C/2026/1289

2.3.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/1289)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Nahe“

Referenční číslo EU: PDO-DE-A1271-AM02 – 28. 11. 2025

1. **Název produktu**

„Nahe“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Německo

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) (Spolkové ministerstvo zemědělství, výživy a regionální identity)

Název

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Německé orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu představují standardní změny podle definice stanovené v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Žádost o změnu CHOP „Nahe“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neznamená riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Německé orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako tzv. standardní změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Vymezení zeměpisné oblasti

Popis

Do vymezení CHOP „Nahe“ byly zahrnuty tyto parcely:

Katastrální jednotka	Číslo katastr. jednotky	Parcela	Čitatel	Jmenovatel
Bad Kreuznach	1942	40	9	0
Bad Kreuznach	1942	40	69	0
Bad Kreuznach	1942	41	15	0
Bad Kreuznach	1942	41	42	2
Bad Kreuznach	1942	41	37	1
Bad Kreuznach	1942	41	85	7
Bad Kreuznach	1942	41	86	3
Bad Kreuznach	1942	87	32	0
Bad Kreuznach	1942	91	9	0
Bretzenheim	1928	18	23	0
Bretzenheim	1928	18	24	0
Bretzenheim	1928	18	73	0
Bretzenheim	1928	19	2	0
Bretzenheim	1928	19	20	0
Bretzenheim	1928	22	117	0
Ebernburg	1977	0	2 552	0
Hargesheim	2008	2	154	0
Hargesheim	2008	2	155	0
Hargesheim	2008	2	156	0
Hargesheim	2008	8	67	0
Langenlonsheim	1924	10	163	0
Langenlonsheim	1924	11	101	0
Langenlonsheim	1924	12	10	0
Langenlonsheim	1924	12	11	0
Langenlonsheim	1924	12	12	0
Langenlonsheim	1924	12	13	0
Langenlonsheim	1924	12	109	0

Katastrální jednotka	Číslo katastr. jednotky	Parcela	Čitatel	Jmenovatel
Langenlonsheim	1924	13	60	0
Langenlonsheim	1924	14	48	0
Langenlonsheim	1924	14	103	1
Langenlonsheim	1924	15	5	0
Langenlonsheim	1924	16	181	1
Langenlonsheim	1924	23	47	0
Langenlonsheim	1924	23	276	0
Langenlonsheim	1924	23	277	0
Langenlonsheim	1924	23	336	1
Langenlonsheim	1924	23	339	0
Langenlonsheim	1924	23	340	0
Langenlonsheim	1924	24	145	1
Langenlonsheim	1924	24	212	0
Mandel	2006	2	56	0
Mandel	2006	7	21	0
Mandel	2006	11	277	0
Mandel	2006	12	44	0
Mandel	2006	13	160	2
Mandel	2006	13	161	2
Mandel	2006	13	162	0
Mandel	2006	14	168	0
Monzingen	2041	26	203	0
Monzingen	2041	26	204	0
Monzingen	2041	27	281	0
Monzingen	2041	27	385	0
Monzingen	2041	27	391	0
Monzingen	2041	27	392	0
Monzingen	2041	27	394	0
Monzingen	2041	27	395	0
Monzingen	2041	27	396	0
Monzingen	2041	27	403	1
Monzingen	2041	27	403	2
Monzingen	2041	27	404	0
Monzingen	2041	27	426	0
Monzingen	2041	27	428	0
Monzingen	2041	27	429	0
Monzingen	2041	27	435	0
Monzingen	2041	27	436	0
Monzingen	2041	27	437	0

Katastrální jednotka	Číslo katastr. jednotky	Parcela	Čitatel	Jmenovatel
Monzingen	2041	27	442	0
Monzingen	2041	27	443	0
Monzingen	2041	27	446	0
Monzingen	2041	27	447	0
Monzingen	2041	27	452	0
Münster-Sarmsheim	3512	14	45	1
Niederhausen	1984	1	113	0
Nußbaum	2042	8	386	0
Waldböckelheim	2000	23	267	0
Waldböckelheim	2000	31	269	0
Waldböckelheim	2000	31	271	0
Waldböckelheim	2000	42	28	4
Waldböckelheim	2000	44	21	0
Waldlaubersheim	1911	7	1	15
Windesheim	1925	5	40	0

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Moštové odrůdy

Popis

Byly doplněny tyto moštové odrůdy:

Červené odrůdy:

Malbec, Pinot Nova

U jednotlivých odrůd byly rovněž opraveny pravopisné chyby a některé názvy byly změněny.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Platné požadavky podle právních předpisů Unie nebo vnitrostátních právních předpisů / požadavků jedné z organizací spravujících CHOP/CHZO

Popis

Jednotlivé vinice a menší zeměpisné jednotky

Bez povinného označení odrůdy révy vinné, s omezením produkce jako v zákoně o označování, avšak bez omezení přislazování

Názvy jednotlivých vinic nebo menších zeměpisných jednotek vymezených na katastrální mapě, pokud jsou jejich názvy zapsány v registru vinic, smějí být použity pouze pro produkty, které byly vyrobeny minimálně z 85 % z následujících moštových odrůd:

— Blauer Spätburgunder

— Chardonnay

— Grüner Silvaner

— Ruländer

— Sauvignon Blanc

— Weißer Burgunder

— Weißer Riesling

V úvahu se nebere:

— jakékoli množství výrobků z révy vinné použitých ke slazení, „expedičního likéru“ nebo „tirážního likéru“, nebo

— jakékoli množství výrobků z révy vinné uvedených v bodě 3 písm. e) a f) části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.

Kromě toho smějí být produkty vyrobeny ze všech odrůd révy vinné, které jsou povolené v souladu s bodem 8.

