V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία του αμπελοοινικού τομέα

(2020/C 323/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«PONIKVE»

PDO-HR-02087

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 3.8.2015

1. **Ονομασία προς καταχώριση**

   Ponikve

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

   ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

   1. Οίνος

   15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

   Οίνος — λευκός οίνος

   Οίνοι που παράγονται από τις ποικιλίες Rukatac και Pošip bijeli, εξαιρετικά διαυγείς, με χρώμα πρασινωπό-κίτρινο έως κίτρινο, μετρίως υψηλή έως υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, μεγάλο βαθμό εκχύλισης, χαμηλή οξύτητα, γεμάτη και ισορροπημένη γεύση, καθώς και χαρακτηριστικό φρουτώδες άρωμα.

   Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 mg/L για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα έως 5 g/L, και 250 mg/L για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα πάνω από 5 g/L.

   Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά συνάδουν με τους ισχύοντες ορισμούς που προβλέπονται στους κανονισμούς της ΕΕ και την κροατική νομοθεσία.

([1]) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

Οίνος — ερυθρωπός οίνος

Οι οίνοι αυτοί παράγονται από την ποικιλία Plavac mali crni. Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν μετρίως έως πολύ έντονο ροζ χρώμα. Όσον αφορά το άρωμά τους, κυριαρχούν φρουτώδεις νότες που θυμίζουν εσπεριδοειδή και καρπούς κυνορροδέας, καθώς και ορυκτώδεις νότες και νότες βοτάνων. Η γεύση τους είναι γεμάτη, αρμονική και φρουτώδης.

Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 mg/L για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα έως 5 g/L, και 250 mg/L για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα πάνω από 5 g/L.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά συνάδουν με τους ισχύοντες ορισμούς που προβλέπονται στους κανονισμούς της ΕΕ και την κροατική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

Οίνος — ερυθρός οίνος

Οι οίνοι αυτοί παράγονται από την ποικιλία Plavac mali crni. Έχουν πορφυρώδες, βαθυκόκκινο χρώμα με έντονες ανταύγειες όταν είναι νεαροί. Το χρώμα αλλάζει με την παλαίωση· γίνεται σκούρο ρουμπινί, με βαθυκάστανες και ερυθρές αποχρώσεις στους πιο ώριμους οίνους. Έχουν σύνθετο άρωμα μαύρων φρούτων (κεράσια, βύσσινα, δαμάσκηνα) με νότες βοτάνων. Γεύση: γεμάτη, πολυεπίπεδη, με μετρίως υψηλή έως υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, πολύ μεγάλο βαθμό εκχύλισης και έντονες τανίνες· κυμαίνεται από απαλή έως πολύ στυφή.

Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 150 mg/L για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα έως 5 g/L, και 200 mg/L για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα πάνω από 5 g/L.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά συνάδουν με τους ισχύοντες ορισμούς που προβλέπονται στους κανονισμούς της ΕΕ και την κροατική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	13
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οίνος από λιαστά σταφύλια

Οι οίνοι μπορεί να είναι λευκοί ή ερυθροί. Έχουν πιο έντονες κίτρινες αποχρώσεις (ή μαύρο έως σκούρο χάλκινο χρώμα), υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και εξαιρετικά σύνθετο άρωμα υπερώριμων σταφυλιών και μούρων. Η γεύση τους είναι γεμάτη και φρουτώδης.

Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 mg/L για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα έως 50 g/l, και 300 mg/L για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα πάνω από 50 g/l. Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά συνάδουν με τους ισχύοντες ορισμούς που προβλέπονται στους κανονισμούς της ΕΕ και την κροατική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	300

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

Μόρφωση των πρέμνων

Καλλιεργητική πρακτική

Σε ολόκληρη την περιοχή ΠΟΠ «Ponikve», η μόρφωση των πρέμνων πραγματοποιείται αποκλειστικά με τη μέθοδο της κυπελλοειδούς διάταξης, χωρίς κρεβατίνα.

Φροντίδα αμπελώνα

Καλλιεργητική πρακτική

Ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά και τα σταφύλια τοποθετούνται σε τελάρα.

Οίνος

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Δεν επιτρέπεται η αλκοόλωση, η γλύκανση, η αύξηση της οξύτητας ή η μείωση της οξύτητας του οίνου.

