy sú výrazne závislé na ročníku výsadby, lokalite a sponi. Zatiaľ čo staršie výsadby s počtom krov 2000 dosahujú výnosy okolo 4 - 5 t/ha, nové výsadby so sponom 2,2 x 1 m a s minimálnym počtom krov na hektár 4000 ks už dosahujú výnosy 8 - 10 ton/ha. Väčšina akostného vína sa vyrába ako suché víno, so zvyškovým cukrom okolo 5 g/l. Obsah alkoholu sa vďaka možnosti obohacovania pohybuje v rozmedzí 12,00 – 12,5 objemových percent, obsah kyselín vo výslednom produkte býva 7,4 g/l.

Sopečný pôvod pôdy sa aj používaním reduktívnej technológie darí prenášať do vína. To dosahuje priemerné hodnoty bezcukorného extraktu 20,3 g/l. Vína sú jemné, stredne plné, viac aromatické. Potenciál zrenia majú dva roky.

Klimatické a pôdne podmienky tejto oblasti umožňujú výrobu predovšetkým akostných vín s prívlastkom. Najčastejšie sa k výrobe týchto vín pristupuje v ročníkoch so slabšou tvorbou cibéb.

Akostné víno s prívlastkom kabinetné a neskorý zber sa pestujú so zaťažením krov 10 - 12 očiek, bez výraznejšej redukcie úrody počas vegetačného obdobia. Kabinetné víno aj neskorý zber sa vyrábajú predovšetkým ako suché víno, so zvyškovým obsahom cukrov 4,5 – 5,5 g/l. Sú to veľmi svieže, ovocné a rezké vína. Výsledný priemerný obsah alkoholu v bielych vínach sa pohybuje okolo 12,2 – 12,5 % obj. Potenciál zrenia takýchto vín je 2 - 3 roky. Vína sú stredne intenzívne, ovocnejšie, s vyššou mineralitou, napriek tomu jemné.

Cukornatosť v tejto oblasti je vďaka teplej a dlhej jeseni mimoriadne vysoká a tak až 50 % vín spracovaných reduktívne sa vyrába s prívlastkami výber z hrozna – minimálna cukornatosť pri zbere najmenej 23 °NM. Bobuľový, hrozienkový alebo cibébový výber tvoria asi 30 % produkcie. Tu sa prejaví umenie a história jednotlivých vinohradníckych rodov a rodín a ich vinárskych majstrov.

Nižšiu úrodu dosahujú vinohradníci prísnejším rezom so zaťažením 6 - 8 očiek na ťažeň, ale predovšetkým obmedzovaním úrody počas zelených prác. Robia tzv. zelený zber, keď rezom oberú časť nezrelého hrozna. Výsledkom je nižšia úroda, s vyššou cukornatosťou hrozna, ktorá musí byť najmenej 23 °NM pre výber z hrozna. Pre vyššie prívlastky ako je bobuľový výber musí mať mušt 26 °NM a hrozienkový výber až 28 °NM. Len pre zaujímavosť, ak má hrozno 28 stupňov cukru podľa NM, znamená to, že v 100 litroch muštu je 280 kg sacharidov.

Klimatické podmienky vymedzenej zemepisnej oblasti a reduktívna technológia výroby vína umožňujú udržať vo vínach aj s vysokým prívlastkom obsah kyselín na úrovni 6,5 – 7,6 g/l, čo je o 1 g/l viac oproti ostatným oblastiam na Slovensku. Vďaka tomu vznikajú harmonické vína,

vhodné aj na archiváciu. Ich zrecí potenciál je 4-8 rokov. Priemerný obsah alkoholu sa v bielych pohybuje na úrovni 12 - 13 objemových percent.

Výber z hrozna sa vyrába predovšetkým ako polosladké víno, s obsahom zvyškového cukru priemerne okolo 17 g/l, bobuľový a hroziakový výber hlavne ako sladké víno s priemerným obsahom zvyškového cukru 50 – 78 g/l.

Vína s vyšším prívlastkom majú len mierny ovocný charakter, sú typickejšie svojou plnosťou, intenzitou, ktorá po senzorickej stránke dosahuje vysoké hodnoty.