Pro výrobu přívlastkových vín s přívlastky „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ a „Eiswein“ jsou povoleny všechny odrůdy révy vinné, které jsou povolené v souladu s bodem 8.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Kontrolní orgán

Popis

Kontrolní orgány a jejich úkoly byly ze specifikace produktu odstraněny a uvedeny v samostatném dokumentu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Nahe“

Referenční číslo EU: PDO-DE-A1271-AM02 – 28. 11. 2025

1. **Název (názvy)**

„Nahe“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Německo

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy produktů z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

6. **Popis vína (vín)**

Produkt z révy vinné

Jakostní víno, bílé

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barva se obvykle pohybuje od světle žluté s částečně zelenými odlesky, přes zelenožlutou až po slámově žlutou a zlatožlutou. V závislosti na odrůdě révy vinné se mohou objevovat i načervenalé odstíny.

Vůně

V závislosti na moštové odrůdě vůně připomíná zejména (exotická) svěží primární ovocná aromata (např. jablka, angrešt, broskve, citrusové plody, hrušky, meruňky, kdoule, černý rybíz, ananas, meloun, mango, maracuja) až po sušené ovoce (rozinky), ale také květinové tóny (např. květy bezu, růže), kořenitá aromata (např. lískový ořech, vlašský ořech, mandle, muškátový ořech, pepř, vanilka, hřebíček, skořice) nebo rostlinná aromata (např. čerstvá tráva, máta, seno, čaj), přičemž v závislosti na typu půdy, na níž réva vinná roste, mohou připomínat také zemité minerální tóny (např. břidlice). V závislosti na vinifikaci může být buket doplněn zejména dřevitými, kouřovými vůněmi, vanilkovými, kokosovými a pražených aromaty, také aromaty připomínající křemen, lanýže, oxidovaná jablka a ořechy, jakož i karamelizovanými aromaty (např. med, slad).

Chuť

Chuťové spektrum se obvykle pohybuje od lehkých, jemných, čerstvých, svěžích přes silné ročníky bohaté na chuť s jemnými pražených aromaty až po komplexní, ovocná sladká a ušlechtilá sladká vína. Vína odrůdy „Riesling“ jsou obzvláště vhodná k tomu, aby odrážela rozdíly mezi jednotlivými terroiry oblasti Nahe. Vína se obecně vyznačují výraznou kyselostí a mineralitou.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Vína jsou produkována jako odrůdová i jako cuveé.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu vína s chráněným označením původu „Nahe“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu:

Odrůda Weißer Riesling 7,0 % obj. a 57° Öchsle

všechny ostatní odrůdy 7,5 % obj. a 60° Öchsle

Hustota moštu v kvasné nádobě musí být zaznamenána.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Barva

V závislosti na moštové odrůdě a způsobu zrání se barva červených vín obvykle pohybuje od světle červené až po rubínovou a od granátově červené až po černočervenou, často s namodralými, fialovými a hnědými odlesky.

Vůně

V závislosti na moštové odrůdě a způsobu zrání se vůně červených vín vyznačují ovocnými aromaty připomínajícími třešně, červené a černé bobuloviny (ostružiny, bez), černý rybíz a sušené ovoce. V závislosti na způsobu zrání a na tom, zda víno dozrává v kontaktu s dřevem, se vůně doplňuje o kořenitá aromata, jako je vanilka, pražené aroma, čokoláda a kokosové ořechy; zatímco při reduktivní výrobě mohou vzniknout tóny připomínající křemen nebo lanýže.

Chuť

Vína se střední plností mají obvykle mírnou až znatelnou kyselost a mírnou strukturu tříslovin s výraznou ovocnou chutí. Tělnatější vína se vyznačují koncentrovanými aromaty s tóny červeného nebo černého bobulového ovoce, jakož i kořenitými a kouřovými aromaty. Tato vína mají obvykle jemnější strukturu kyselin, ale výraznější třísloviny, což těmto vínům dodává dobrou strukturu a dlouhotrvající dochuť. Zejména vína zrající v barikových sudech se většinou vyznačují jemnými praženými aromaty.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Vína jsou produkována jako odrůdová i jako cuveé.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu vína s chráněným označením původu „Nahe“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu:

Odrůda Dornfelder 8,8 % vol a 68° Öchsle

všechny ostatní odrůdy 7,5 % obj. a 60° Öchsle

Hustota moštu v kvasné nádobě musí být zaznamenána.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Barva

Vína mají obvykle světle růžovou nebo bledě až světle červenou barvu. Vína typu „Weißherbst“ se vždy lisují z jediného druhu révy. Vína typu „Blanc de Noir“ se lisují z čerstvých červených hroznů jako bílé víno, a mají proto barevné spektrum bílých vín.

Vůně

Díky tomu, že zrání moštu probíhá stejně jako u bílého vína, se tato vína obvykle vyznačují svěží ovocnou vůní připomínající červené a světle žluté ovoce a bobuloviny. V závislosti na použité moštové odrůdě se tato vína vyznačují zejména kořenitými aromaty nebo bylinnými tóny a při zrání v kontaktu se dřevem i tóny vanilky, praženými tóny a tóny kokosu.

Chuť

Růžová vína se od červených vín liší tím, že jsou zpravidla svěží, s nižším obsahem alkoholu a nižším obsahem třísloviny. Vína mají obvykle jemnou až zaoblenou strukturu a jejich chuť se vyznačuje jemnou až svěží, živou kyselostí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Vína jsou produkována jako odrůdová i jako cuveé.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu vína s chráněným označením původu „Nahe“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu:

Odrůda Dornfelder 8,8 % vol a 68° Öchsle

všechny ostatní odrůdy 7,5 % obj. a 60° Öchsle

Hustota moštu v kvasné nádobě musí být zaznamenána.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní víno, Rotling

Organoleptické vlastnosti

Barva

Tato vína mají většinou načervenalou až intenzivně světle červenou barvu.

