

Dodatky k osvedčeniu o zápise označenia pôvodu výrobkov

Číslo zápisu: 158

Znenie označenia pôvodu výrobku: **Karpatská perla**

Dátum zápisu: 16.4.1997

Prihlasovateľ: Šebo Ladislav, Ing., Modranská 151, 902 01 Vinosady, SK;

Typ produktu: Víno

Špecifikácia/vymedzenie výrobku

Názov výrobku vrátane znenia označenia pôvodu: **Karpatská perla**

Zemepisné vymedzenie územia, na ktorom sa uskutočňuje výroba, spracovanie a príprava výrobku:

Malokarpatská vinárska oblasť, ktorú tvoria vinohradnícke obce Bratislava, Chorvátsky Grob, Limbach, Pezinok, Slovenský Grob, Svätý Jur, Viničné, Dubová, Modra, Píla, Šenkvice, Vinosady, Budmerice, Častá, Senec, Doľany, Štefanová, Vištuk.

Najrozsiahléjšie plochy viníc v Malých Karpatoch sú situované na hlinito-kamenitých sedimentoch žulových zvetralín, ojedinele tvoria substrát čiastočne aj kryštalické bridlice. Výrazný je nedostatok fosforu a horčíka, lokálne však aj vápnika. Granity sa okrem toho vyznačujú aj nízkym obsahom stopových prvkov ako medi, zinku, chrómu, niklu, olova a vanádu. Hrozno pestované na granitoch má ovocnú, „telnatú“ a veľmi osobitú chuť.

Priemerná ročná teplota vzduchu vo vymedzenom území je 9,6 °C, z toho vo vegetačnom období je 16,3 °C. Priemerné ročné zrážky predstavujú množstvo 650 mm, vo vegetačnom období 400 mm. Priemerná doba ročného slnečného svitu je 2200 hodín, z toho vo vegetačnom období 1550 hodín. Suma aktívnych teplôt za vegetáciu je 2920 °C. Podľa agroekologických podmienok je v tejto oblasti priemerná energetická bilancia za vegetáciu 201 kJ.cm². Nadmorská výška územia je do 300 m nad morom. Minimálna denná teplota vzduchu je 8,4 °C. Svahovitosť územia je od 0 do 30°.

Doklad potvrdzujúci, že výrobok pochádza z vymedzeného územia:

Prvé zmienky o výrobe a predaji vína z tohto regiónu označovaného „Karpatská perla“ pochádzajú zo začiatku 20. storočia a spájajú sa s rodinou Karpáti-Deutsch. O pôvode výrobku z vymedzeného územia svedčia aj etikety „Karpathen perle“ od spoločnosti Champagnerfabrik M. Karpáti datované Mestským múzeom v Pezinku v období 1916 - 1918 a meno a logo firmy Karpáti-Deutsch známej v Pezinku svojou vinohradníckou a vinárskou produkciou.

V listinách magistrátu mesta Pezinok z rokov 1914 - 1918 sústredených v Štátnom archíve v Modre sa hovorí, že: „Rodina Deutsch patrila medzi bohatšie rodiny v Pezinku. Jej členovia sa zaoberali poľnohospodárstvom a najmä vinárstvom a vinohradníctvom. Hlavou jednej časti rodiny bol Bernard Deutsch, ktorého brat alebo bratranec M. Deutsch požiadal v roku 1916 o zmenu priezviska na Kárpáti. M. Kárpáti obhospodaroval ďalšiu časť deutschovských majetkov sústredených najmä na Cejle. Podľa dostupných informácií pravdepodobne po skončení prvej svetovej vojny a po vyhlásení Československej republiky odišiel do Maďarska.“

Rodinná firma Deutschovcov-Karpátiovcov pôsobila pod značkou Karpathia Champagnerfabrik približne v období rokov 1916 - 1918. Po vzniku ČSR sa informácie o rodinnom podniku strácajú.

Zmena politických a ekonomických pomerov po roku 1989 umožnila obnovenie výroby výrobku „Karpatská perla“ súčasnou generáciou známeho vinárskeho rodu Šebo, Záruba.

Výroba Karpatskej perly súvisí so špecifickými a výnimočnými schopnosťami vinohradníkov a vinárov. Výsledkom prírodných podmienok, uvedených v časti „Zemepisné vymedzenie územia“, a vedomostí a skúseností pravých karpatských vinárskych odborníkov skĺbených s poznatkami zdedenými po svojich otcoch a praotcoch sú prírodné hroznové vína označované už desaťročia ako „KARPATSKÁ PERLA“.