Vzájomná interakcia pôdy a technológie pestovania viniča sa prejavujú vyšším extraktom vín z tejto oblasti. Priemerné hodnoty za ostatných päť rokov dosiahli 26,8 g/l.

„TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ je aj veľmi zriedkavé a výnimočné akostné víno s prívlastkom ľadové víno. Zberovým mesiacom na ľadové víno je december. Vtedy teploty klesajú pod mínus 7 °C a väčšinou sa pri tejto teplote udržia viacero dní. Hrozno býva špeciálne agrotechnicky ošetrované a chránené sieťami voči škorcom, osiam ale aj zveri, pre ktorú sú sladké bobule príťažlivou maškrtou.

Hrozno na ľadové víno musí byť počas zberu a spracovania zamrznuté. Získaný mušt musí mať cukornatosť najmenej 27 °NM. Vinič na ľadové víno býva rezom aj agrotechnologickými operáciami počas vegetácie ošetrovaný tak, že priemerné hektárové úrody v tejto oblasti dosahujú 5 t/ha. Riadená fermentácia prebieha pri teplotách okolo 12 °C. Obsah alkoholu dosahuje priemerne 10,0 objemových percent. Vyšší obsah kyselín, typický pre túto oblasť ostáva zachovaný, na úrovni 7 g/l, čo umožňuje produkovať harmonické vína so zrecím potenciálom aj viac ako 8 rokov. Plnosť a intenzita dosahujú maximálne senzoricke hodnoty, obsah bezcukorného extraktu vďaka tufovému podložíu má priemernú hodnotu 30 g/l. Obsah zvyškového cukru býva zvyčajne okolo 110 g/l, ľadové víno sa dá technologicky vyrobiť výhradne ako sladké víno.

Svojím pôdnym zložením ale predovšetkým zásluhou klímy je možné v tejto oblasti vyrobiť aj vzácne slamové víno. Slamové víno si vyžaduje okrem vhodných pôdných a klimatických podmienok predovšetkým veľké znalosti vinára, nakoľko ide o veľmi technologicky rizikové a náročné spracovanie hrozna na víno. Minimálna cukornatosť pri zbere 21 - 22 °NM, sa pri trojmesačnom sušení na slame alebo rohoži ešte zvýši. Mušt dosahuje cukornatosť minimálne 28 °NM. Má obsah kyselín priemerne okolo 7,8 g/l, obsah alkoholu v rozmedzí 8,5 – 11,5 objemových percent a obsah zvyškového cukru okolo 180 g/l. Plnosť a extraktívnosť 28,00 g/l podporuje intenzita na najvyššej senzorickej hodnote.

Výnimočnosť vymedzenej zemepisnej oblasti potvrdzujú likérové vína, hoci sa vyrábajú len ojedinele. Priemerný obsah alkoholu býva na najspodnejšej hranici 17,8 - 18, 5 objemových percent, obsah bezcukorného extraktu kolíše od 17,5 - 18,5 g/l. Víno je obrazom pôd danej vinice a reduktívneho spôsobu spracovania. Zrecí potenciál je vysoký, dosahuje 30 rokov, je to víno vhodné do archívu.

Sekt V.O. a pestovateľský sekt sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti začali vyrábať iba



nedávno, aj keď vyšší obsah kyselín vo vínach vďaka tunajším klimatickým podmienkam poskytuje vhodnú surovinu aj pre šumivé vína. Technológia spracovania predstavuje tradičnú metódu výroby sektov. Priemerný obsah alkoholu dosahuje 12,00 objemových percent, vyšší obsah kyselín typický pre túto oblasť ostáva zachovaný na úrovni 6,7 g/l. Terroir sa prejavuje vyšším obsahom extraktu 19,00 - 21,45 g/l. Vína sú ľahšie, mierne ovocného charakteru, iskrivé s vyšším obsahom kyselín.