Vůně

Senzorické vlastnosti vín typu „Rotling“ jsou zpravidla velmi podobné vlastnostem popsaným u růžových vín. Vůně je zejména ovocná, částečně jemně kořenitá, s tóny bobulovin, jádrového ovoce a citrusových plodů.

Chuť

Mají obvykle jemnou až plnou chuť se svěží strukturou kyselin.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

–

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu vína s chráněným označením původu „Nahe“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu:

Odrůda Weißer Riesling 7,0 % obj. a 57° Öchsle

Odrůda Dornfelder 8,8 % vol a 68° Öchsle

všechny ostatní odrůdy 7,5 % obj. a 60° Öchsle

Hustota moštu v kvasné nádobě musí být zaznamenána.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Přívlastkové víno „Kabinett“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barva odpovídá v závislosti na druhu vína barvě v popisu jakostních vín.

Vůně

Ovocný profil s rozpoznatelným typem odrůdy; z bílých odrůd révy vinné: zelené ovoce (jablka, hrušky), jakož i žluté ovoce (broskve, meruňky); z červených odrůd révy vinné: tóny červených bobulí, z části i tóny černých bobulí. Často svěží, elegantní vůně, někdy travnaté nebo kořeněné tóny; jemně diferencovaná.

Chuť

Vína z oblasti Nahe s přívlastkem „Kabinett“ jsou zpravidla jemná, svěží a ovocná vína vyrobená ze zralých hroznů a s nízkým obsahem alkoholu. Zřetelně se v nich projevují typické vlastnosti odrůd, z nichž se vyrábějí, stejně jako mírná až silná kyselost. Vína typu „Kabinett“ zrají s různými úrovněmi zbytkového cukru; často suchá až středně suchá, ovocnou chuť zdůrazňuje zbytková sladkost. Často se vyznačují živou, svěží a dobře integrovanou kyselostí.

Vůně: Jasná a přímá, po zeleném až žlutém ovoci v případě bílých hroznů; u červených hroznů aroma bobulovin. Konkrétní aroma se odvíjí od druhu odrůdy révy vinné, terroiru a stylu vína.

Tělo a struktura: střední až lehká; elegantní, jemné tělo, dobře vyvážené, často s mírným obsahem alkoholu a v závislosti na terroiru také s jemnou minerálitou.

Dochuť: svěží a dlouhotrvající, s jemnými ovocnými tóny; často chladné/minerální nuance.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

–

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu vína s chráněným označením původu „Nahe“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu:

všechny ostatní odrůdy 9,5 % obj. a 73° Öchsle

Hustota moštu v kvasné nádobě musí být zaznamenána.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Přívlastkové víno „Spätlese“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barevné spektrum je podobné jako u jakostních vín, závisí na odrůdě révy a druhu vína, ale barvy jsou s vyšším stupněm zralosti většinou výraznější.

Vůně

Jelikož je váha jejich moštu vyšší než u vína typu „Kabinett“ mají vína typu „Spätlese“ obecně výraznou odrůdovou typičnost.

Chuť

Vína typu „Spätlese“ jsou obvykle chuťově plnější a mají větší tělo.

Krémová až sametová konzistence v závislosti na odrůdě a zrání, s harmonickým poměrem kyselosti a ovocné sladkosti.

Často mírně výraznější, samostatná zbytková sladkost.

Příjemná, přítomná a dobře integrovaná kyselost vyvažuje ovocnou chuť a zvyšuje potenciál zrání.

Příležitostně jemná mineralita; elegantní, jemná struktura.

Zralá, čistá ovocná aromata; u bílých odrůd také chuť žlutého, popř. exotického ovoce; u červených odrůd chuť červených nebo černých bobulovin; možná chuť sušeného ovoce nebo rozinek.

Konkrétní aromata se liší v závislosti na odrůdě, terroiru, stylu vína, ale také ročníku.

Často dlouhotrvající dochuť plná aromat.

Vína typu „Spätlese“ nabízejí rovnováhu mezi chutí zralého ovoce, svěží kyselostí a často elegantní sladkostí; další vývoj chutě ve sklence možný, s hloubkou, dlouhou dochutí a nuancemi květin, medu a minerálních tónů.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

–

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu vína s chráněným označením původu „Nahe“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu:

Odrůda Weißer Riesling 10,3 % obj. a 78° Öchsle

Odrůdy Müller Thurgau a Grüner Silvaner 10,9 % objemových a 82° Öchsle

všechny ostatní bílé odrůdy 11,7 % obj. a 87° Öchsle

všechny ostatní červené odrůdy 10,9 % obj. a 82° Öchsle

Hustota moštu v kvasné nádobě musí být zaznamenána.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Přívlastkové víno „Auslese“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Vína typu „Auslese“ mají obecně v závislosti na odrůdě a druhu vína výraznou barvu, a to díky použití plně zralých až přezrálých hroznů. Barevné spektrum bílých vín typu „Auslese“ se v zásadě pohybuje od jemných zelenožlutých odstínů u mladších vín typu „Auslese“ až po světle žlutou, zlatožlutou až jantarovou barvu v závislosti na zralosti a odrůdě révy vinné; barva červených vín typu „Auslese“ se obvykle pohybuje od světle třešňově červené po rubínově červenou až po granátově červenou, někdy sytou červenou v závislosti na odrůdě a věku. Obvykle je rovněž viditelná olejová struktura. Obecně: vysoká barevná sytost a lesk díky větší zralosti; jasná a koncentrovaná barva.

Vůně

Ve vůni převládají intenzivní ovocná aromata ve spojení s tóny exotického ovoce až po aromata sušeného ovoce, která se zintenzivňují se věkem vín. Mohou se vyskytovat rovněž jemné tóny podobné medu a kořenité tóny.