V minulosti sa výroba vína pod označením „KARPATSKÁ PERLA“ sústredila v Pezinku, v posledných rokoch sa pokračuje v rodinnej tradícii aj v blízkej vinárskej obci Šenkvice.

Držiteľ osvedčenia Ing. Ladislav Šebo dodáva svojim zákazníkom vína s charakteristickým označením Karpatská perla, čo preukazujú vyhlásenia týchto klientov a listiny Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej inšpekcie z rokov 1992 až 1994.

Opis vlastností alebo kvalitatívnych znakov výrobku, ktoré sú dané príslušným zemepisným prostredím:

Výrobky označené názvom „KARPATSKÁ PERLA“ sú vyrábané z prírodných hroznových vín, pričom ťažisko pôvodu hrozna je v karpatskej oblasti. Hlavnou poľnohospodárskou plodinou na výrobu vín je vinič hroznorodý. Prírodné hroznové vína označované názvom „KARPATSKÁ PERLA“ sa vyznačujú svojou špeciálnou prípravou - receptúrou, a to jednak účelovou kupážou pomerneho zastúpenia odrodových vín, ako i pridaním technologicky daného množstva špeciálne vyrobeného zahusteného muštu. Účelové kupáže a zahustený mušt dodávajú vínam príznačnú charakteristickú vôňu a chuť, odlišujúcu Karpatskú perlu od iných druhov vína pochádzajúcich z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Spôsob a výber vín do účelovej kupáže a použitie zahusteného muštu sa uskutočňuje na základe internej normy prevzatej od predchádzajúcej generácie vinárov rodu Šebo, Záruba. Táto generácia pôsobí v Malokarpatskej vinohradníckej oblasti už desiatky rokov a je vo vinárstve a vinohradníctve známa svojimi odbornými, praktickými a pracovnými výsledkami.

Vlastnosti výrobku „Karpatská perla“ sú podmienené v rozhodujúcej miere podnebím malokarpatskej oblasti a zložením pôd jej viníc, ako je uvedené v časti „Zemepisné vymedzenie územia“, ktoré dodávajú vínu výraznú vôňu a farbu.

Významným faktorom podieľajúcim sa na jedinečnosti výrobku „Karpatská perla“ je niekoľkogeneračná tradícia rodiny Šebo, Záruba pri spracovaní, úprave, kupážovaní vín a zahusteného hroznového muštu.

Pri normálnom tlaku a teplote číra kvapalná zmes vody (najmenej 80 % objemu), etanolu (najmenej 8 % objemu) a ďalších látok s obsahom menej ako 1 % objemu, najmä: glycerolu, organických kyselín ako kyselina vínna, kyselina mliečna, kyselina jantárová, neskvasiteľných sacharidov, minerálov ako vápnik, chloridy, horčík, draslík, fosfáty, sírany, trieslovín a farbív, prchavých kyselín (predovšetkým kyseliny octovej), dusíkatých zlúčenín, esterov, aldehydov a vyšších alkoholov (predovšetkým n-propylalkohol, izobutylalkohol, izoamylalkohol, amylalkohol) a taktiež stopových množstiev vitamínov (najmä tiamínu, riboflavínu, pyridoxínu, kyseliny pantoténovej, kyseliny nikotínovej, vitamínov C a P).

Prítomnosť väčších živých kultúr kvasiniek a baktérií je nežiaduca, v malom množstve sa vo výrobku vyskytujú baktérie rodov *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Lactobacillus* a *Acetobacter*.

Farba - v závislosti od odrody:

biele vína - svetlé odtiene žltej a zelenej;

ružové vína - ružová, oranžovoručová;

červené vína - červená, červenofialová, červenohnedá.

Opis spôsobu získavania, prípadne opis originálnych, nemenných miestnych spôsobov výroby:

Karpatská perla sa vyrába z tradičných odrôd vínnej révy: Aurelius, Bouvierovo hrozno, Devín, Dievčie hrozno, Feteasca regala, Chardonnay, Irsai Oliver, Muškát moravský, Muškát Ottonel, Müller Thurgau, Neuburské, Pálava, Rizling rýnsky, Rizling vlašský, Rulandské biele, Rulandské šedé, Sauvignon, Silvánske zelené, Tramín červený, Veltlínske červené skoré, Veltlínske zelené, Alibernet, André, Cabernet Sauvignon, Dunaj, Frankovka modrá, Modrý Portugal, Neronet, Rulandské modré, Svätovavrinecké, Zweigeltrebe z hrozna, ktorého cukornatosť dosiahla najmenej 16 °NM s najvyšším hektárovým výnosom 14 000 kg.