Všetky kategórie vinárskych výrobkov: víno, likérové víno, akostné šumivé víno a akostné aromatické šumivé víno sú úzko späté s oblasťou, ktorú charakterizuje najmä vulkanická hornina, tufové podložie a svahovitosť honov. Vďaka suchému letu a jesenným dažďom, vlhkosti podnebia dochádza k napadnutiu bobulí hrozna ušľachtilou plesňou a vzniku cibéb. Vína dozrievajú v drevených sudoch v tufových pivniciach s pivničnou plesňou *Cladosporium cellare*, ktorá zaručuje vlhkosť vzduchu, s konštantnou teplotou bez ohľadu na ročné obdobie, čo dáva vínu charakteristickú vôňu a chuť. Neodmysliteľnú úlohu pri výrobe vína zohráva know-how výrobcov, ktoré sa dedí z generácie na generáciu a spočíva tak vo výbere odrôd pestovaných v danej oblasti, ako aj v zbere a spracovaní hrozna, výrobe vína a jeho zrení. Špecifikácia výrobku vyplýva a je spojená zo zemepisnou oblasťou.

### ***Pôdne podmienky a kvalita vína***

Dôležitým faktorom kvality vína je vplyv podložia a pôdy. Vulkanická hornina Zemplínkych vrchov a rozmanitosť tufového podložia je geologicky mimoriadne rozmanitá a pre pestovanie vybraných odrôd nenahraditeľná. Na kvalitu vína vplyva umiestnenie vinohradníckeho honu. Jeho kvalitu ovplyvňuje hĺbka pôdnej vrstvy, zloženie tufových hornín, svahovitosť, poloha umiestnenia. Hony sú zatriedené do akostných kategórií. Historicky sú vysoko kvalitné hony umiestnené na južných až juhozápadných svahoch. Tieto pôdy vplyvom zvetrávania minerálov sú bohatšie na draslík, horčík a mnohé ďalšie stopové prvky, čo sa odráža na farbe, chuti a vône vína.

### ***Klimatické podmienky a kvalita vína***

Vymedzená zemepisná oblasť má mikroklímu obzvlášť priaznivú pre vznik Tokajských výberov, prírodných ušľachtilých sladkých vín, ako aj kvalitných suchých bielych vín, ktorých výroba sa traduje od 13. storočia.

V období suchého augusta a začiatku septembra dochádza k vrcholnej fáze dozrievania hrozna. Následkom pribúdajúcich zrážok, ktoré sa objavia koncom septembra a začiatkom októbra, dochádza k priaznivej hnilobe vďaka napadnutiu bobule ušľachtilou plesňou *Botrytis Cinera* Person. Plesň jemne naruší bobuľu hrozna, v dôsledku čoho dochádza k odparovaniu vlhky z bobulí a koncentrácii čistých prírodných cukrov (55 % - 65 %). Tento želaný prírodný jav má blahodárne účinky na jedinečný spôsob dozrievania hrozna – cibéb a spôsobuje prirodzené znižovanie kyselín. Vymedzená zemepisná oblasť je jednou z mála oblastí na svete, kde prevláda blahodárny účinok plesne *Botrytis Cinera* Person. Práve tieto hrozienka – cibéby tvoria nenapodobiteľnú vôňu a chuť vín, ktorá sa prejavuje botrytickou, medovou, ovocnou arómou ako napríklad lipový kvet, agátový kvet, dula, marhuľa a podobne.

### ***Zrenie vín v tufových pivniciach a drevených sudoch***

Vymedzená oblasť má okrem svojich prírodných daností ešte jednu špecifickosť, ktorú ľudský faktor vytváral od 15. storočia a zohráva jedinečnú úlohu pri zrení vína. Sú to pivnice vyhlbené do krehkého ale pevného kameňa – tufu. Teplota pivníc je konštantná bez ohľadu na ročné obdobie. Tá sa pohybuje okolo 8 – 12 °C. Steny sú husto pokryté pivničnou plesňou *Cladosporium cellare*, ktorá je dôležitým regulátorom vlhkosti vzduchu v pivnici a vplýva na zrenie vín. V pivnici sú uložené drevené sudy, v ktorých prebieha zrenie a ovplyvňujú chuť, kvalitu, farbu a vôňu vín. Spojenie tohto priestoru a drevených sudov vytvára špecifické miesto pre výrobu vysokokvalitných vín.