Chuť

Zbytková sladkost je obvykle výrazně vyšší než u typů vína „Kabinett“ a „Spätlese“; často jemně sladká až výrazně sladká, harmonicky doplněná kyselostí.

Kyselost je v závislosti na odrůdě révy vinné různě intenzivní; vína typu „Auslese“ odrůdy Riesling obvykle vykazují výraznou, svěží kyselost, která vyvažuje vysoký zbytkový cukr.

Vůně: Jasně definovaná vůně žlutého a tropického ovoce; u typu vína „Auslese“ vyráběného s pomocí ušlechtilé plísně botrytis dodatečná komplexní aromata medu, sušeného ovoce nebo citrusů.

Tělo a struktura: Velmi plné a intenzivní, často extraktivní, plná a opulentní, avšak přesto elegantní díky vyvážené svěžesti. Jemné minerální tóny; elegantní, strukturovaná textura. Dlouhé, aromatická a trvalá dochuť; tóny ovoce a květin se projevují po dlouhou dobu.

Vůně se značně liší v závislosti na odrůdě révy vinné, vlivu ušlechtilé plísně botrytis, terroiru a stylu vína.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

–

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu vína s chráněným označením původu „Nahe“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu:

Odrůda Weißer Riesling 11,4 % obj. a 85° Öchsle

Odrůdy Müller Thurgau a Grüner Silvaner 12,5 % objemových a 92° Öchsle

všechny ostatní bílé odrůdy 13,0 % obj. a 95° Öchsle

všechny ostatní červené odrůdy 12,5 % obj. a 92° Öchsle

Hustota moštu v kvasné nádobě musí být zaznamenána.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Přívlastkové víno „Beerenauslese“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Vína typu „Beerenauslese“ mají v závislosti na odrůdě a druhu hroznů obvykle intenzivní barvu a mírně olejovou strukturu. Obecně: vysoká sytost barev, jasný lesk; s věkem přibývají jantarové odstíny.

Vůně

Typická jsou ovocná až kořeněná aromata s tóny zralého až přezrálého ovoce (včetně exotického), sušeného ovoce, medu, rozinek, karamelu a koření.

Chuť

Chuť se obvykle vyznačuje čirou, plnou sladkostí, střední až silnou kyselostí a nízkým až středním obsahem alkoholu.

Minerální a květinové tóny zůstávají v závislosti na odrůdě rozpoznatelné; tóny alkoholu a ovoce společně vytvářejí opulentní buket. Vůně: med, sušené ovoce, rozinky, karamel; u exotických hroznů více tropických nuancí; aromata vzniklá v důsledku ušlechtilé plísně mohou zakrývat jiná ovocná aromata.

Tělo a struktura: velmi bohaté, koncentrované a olejovité; vysoká váha na patře; chuť alkoholu bývá mírná až lehce znatelná. Dlouhá dochuť, intenzivní sladká s dlouhotrvajícími nuancemi ovoce a medu; zbytková sladkost zůstává přítomna po dlouhou dobu.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Vína se vyrábějí ze zralých až přezrálých hroznů, sušených hroznů nebo hroznů napadených ušlechtilou plísní (*Botrytis cinerea*) s vysokým obsahem cukru.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu vína s chráněným označením původu „Nahe“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu:

všechny ostatní odrůdy 16,9 % obj. a 120° Öchsle

Hustota moštu v kvasné nádobě musí být zaznamenána.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Přívlastkové víno „Eiswein“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Intenzivní, většinou světle žlutá, zlatožlutá až jantarová barva v závislosti na odrůdě a zralosti; vína typu „Eiswein“ vyrobená z červených odrůd mohou mít rovněž jemné růžové tóny, pokud byly hrozny jemně lisované a jejich šťáva přišla do kontaktu se slupkou jen v malé míře. Vína typu „Eiswein“ jsou často čirá až mírně viskózní.

Vůně

Intenzivní a aromatická, s jasným charakterem v závislosti na odrůdě. Aromata žlutého a exotického ovoce doplněná o medové, sladké a kořeněné tóny a příležitostně vůni sušeného ovoce; u některých odrůd také tóny květů nebo minerální tóny. Díky zachování kyselosti působí vůně i nadále svěže a čiře, i přes vysokou sladkost.

Chuť

Velmi ovocná s vysokou sladkostí a zároveň živou, obvykle čirou kyselostí, která je obvykle vnímána jako výrazně vyšší než u jiných přívlastkových vín; přispívá k vyvážení ovocné sladkosti a kyselosti a dodává svěžest a strukturu.

Vůně: dominantní aromata připomínající žluté a exotické ovoce, navíc sladko-kořenitá aromata medu a sušeného ovoce.

Tělo a struktura: často plná až silná, někdy krémová nebo olejová v důsledku vysokého obsahu zbytkového cukru a koncentrovaných extraktů. Obsah alkoholu je obvykle střední až vysoký. Víno typu „Eiswein“ se obvykle vyznačuje plným, koncentrovaným tělem, sametovou až olejovou strukturou a dlouhou ovocnou, kořeněnou dochutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Vína CHOP „Nahe“ s přívlastkem „Eiswein“ se lisují z hroznů, které jsou v době sklizně a při lisování přirozeně zmrzlé, což vede k vysoké koncentraci obsahových složek hroznů. Předpokladem pro to, aby voda v hroznech na vinici zamrzla, jsou převážně zdravé a zralé hrozny.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu vína s chráněným označením původu „Nahe“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu:

všechny ostatní odrůdy 16,9 % obj. a 120° Öchsle

Hustota moštu v kvasné nádobě musí být zaznamenána.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Přívlastkové víno „Trockenbeerenauslese“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barevné spektrum vín typu „Trockenbeerenauslese“ se obvykle pohybuje od velmi syté světle žluté barvy až po tmavě jantarovou barvu; často s vysokou viskozitou. Intenzivní zbarvení: hrozny jsou vysoce zaschlé a podobají se rozinkám, a to díky napadení ušlechtilou plísní *botrytis* nebo extrémnímu suchu. V důsledku odpařování vody dochází ke koncentraci obsahových složek (cukr, kyselost a extrakty), čímž se barva ještě zintenzivňuje.