Hrozno sa po zbere drví (melie), čím sa získava rmut. Pri následnom nakvášaní (macerácii) rmutu dochádza k uvoľňovaniu aromatických látok a farbív z hroznových šupiek. Reguláciou teploty a tlaku v maceračných nádobách a dĺžky macerácie (12 hodín až 10 dní), pridávaním hotového vína a enzymatických preparátov sa ovplyvňuje výsledná farba a chuť Karpatskej perly.

Lisovaním pri tlaku 0,59 - 1,5 MPa sa z rmutu získava mušt. Kvasenie prebieha v tankoch z ušľachtilej ocele pri teplotách 8 - 20 °C. Pôsobením kvasiniek z rodu *Saccharomyces* (najmä *Saccharomyces cerevisiae* a *Saccharomyces bayanus*) fruktóza a glukóza oxidujú na etanol. Jablčno-mliečnym kvasením za pôsobenia baktérií s homofermentatívnym alebo heterofermentatívnym typom kvasenia (najmä *Leuconostoc*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*) a jablčno-etanolovým kvasením za pôsobenia kvasiniek z rodu *Schizosaccharomyces* (zväčša *Schizosaccharomyces acidodevoratus*, *Schizosaccharomyces mosquensis*) sa mení obsah organických kyselín pôvodne obsiahnutých v mušte. Zvyšuje sa obsah kyseliny octovej, mliečnej, citrónovej, jantárovej a galakturónovej. Znižuje sa hlavne obsah kyseliny jablčnej, vínnej, šťaveľovej a i. Tieto fermentačné procesy zásadným spôsobom ovplyvňujú chuťové vlastnosti Karpatskej perly.

Stáčaním sa následne oddeľuje usadenina od čistého vína. Technologicky možno víno stáčať bez prístupu vzduchu a pomocou prevzdušnenia. Práve správne určenie času prvého pretáčania vína potrebné pre zachovanie charakteristických vlastností Karpatskej perly je tradičnou znalosťou vinárov Malokarpatskej vinohradníckej oblasti.

Filtráciou cez celulózu, bavlnu, kremelinu, perlit, filtračné vložky, tlakový vložkový filter, kremelinové filtre či sviečkové filtre sa získava číre a iskrivé víno. Filtračná hmota sa nesmie vplyvom kyselín alebo alkoholu rozpúšťať, nesmie do vína nič odovzdávať ani pridávať nežiaduce látky či pachut'. Nesmie však víno ani ochudobniť o chuťové a aromatické látky.

Fľaškovať možno len víno, ktoré má optimálnu zrelosť, splnilo kritériá senzorického hodnotenia a možno u neho predvídať, že bude po naplnení do fliaš stabilné. Víno možno pred plnením do fliaš prisirovať, nesmie však po naplnení obsahovať viac ako 40 mg.l⁻¹ voľného SO₂.

Účelová kupáž pomerného zastúpenia odrodových vín dodáva vínam pod označením Karpatská perla príznačnú charakteristiku a chuť, odlišujúcu ich od iných druhov vína pochádzajúcich z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Do vín, z ktorých sa vyrába Karpatská perla, sa spravidla pridáva i technologicky dané množstvo špeciálne vyrobeného zahusteného muštu.

Šumivé vína nesúce označenie Karpatská perla sa vyrábajú z bezchybného vína, ktoré má obj. % alkoholu 10 - 11 %, obsah kyselín 6 - 8 g.l⁻¹. Obsah extraktu by nemal presahovať 14 - 15 g.l⁻¹, v čerstvých vínach môže byť o 2 - 3 g vyšší. Do kupážovaného a upraveného základného vína sa pridáva tirážny likér. Sekundárna fermentácia prebieha vo fľašiach alebo väčších nádobách bez dodatočného sýtenia CO₂.

Orgán zabezpečujúci kontrolu dodržiavania špecifikácie:

Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky

Prevádzka:

Ing. Ladislav Šebo, Nádražná 57, 900 81 Šenkvice, SK;

Zástupca: JUDr. Tatiana Brichtová, Bratislava, SK;