Výrobu akostného šumivého vína a akostného aromatického šumivého vína ovplyvňuje podnebie, ktoré vplýva na dlhšiu dobu dozrievania hrozna. Pomalému dozrievaniu výrazne dopomáha vulkanická pôda. Vysadené povolené odrody dokážu šumivým vínam odovzdať bohatú ovocnosť, aromaticku a jemnú kyselinu. Spojenie týchto faktorov a vyzretého hrozna s vyšším obsahom a ideálnou štruktúrou kyselín v čase zberu je predurčená na výrobu kvalitných šumivých a aromatických šumivých vín.

Špecifikácia všetkých štyroch kategórií vinárskych výrobkov vyplýva zo špecifickosti zemepisnej oblasti. Pôda, podnebie aj ľudské faktory spolupôsobia pri dosahovaní osobitých analytických a organoleptických vlastností.

### **h) iné požiadavky**

Všeobecné požiadavky sú stanovené vo vnútroštátnych právnych predpisoch a/alebo v právnych predpisoch EÚ.

### **Požiadavky na plnenie a balenie**

"TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti" sa smie vyrábať a plniť výhradne vo vymedzenej zemepisnej oblasti z dôvodov zabezpečenia záruky kvality, pôvodu a kontroly. Pri preprave vína by mohlo dôjsť k jeho znehodnoteniu, a to oxidáciou, zmenou teplôt, prípadnou kontamináciou.

### **Požiadavky na označovanie**

Chránené označenie pôvodu podľa tejto špecifikácie možno používať v nasledovných variantoch:

Variant 1 "TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti" doplnené jedným z výrazov uvedených v písmene b).

Označenie "odrodové víno" alebo "značkové víno" možno uvádzať len súčasne s jedným z názvov druhu vína uvedenými v písmene b).

Pri označovaní akostného vína s prívlastkom „neskorý zber“ možno namiesto úplného označenia „akostné víno s prívlastkom neskorý zber“ používať skrátené označenie „neskorý zber“. Takáto forma označovania sa môže uplatňovať na všetky prívlastky uvedené v písmene b) odsek 8.

Pri označovaní vína s chráneným označením pôvodu TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti podľa tejto špecifikácie v spojení s výrazom víno alebo vinohradnícky región možno použiť

1. názov väčšej zemepisnej jednotky, ktorou je Slovenská republika, v týchto formách: Slovenská republika, Slovensko alebo sloven/ -ský - ská, - ské pred názvom druhu vína.
2. názov menšej zemepisnej jednotky, ktorou je názov obce alebo honu, ak hrozno pochádza výlučne z tejto obce alebo honu a tieto obce alebo hony sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Názov obce alebo honu nie je možné použiť, ak je tento názov chráneným označením pôvodu vína.

Pre chránené označenie pôvodu „TOKAJSKÉ VÍNO zo slovenskej oblasti“ podľa tejto špecifikácie je povinné uvádzať na etikete výrobcu vína. V prípade, že fľašovateľ aj výrobca sú rovnaký subjekt, stačí uvádzať fľašovateľa.

#### **i) orgány overujúce súlad s ustanoveniami v špecifikácii**

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

Dobrovičova 12

812 66 Bratislava

– riadi a kontroluje výkon štátnej správy v oblasti vinohradníctva a vinárstva

- posudzuje špecifikáciu pri uznávaní ochrany označenia pôvodu vín a zemepisného označenia vín.

Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky

Matúškova 21

833 16 Bratislava 37

– osvedčuje hrozno na účely výroby vína

- zatrieduje kvalifikované hony

- vykonáva certifikáciu vinárskych produktov pred ich uvádzaním na trh a vydáva certifikát.

Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky

Botanická 17

842 13 Bratislava 4

- vykonáva kontrolu dodržiavania špecifikácií vín s chráneným označením pôvodu a vín s chráneným zemepisným označením po ich uvedení na trh

občianske združenie

- kontroluje dovoz hrozna, muštu, cibéb a vína do tejto oblasti
- eviduje jeho vývoz, vyhlasuje a kontroluje začiatok zberu hrozna
- navrhuje zatriedenie vinohradníckych honov

autorizovaná osoba

- vykonáva certifikáciu vinárskych produktov pred ich uvádzaním na trh a vydáva certifikát.
- osvedčuje hrozno na účely výroby vína.