Vůně

Intenzivní a vícevrstvá s aromaty ušlechtilé plísně nebo rozinek. Zralé až přezrálé ovoce, sušené ovoce, med, koření; v závislosti na odrůdě také kořeněné tóny a mineralita.

Chuť

Velmi vysoká sladkost a v závislosti na odrůdě často s koncentrovanou kyselostí; obsah alkoholu je spíše střední až nízký. Nejvyšší koncentrace a plnost, krémová až olejovitá textura, tóny sušeného ovoce, medu, rozinek, tropického ovoce a koření; velmi dlouhá a intenzivní dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Ve srovnání s víny typu „Beerenauslese“ u těchto vín dochází k větší selekci hroznů a vyšší je také počet bobulí, které jsou koncentrovanější díky ušlechtilé plísni a částečně připomínají rozinky, a tak se obvykle dosahuje ještě vyššího obsahu cukru než u vín typu „Beerenauslese“.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu vína s chráněným označením původu „Nahe“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu:

všechny odrůdy 21,5 % obj. a 150° Öchsle

Hustota moštu v kvasné nádobě musí být zaznamenána.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Perlivé víno

Organoleptické vlastnosti

Barva

V závislosti na moštové odrůdě či odrůdách a druhu vína zahrnuje barevné spektrum při zpracování bílých odrůd zpravidla světle žluté tóny s nazelenalými odlesky až po barvu lipového květu, a při zpracování červených odrůd jemně růžovou, světle až tmavě červenou barvu. Jemné až výrazné perlení, v závislosti na kvalitě často živé a svěží.

Vůně

V závislosti na moštové odrůdě se vyznačují převážně ovocnou, někdy jemně kořenitou vůní a výraznou typičností odrůd. Aromata bobulovin a exotického ovoce; květinové tóny u aromatických odrůd; někdy kořeněné nebo minerální tóny.

Chuť

Ovocná, čerstvá, svěží; mírná chuť alkoholu; jemná až výrazné perlení zvyšuje svěžest; v závislosti na odrůdě další nuance malin, třešní a jahod; podpůrná svěžest díky oxidu uhličitému. Dochuť: svěží, obvykle krátká až středně dlouhá.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Jakostní perlivá vína jsou obvykle jemně perlivá a mají jasnou ovocnou a odrůdovou typičnost a díky oxidu uhličitému i větší svěžest.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu vína s chráněným označením původu „Nahe“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Odrůda Weißer Riesling 7,0 % obj. a 57° Öchsle

Odrůda Dornfelder 8,8 % vol a 68° Öchsle

všechny ostatní odrůdy 7,5 % obj. a 60° Öchsle

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní šumivé víno

Organoleptické vlastnosti

Barva

V závislosti na použitém základním víně nebo druhu vína se barva zpravidla pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po barvu lipového květu, ale u červených odrůd révy vinné může být také jemně růžová a světle až tmavě červená.

V závislosti na základním víně, většinou světle žlutá se zelenými odlesky až po žlutou barvu barvu lipového květu; u červených odrůd jemná růžová, světle červená až tmavě červená. Často intenzivní perlivost a jemná struktura.

Vůně

Jakostní šumivá vína a jakostní šumivá vína označená jako Cremants mají obecně vůni daných odrůd, ale – zejména při delším zrání – je jejich vůně také ovlivněna kvasinkami po druhém kvašení. Ve vůni se tak mohou projevit lehké ořechové tóny a tóny briošky. Výroba základních šumivých vín, která přicházejí do kontaktu s dubovým dřevem, může v šumivém víně spoluvytvářet pražené a kořeněné aroma.

Chuť

Jakostní šumivá vína jsou obvykle svěží, ovocná a kyselá a mají nižší obsah alkoholu. V závislosti na množství zbytkového cukru se sladkost vín pohybuje od téměř suchých až po výrazně sladká vína. Jsou z většiny intenzivně perlivá a mají hebkou strukturu. Mají většinou aroma zralého ovoce až kvasinek a koření a vůně je ovlivněna druhem základního vína, použitých odrůd a dobou ležení na kvasinkách. Delší minimální doba ležení na kvasinkách vytváří zásadně jemná, krémová a vyvážená šumivá vína.

Dochuť: obvykle dlouhotrvající s jasnou svěžestí, při dozvuku často diskrétní ořechové nebo brioškové aroma.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Jakostní šumivé víno se vyznačuje většinou mírným obsahem cukru v hroznech. Technika šetrné sklizně a lisování zachovává energickou strukturu kyselinky, která je zpravidla vyšší. Šumivá vína stanovené pěstitelské oblasti jsou většinou formována druhem základního vína, použitými odrůdami révy a tím, jak dlouho během výroby leží na kvasinkách.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu vína s chráněným označením původu „Nahe“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu:

všechny odrůdy 7,0 % obj. a 57° Öchsle

Hustota moštu v kvasné nádobě musí být zaznamenána.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Nepoužije se

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie /odrůdy/druhy

Všechny produkty

Maximální výnos

Maximální výnos:	105
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Albalonga

— Aromera

— Artaban

— Auxerrois – Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Blauer Frühburgunder – Frühburgunder, Madeleine Noir, Pinot Madeleine, Pinot Noir Précoce

— Blauer Limberger – Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Portugieser – Portugieser

