



Občanské sdružení VOC PÁLAVA

Vína originální certifikace lze v České republice vyrábět od roku 2004. Jde o způsob značení vín, kdy se u vína spíše zohledňují určité charakteristické znaky dané lokality, tzv. terroir, tedy označování dle místa původu hroznů.

Občanské sdružení VOC PÁLAVA, o.s. se sídlem v Perné bylo zaregistrováno Ministerstvem vnitra dne 26.5.2010.

Zakládajícími členy sdružení jsou VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s., VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s. a Tanzberg Mikulov, a.s.

Rozhodnutí o povolení přiznávat označení **vína originální certifikace „VOC PÁLAVA“** vydané Ministerstvem zemědělství nabylo právní moci dne 13.7.2012.

Označení VOC PÁLAVA je možné přiznávat pouze vínům vyrobeným z odrůdy **Ryzlink vlašský**, který se právě v oblasti Pálavy vyznačuje jedinečným původem a neopakovatelnou originalitou.

Vína musí být vyráběna pouze z hroznů vypěstovaných na registrovaných vinicích na **území** vymezeném částmi pozemních komunikací mezi obcemi Perná, Horní Věstonice, Dolní Věstonice, Pavlov, Klentnice, Mikulov a Bavyry.

Celková plocha území zaujímá plochu 2 108 ha, z čehož vinice tvoří 750 ha. Ryzlink vlašský je vysazen na 124 ha a aktuální plocha vinic registrovaných pro výrobu vína VOC PÁLAVA je 14 ha.

Vinice musí být obhospodařované minimálně podle současného pojetí integrované produkce a není v nich povolena závlaha. Nová výsadba Ryzlinku vlašského se doporučuje s počtem keřů min. 4500 ks/ha.

Hrozny musí být zdravé, bobule s ušlechtilou plísní jsou vítány. Povolena je pouze ruční sklizeň. Víno by mělo být ve větší míře formované vinohradem (terroir), přičemž hektarový výnos nesmí překročit 5000 l/ha vinice, ve které byly sklizeny hrozny. Vína lze vyrábět pouze z hroznů révy vinné odpovídající charakteru jakostního vína s přívlastkem pozdní sběr, výběr z hroznů. Mošt pro výrobu vína musí mít 21° - 27° cukernatosti podle Normalizovaného moštoměru. Hrozny musí být zpracovány bez exogenních enzymů a jiných maceračních přídatných látek. Důležitá je minimalizace šíření před kvašením, do moštu je povoleno přidávat max. 50 mg SO₂/l moštu. Není povolen přídavek kyseliny askorbové. Doporučuje se minimálně 4 - hodinová macerace (včetně lisování) pro zvýraznění projevu terroir.

Vína musí zrát na kvasnicích min. 60 dní od konce fermentace nebo 90 dní od sklizně. Využití sudů pro školení vína je povoleno, ale pouze do té míry, aby nepřekrylo projevy terroir a odrůdy. Doporučuje se využití nových sudů maximálně do 10 % objemu vína, u jednou použitých sudů maximálně do 20 % objemu vína (druhé víno). Větší procentuální podíl vína v sudu je povolen u tzv. třetího vína. Vína mohou mít maximálně 12 g/l cukrů (vína suchá a polosuchá). Vína by měla být plná, extraktivní s minimálním bezcukerným extraktem 19 g/l.

Vína musí vykazovat **typické senzorycké vlastnosti** popsané ve smyslových požadavcích na jakost **Ryzlinku vlašského** VOC PÁLAVA: Víno typicky zelenožluté až sytě žluté barvy s nádechem pálavské květeny, výraznou ovocitou vůní kompotovaných renklodů a meruněk přecházející až do medově kořenitých tónů. Odrůdově charakteristické, dobře strukturované, plné a nazrálé, s buketem kandovaných citrusů, nedosušených teplomilných peckovin, živou kyselinou a vrstvenou mineralitou typického pálavského terroir.

Vína budou plněna pouze do skleněných lahví o obsahu 0,5 a 0,75 litru. Láhve mohou být uzavřeny pouze celokorkovými zátkami. Láhve budou opatřeny speciální páskou s logem VOC PÁLAVA.