Οίνος από λιαστά σταφύλια

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του συγκεκριμένου τύπου οίνου ξηραίνονται με φυσικό τρόπο στον ήλιο ενώ βρίσκονται ακόμα στα πρέμνα ή μετά τον τρύγο τοποθετούνται σε ξερολιθιές ή πέτρινες στοίβες, σε αποθήκες, σε παλέτες από καλάμι ή σε ξύλινα καφάσια, σε θερμοκρασία δωματίου. Η πυκνότητα των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του συγκεκριμένου οίνου πρέπει να είναι τουλάχιστον 130° Oechsle και δεν ισχύει ανώτατο όριο.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Ponikve» καλύπτει την αμπελουργική περιοχή Ponikve, η οποία βρίσκεται στον κτηματογραφημένο δήμο Boljenovići στη χερσόνησο Pelješac, κοντά στην πόλη Ston. Η περιοχή βρίσκεται εντός της αμπελουργικής έκτασης Pelješac, στην υποπεριοχή Srednja i Južna Dalmacija [κεντρική και νότια Δαλματία]. Η περιοχή ΠΟΠ «Ponikve» εκτείνεται από τον κόλπο Prapratno στα νοτιοανατολικά μέχρι το χωριό Sparagovići στα βορειοδυτικά. Το όρος Ilija αποτελεί το φυσικό όριο της περιοχής Ponikve στα βόρεια, ενώ στα νότια η περιοχή οριοθετείται από την οδό D414 Ston–Orebić.

7. **Κύρια/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Maraština - Rukatac, Maraškin, Mareština, Krizol, Višana, Malvasia del Chianti, Malvasia lunga, Pavlos

Plavac mali crni - Plavac mali, Plavac veliki, Crljenak mali, Crljenac, Pagadebit crni, Zelenka

Pošip bijeli - Pošip, Pošipak, Pošipica

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Φυσικοί παράγοντες

Έδαφος, ανάγλυφο του εδάφους, κλίμα

Το κλίμα της περιοχής ΠΟΠ «Ponikve» είναι μεσογειακό και χαρακτηρίζεται από ήπιους, υγρούς χειμώνες και θερμά, ξηρά καλοκαίρια. Το κατακερματισμένο ανάγλυφο του εδάφους και οι απότομες πλαγιές αποτρέπουν την παρατεταμένη παρουσία υγρού αέρα και τον σχηματισμό παγετού. Στα βόρεια εκτείνεται μια ορεινή ζώνη (όρος Ilija) που εμποδίζει την άμεση εισροή ψυχρών, βόρειων ανέμων. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι περίπου 16 °C. Η ελάχιστη θερμοκρασία του αέρα είναι κατά αρκετούς βαθμούς μικρότερη από το σημείο πήξης. Η χαμηλότερη θερμοκρασία καταγράφηκε τον Φεβρουάριο του 1985 (-5,8 °C), ενώ η υψηλότερη τον Αύγουστο του 2000 (36,7 °C). Η γειτνίαση με τη θάλασσα μετριάζει τις διακυμάνσεις στη θερμοκρασία. Το ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων ανέρχεται σε 1 050 mm περίπου (δεδομένα 30ετούς περιόδου για το Dubrovnik). Το μεγαλύτερο ύψος βροχοπτώσεων καταγράφεται το φθινόπωρο και τον χειμώνα, και το μικρότερο το καλοκαίρι. Στην περιοχή επικρατούν δύο άνεμοι: i) ο σιρόκος (ή γιούγκο), ο οποίος είναι θερμός και υγρός, ii) ο μπόρα, ο οποίος είναι πολύ ισχυρός και ψυχρός βόρειος άνεμος. Η συνεχής αύρα συμβάλλει στη χαμηλή υγρασία της ατμόσφαιρας γύρω από τα φύλλα και τα τσαμπιά, η οποία συντελεί στον περιορισμό της επίδρασης των κρυπτογαμικών ασθενειών στη συγκεκριμένη τοποθεσία.