— Blauer Silvaner

— Blauer Spätburgunder – Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

— Blütenmuskateller

— Bronner

— Cabaret Noir

— Cabernet Blanc

— Cabernet Cantor

— Cabernet Carbon

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calardis Blanc

— Calardis Musqué

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Comtessa

— Dakapo

— Deckrot

— Divico

— Divona

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenfelser

— Faberrebe – Faber

— Floreal

— Freisamer

— Gamay noir

— Gelber Kleinberger

— Gelber Muskateller – Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller

— Gm 6414-39

— Gm 6423-12

— Gm 6423-7

— Gm 7517-29

— Gm 7519-1

— Gm 7519-3

— Gm 7520-1

— Gm 7539-4

— Gm 7816-7

— Gm 7838-1

— Goldmuskateller

— Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner – Veltliner

— Grünfränkisch – Bormeo Verd

— Hegel

— Hibernal

— Huxelrebe – Huxel

— Hölder

— Johanniter

— Juwel

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Kleiner Fränkischer Burgunder – Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Laurot

— Malbec – Cot

— Merlot

— Monarch

— Morio Muskat – Morio–Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel – Muskat–Ottonel

— Muskat Trollinger – Muskat-Trollinger

— Müller Thurgau – Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe – Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Neronet

— Optima 113 – Optima

— Orion

— Ortega

— Ortlieber

— Osteiner

— Palas

— Pamina

— Perle

— Phoenix – Phönix

— Pinot Nova – Pinot nova

— Pinotin

— Prinzipal

— Regent

— Regner

— Reichensteiner

— Rieslaner

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Rotberger

— Roter Elbling – Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Muskateller

— Roter Riesling

— Roter Traminer – Gewürztraminer, Traminer

— Ruländer – Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

— Sangiovese – Nerino

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc – Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gris

— Sauvitage

— Scheurebe

— Schwarzblauer Riesling

— Schönburger

— Septimer

— Sibera

— Siegerrebe – Sieger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent – Sankt Laurent, Saint Laurent

— Staufer

— Syrah – Shiraz

— Sémillon – Semillon blanc

— Thurling

— VB 91-26-5

— Vidoc

— Viognier – Viogne

— Voltis

— Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder

— Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

— Weißer Riesling – Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

— Würzer

9. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast chráněného označení původu „Nahe“ se nachází ve spolkové zemi Porýní-Falc v oblasti řeky Nahe, levého přítoku Rýna a sahá od ústí Nahe do Rýna u Bingerbrücku proti proudu až před Kirn a do vedlejších údolí Guldenbach, Gräfenbach, Glan a Alsenz.

Chráněné označení původu „Nahe“ zahrnuje tyto obce a okresy:

Alsenz (4597), Altenbamberg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach (Bad Kreuznach (1942), Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernburg (1977), Ippesheim (1945), Planig (1944), Winzenheim (1941)), Bad Sobernheim (Sobernheim (2043)), Bärweiler (2047), Bayerfeld-Steckweiler (4625), Becherbach bei Kirn (2088), Bingen am Rhein (Bingerbrueck (3521)), Bockenau (2003), Boos bei Bad Kreuznach (2001), Braunweiler (2014), Breitenheim (2073), Bretzenheim (1928), Burgsponheim (2004), Callbach (2063), Dalberg (2016), Desloch (2072), Dielkirchen (Dielkirchen (4623), Steingruben (4624)), Dorsheim (1922), Duchroth (1982), Eckenroth (1909), Feilbingert (1980), Finkenbach-Gersweiler (4606), Gaugrehweiler (4596), Gerbach (4627), Guldental (Heddesheim (1927), Waldhilbersheim (1926)), Gutenberg (2009), Hargesheim (2008), Hergenfeld (2010), Hochstätten (1979), Hohenöllen (4683), Hüffelsheim (1997), Kalkofen (4593), Kirschroth (2046), Langenlonsheim (1924), Langenthal (2038), Laubenheim (1923), Lauschied (2048), Lettweiler (2061), Mandel (2006), Mannweiler-Cölln (Cölln (4600), Mannweiler (4599)), Martinstein (2051), Meddersheim (2044), Meisenheim (2069), Merxheim (2045), Monzingen (2041), Münsterappel (4594), Münster-Sarmsheim (3512), Niederhausen (1984), Niederhausen an der Appel (4591), Niedermoschel (4603), Norheim (1985), Nußbaum (2042), Oberhausen an der Appel (4595), Oberhausen an der Nahe (1983), Obermoschel (4604), Oberndorf (4598), Oberstreit (2002), Odernheim am Glan (2050), Offenbach-Hundheim (Offenbach (4701)), Raumbach (2070), Rehborn (2062), Rockenhausen (4631), Roth bei Bad Kreuznach (1906), Roxheim (2007), Rüdesheim (1996), Rümmelsheim (1921), Sankt Katharinen (2013), Schloßböckelheim (1999), Schöneberg bei Bad Kreuznach (1908), Schweppenhausen (1910), Simmertal (2096), Sommerloch (2012), Spabrücken (2017), Sponheim (2005), Staudernheim (2049), Stromberg (1907), Traisen (1986), Unkenbach (4605), Waldalgesheim (Genheim (3511)), Waldböckelheim (2000), Waldlaubersheim (1911), Wallhausen (2011), Warmsroth (Wald-Erbach (1905), Warmsroth (1904)), Weiler bei Bingen (3509), Weiler bei Monzingen (2040), Weinsheim bei Bad Kreuznach (1998), Windesheim (1925), Winterborn (4592), Wolfstein (4658).