Η περιοχή ΠΟΠ «Ponikve» βρίσκεται σε μια ορεινή, λοφώδη περιοχή με σχετικά μικρές, στενές κοιλάδες και καρστικά βυθίσματα (πόλγες). Το ανάγλυφο του εδάφους παρουσιάζει τυπικά καρστικά χαρακτηριστικά. Οι αμπελώνες βρίσκονται κυρίως σε πλαγιές με διάφορους βαθμούς κλίσης και έκθεσης στον ήλιο. Η ιδιαιτερότητα των εδαφών στην περιοχή ΠΟΠ «Ponikve» πηγάζει από τον δολομιτικό ασβεστόλιθο ή μαγνησιούχο ασβεστίτη, από τον οποίο αποτελείται το βασικό υπόστρωμα. Αυτό το μητρικό υπόστρωμα αποτελείται επίσης κατά τόπους από κοινό ασβεστόλιθο. Στα συγκεκριμένα υποστρώματα έχουν αναπτυχθεί διάφοροι τύποι εδάφους, ωστόσο τα εδάφη αυτά είναι κατά κύριο λόγο ελαφρά, αμμώδη και διαπερατά, με φυσικά χαρακτηριστικά που ευνοούν σε μεγάλο βαθμό την αμπελοκαλλιέργεια. Η περιεκτικότητα σε ανθρακικό άλας είναι κατά τόπους πολύ υψηλή. Το έδαφος έχει διαμορφωθεί για αμπελοκαλλιέργεια μέσω της δημιουργίας αναβαθμίδων και για τον λόγο αυτόν είναι γνωστό ως ανθρωπογενές έδαφος σε αναβαθμίδες. Το κοκκινόχωμα ή το καστανόχωμα αυτής της περιοχής διαφέρει από το σύνηθες, καθώς έχει σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε άμμο (περίπου 10 %) και ελαφρώς χαμηλότερη περιεκτικότητα σε σωματίδια αργίλου. Τα εδάφη παρουσιάζουν μέτρια υδατοχωρητικότητα, αλλά, λόγω της ανοδικής υγρασίας και της ρηχής καλλιέργειας, διατηρούν συγκεκριμένο επίπεδο υγρασίας, με αποτέλεσμα να μετριάζεται η υδατική καταπόνηση κατά τους μήνες ξηρασίας. Τα εδάφη έχουν κατά τόπους μικρό βάθος στο αρχικό στάδιο ανάπτυξης. Το ποσοστό του μητρικού πετρώματος μπορεί να είναι αρκετά υψηλό (περίπου 10-40 %). Τα παλαιότερα εδάφη είναι πιο αναπτυγμένα και βαθιά. Πρόκειται ως επί το πλείστον για πηλώδη έως αμμώδη-αργιλώδη εδάφη, με μεγαλύτερη ικανότητα συγκράτησης των υδάτων και, κατά συνέπεια, μεγαλύτερη αντοχή στην ξηρασία σε σύγκριση με τα πιο νεαρά εδάφη. Η ορυκτή σύσταση του εδάφους παρουσιάζει ελαφρώς υψηλότερη περιεκτικότητα σε μαγνήσιο και ασβέστιο. Η υψηλή περιεκτικότητα του εδάφους σε κάλιο συμβάλλει σε μεγάλο βαθμό στη χαμηλή ολική οξύτητα των σταφυλιών.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Αναβαθμίδες και ξερολιθιές

Οι περισσότεροι αμπελώνες στην περιοχή ΠΟΠ «Ponikve» δημιουργήθηκαν με την κατασκευή αναβαθμίδων στις απότομες πλαγιές, οι οποίες περιορίζουν τον αντίκτυπο της διάβρωσης του εδάφους. Η δημιουργία αναβαθμίδων στην περιοχή ΠΟΠ «Ponikve» αποσκοπεί αποκλειστικά στη μείωση της κλίσης του εδάφους, προκειμένου να διευκολυνθεί η καλλιέργεια των αμπελώνων και, ειδικότερα, να καταπολεμηθεί η διάβρωση του εδάφους. Οι αμπελώνες με αναβαθμίδες αποτελούνται από πολλές μικρές εκτάσεις με αναβαθμίδες, διαφόρων μεγεθών, διαμορφώσεων και κλίσεων. Οι αναβαθμίδες διαμορφώνονται με την κατασκευή πέτρινων τοιχίων (ξερολιθιών). Οι ξερολιθιές διαφέρουν ως προς το πλάτος και το ύψος, ανάλογα με την ποσότητα των πετρών στο έδαφος. Για την κατασκευή αμπελώνων στην περιοχή ΠΟΠ «Ponikve», πραγματοποιείται εκβραχισμός του εδάφους και λαμβάνεται επαρκής ποσότητα χώματος για τον μελλοντικό αμπελώνα, με την πέτρα να καθίσταται ένα εξαιρετικά πολύτιμο υλικό κατασκευής που δεν πλεονάζει ποτέ.