Přesné vymezení je znázorněno na mapách, na nichž jsou ve výše uvedených obcích vyznačeny jednotlivé parcely s vinicemi. Mapy jsou k nahlédnutí zde: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Výroba jakostního vína, přívlastkového vína, sektu stanovené pěstitelské oblasti nebo jakostního perlivého vína stanovené pěstitelské oblasti s chráněným označením původu „Nahe“ smí probíhat v jiné oblasti než ve stanovené pěstitelské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny a která je uvedena v označení, pokud se oblast výroby nachází ve stejné spolkové zemi nebo v sousední spolkové zemi.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Kategorie vinařských produktů

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Všechny kategorie

Zjednodušeně lze říct, že se vinařská oblast nachází v trojúhelníku tvořeným městy Bingen, Alsenz a Monzingen. Oblast se skládá ze tří přírodních jednotek. V nejzazší severovýchodní části zasahují do vinařské oblasti výběžky pohoří Hunsrück (Soonwald). Severní část je součástí nížiny Nördliches Oberrheintiefland a tvoří ji pahorkatina Unteres Nahehügelland a rovina Untere Naheebene. Jižní část pěstitelské oblasti je součástí vrchoviny Saar-Nahe-Bergland (Nordpfälzer Bergland). Toto členění v hlavních rysech kopíruje geologii regionu. Vinice se nacházejí v průměrné nadmořské výšce 210 metrů. Vinice v oblasti Nahe se rovněž nacházejí na strmých nebo velmi strmých svazích, například na vrchu Rotenfels poblíž obce Bad Münster am Stein a na vrchu Steinberg poblíž obce Niederhausen. Průměrný sklon svahu ve vinařské oblasti „Nahe“ je 12,5 % (vinice na svahu).

Nejstarší horniny ve vinařské oblasti pocházejí z období devonu. Jsou to především staré zkameněliny mořských usazenin (pískovce, břidlice, křemence), ale i metamorfní horniny (zelená břidlice, fylit). Zdaleka nejrozšířenější jsou však načervenalé horniny z období spodního permu (tzv. Rotliegendu), včetně magmatických hornin (latit, andezit a bazalt). Réva se usazuje i na třetihorních usazeninách, Jsou zastoupeny fluviální i pobřežní písky a mořské břidlice.

Podle meteorologických údajů se celoroční průměrné denní teploty pohybují okolo 9,3 °C, během samotného vegetačního období činí průměrná teplota 13,8 °C. Průměrný roční úhrn srážek je 580 mm, z toho přibližně 60 % srážek spadne během vegetačního období.

Vinaři obhospodařují velké sousedící pozemky, tzn. že je možná dobrá mechanizace a hospodárné obdělávání ploch. Vinaři oceňují rozmanitost odrůd révy a potenciál jejich vývoje v důsledku různých půdních profilů, takže spotřebiteli lze nabídnout širokou paletu aromat. V posledních dvaceti letech se zde vinařství rozvíjelo obzvlášť dynamicky. Tuto dynamiku dokládá rostoucí počet špičkových mladých producentů. Lidský faktor vychází ze staleté vinařské tradice.

Uvedené souvislosti se vztahují na výrobu základního produktu z hroznů, který díky rozmanitosti půd a způsobu zpracování získává různé vlastnosti. Po sklizni následuje zatřídění do příslušných úrovní jakosti výroby vína.

Víno

Jakostní vína musí v závislosti na odrůdě splňovat minimální požadavky, pokud jde o minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu, a smějí být obohacována.

Přívlastková vína musí splňovat požadavky na minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu a nesmí se obohacovat. Při výrobě základního produktu z hroznů určených na výrobu přívlastkových vín může vinař během vegetačního období speciálním ošetřením, např. odlistěním zóny hroznů nebo prosvětlením hroznů, dosáhnout lepší kvality a intenzivnějšího složení hroznů. Individuální charakter lze přívlastkovému vínu jako výslednému produktu dodat i dalším vlivem člověka – různými způsoby lisování a technologiemi zpracování vína.

Kategorie vinařských produktů

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Základní produkt musí splňovat požadavky na minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu. V závislosti na vegetační fázi a lokalitě se musí hrozny z vinic vybrané na výrobu základního vína pro šumivé víno, sklidit dříve, aby se zachovala výrazná struktura kyselin typická pro šumivé víno stanovené pěstitelské oblasti nebo pěstitelský sekt. Výroba se provádí prvním nebo druhotným kvašením v nádržích nebo v lahvi. Jedná-li se o specialitu tradiční metody kvašení v lahvi, musí se z produktu stát šumivé víno druhým kvašením v lahvi. V takovém případě musí produkt v lahvi dozrávat po dobu nejméně devíti měsíců.

Kategorie vinařských produktů

8. Perlivé víno

Shrnutí souvislosti

U jakostních perlivých vín „Qualitätsperlwein b. A.“ musí základní produkt splňovat minimální požadavky na jakostní vína dané pěstitelské oblasti, pokud jde o přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu. Část oxidu uhličitého, který se uvolňuje při procesu kvašení vína, se zachovává.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Uvedení tradičních výrazů, uvedení menších zeměpisných jednotek

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Aby se na etiketách mohla uvádět tradiční označení, musí jakostní vína, přívlastková vína, jakostní perlivá vína stanovené pěstitelské oblasti nebo šumivá vína stanovené pěstitelské oblasti projít úřední kontrolou. Číslo zkoušky (tzv. č. A.P.) přidělené v této souvislosti musí být uvedeno na etiketě. Nahrazuje se jím číslo šarže.

Kromě stávajícího chráněného názvu vína musí být vína a vinařské produkty označeny jedním z tradičních výrazů: jakostní víno „Qualitätswein“ (též doplněné výrazem „b.A.“), přívlastkové víno „Prädikatswein“ (doplněné označením přívlastku „Kabinett“, „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ nebo „Eiswein“), jakostní perlivé víno „Qualitätsperlwein“ (doplněné výrazem „b.A.“), „Sekt b.A.“ nebo „Winzersekt“. Označování tradičními výrazy „Classic“, „Liebfrau(en)milch“, „Riesling-Hochgewächs“ a „Weißherbst“ je nepovinné. Právně regulované prvky označení lze používat v souladu s použitelným právem.

Registr vinic navíc uvádí seznam názvů oblastí, velkých vinic a jednotlivých vinic, které lze používat pro menší zeměpisné jednotky. V registru vinic jsou zaznamenány hranice lokalit a oblastí podle katastrálního označení (katastrální jednotky, katastrální podjednotky, viniční celky, parcely). Registr spravuje agrární komora spolkové země Porýní-Falc. Jeho zřízení a správa vychází z tohoto právního základu:

— § 23 odst. 3 a 4 zákona o víně,

— § 29 nařízení o víně,

— zákon spolkové země o ustanovení lokalit a oblastí a o registru vinic (zákon o vinicích),

— § 2 bod 16 nařízení spolkové země o pravomocech v oblasti vinařských právních předpisů.

Vymezení menších zeměpisných jednotek lze měnit pouze podle § 22g zákona o víně se souhlasem příslušné organizace. Každou změnu musí příslušná organizace podle § 22g zákona o víně oznámit Spolkovému úřadu pro zemědělství a výživu (BLE).

Popis požadavku/odchylky

Uvedení odrůd révy vinné

Právní rámec

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

U výrobků s chráněným označením původu „Nahe“ uváděných na trh s názvem odrůdy révy vinné lze pro účely označování používat pouze skutečné názvy. Míchání vín s novými odrůdami je povoleno.

Pokud se produkt vyrábí výhradně z hroznů nových odrůd, musí se uvádět na trh bez označení odrůdy na etiketě.

Popis požadavku/odchylky

Uvedení jednotlivých vinic a menších zeměpisných jednotek

Právní rámec

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Bez povinného označení odrůdy révy vinné, s omezením produkce jako v zákoně o označování, avšak bez omezení přislazování

Názvy jednotlivých vinic nebo menších zeměpisných jednotek vymezených na katastrální mapě, pokud jsou jejich názvy zapsány v registru vinic, smějí být použity pouze pro produkty, které byly vyrobeny minimálně z 85 % z následujících moštových odrůd:

— Blauer Spätburgunder

— Chardonnay

— Grüner Silvaner

— Ruländer

— Sauvignon Blanc

— Weißer Burgunder

— Weißer Riesling

V úvahu se nebere:

— jakékoli množství výrobků z révy vinné použitých ke slazení, „expedičního likéru“ nebo „tirážního likéru“, nebo

— jakékoli množství výrobků z révy vinné uvedených v bodě 3 písm. e) a f) části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.

Kromě toho smějí být produkty vyrobeny ze všech odrůd révy vinné, které jsou uvedeny v bodě 8.

Pro výrobu přívlastkových vín s přívlastky „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ a „Eiswein“ jsou povoleny všechny odrůdy révy vinné, které jsou povolené v souladu s bodem 8.

Vinařský profil oblasti „Nahe“ utváří již v minulosti a s dlouhou pěstitelskou tradicí zejména sedm odrůd: Weisser Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer a Grüner Silvaner se pevně etablovaly od 19. století. Hlavní odrůdou červeného vína je od posledních desetiletí 20. století odrůda „Blauer Spätburgunder“. Ačkoli Chardonnay a Sauvignon Blanc dosud nemají v pěstitelské oblasti „Nahe“ obdobnou dlouhou tradici, jejich význam roste – v neposlední řadě kvůli jejich vysoce kvalitnímu potenciálu.

Blízkost řeky zajišťuje mírné podnebí s teplými dny a chladnými nocemi – ideální podmínky pro optimální tvorbu vůní a zrání hroznů.

Pro region je charakteristická široká škála mikroklimatů a půd, od břidlice po červený pískovec, spraš a jíl. Tato geologická rozmanitost umožňuje odrůdám révy vyvinout širokou škálu stylů a chutí, od suchých až po ušlechtile sladká vína.

U řeky Nahe se pěstuje nejvíce odrůda Weißer Riesling. Obzvláště dobře se jí daří na strmých jižních svazích v blízkosti řeky a produkuje terroirová elegantní vína. Blauer Spätburgunder produkuje jemně strukturovaná červená vína s výrazným terroirovým charakterem na různých místech, a to v různých lokalitách; Také jeho růžové varianty získávají na popularitě. Odrůdám Grüner Silvaner, Weißer Burgunder, Ruländer, Chardonnay a Sauvignon Blanc prospívají místní příznivé podmínky a tyto odrůdy doplňují spektrum vín této pěstitelské oblasti vysoce kvalitními víny s výrazným terroirem. Jejich chuť se často vyznačuje jemným ovocem, elegantní kyselostí a minerálními nuancemi.

V posledních letech začalo mnoho vinařů experimentovat s různými pěstitelskými metodami a technikami výroby vína, aby ještě cíleněji využili potenciál daných odrůd révy vinné.

Všestrannost těchto sedmi odrůd a jejich schopnost odrážet vlastnosti terroiru z nich činí hlavní odrůdy v pěstitelské oblasti „Nahe“. Jejich vysoký podíl na osázených plochách vinic (přibližně 63 %) a jejich silné zastoupení u vín s označním původu jednotlivá vinice nebo malá plocha („Einzellage“, „Kleinraum“) dokládají význam, jaký mají pro chráněné označení původu „Nahe“.

Tradice, rozmanitost ovlivněná terroirem a rostoucí povědomí o kvalitě z nich činí vizitky regionu – na národní i mezinárodní úrovni.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Antraege/Nahe-gU/Produktspezifikation.pdf?__blob=publicationFile.