Η περιοχή ΠΟΠ «Ponikve» φιλοξενεί επίσης αμπελώνες οριοθετούμενους με ξερολιθιές που μοιάζουν με αναβαθμίδες. Οι αμπελώνες αυτού του είδους κατασκευάζονται σε επίπεδες εκτάσεις· σε αυτήν την περίπτωση, η παρουσία ξερολιθιών εξυπηρετεί αποκλειστικά την οριοθέτηση του αμπελώνα ή την αποθήκευση του πλεονάσματος πέτρας. Οι ξερολιθιές διαθέτουν συγκεκριμένη αρχιτεκτονική και, επιπλέον, συνθέτουν έναν μοναδικό οικότοπο για πολλά είδη μεσογειακής χλωρίδας και πανίδας.

Οι αμπελώνες στην περιοχή ΠΟΠ «Ponikve» δεν αρδεύονται, καθώς παρουσιάζουν πολύ καλή αντοχή στις περιόδους ξηρασίας χάρη στην ιδιαίτερη δομή του εδάφους. Κατά το αρχικό στάδιο εκβραχισμού και προετοιμασίας του εδάφους για την κατασκευή των αμπελώνων χρησιμοποιούνται μηχανήματα, αλλά, στη συνέχεια, οι ξερολιθιές κατασκευάζονται χειρωνακτικά με παραδοσιακό τρόπο, χωρίς τσιμέντο. Οι αμπελώνες με αναβαθμίδες στην περιοχή ΠΟΠ «Ponikve» συνθέτουν ένα ιδιαίτερο τοπίο κληρονομιάς, το οποίο, όπως πιστεύεται, ανάγεται στη ρωμαϊκή εποχή (11ος αιώνας). Πρόκειται για ένα εξαιρετικό παράδειγμα της αλληλεπίδρασης ανθρώπου και περιβάλλοντος με σκοπό την παρασκευή φημισμένου οίνου υψηλής ποιότητας και τη βέλτιστη αξιοποίηση και προστασία της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών. Όλοι οι νεαροί αμπελώνες που έχουν δημιουργηθεί σε αυτήν την περιοχή ακολουθούν το μοντέλο της αμπελοκαλλιέργειας σε αναβαθμίδες ή σε αμπελώνες που περιστοιχίζονται από ξερολιθιές. Γι' αυτόν τον λόγο, οι παραγωγοί από την περιοχή ΠΟΠ «Ponikve» επιθυμούν την υιοθέτηση της ίδιας μεθόδου αμπελοκαλλιέργειας για τους μελλοντικούς αμπελώνες της περιοχής· επιθυμούν, προπαντός, να προστατευτεί το τοπίο που συνθέτουν οι αναβαθμίδες σε πλαγιές ή επίπεδο έδαφος, καθώς και να αποτραπεί τυχόν συνένωση των αμπελώνων που θα αποσκοπούσε στη διαμόρφωση μεγάλων εκτάσεων με υψηλό επίπεδο μηχανοποίησης.

Όλοι οι αμπελώνες στην περιοχή ΠΟΠ «Ponikve» έχουν διαμορφωθεί με τη δημιουργία αναβαθμίδων στο έδαφος ή με την περίκλειση των αμπελώνων με ξερολιθιές. Με τον τρόπο αυτόν, διασφαλίζεται ότι το έδαφος μπορεί να αξιοποιηθεί για αμπελοκαλλιέργεια, ενώ παράλληλα περιορίζεται ο αντίκτυπος της διάβρωσης του εδάφους. Οι αμπελώνες στην περιοχή ΠΟΠ «Ponikve» δεν αρδεύονται, καθώς παρουσιάζουν πολύ καλή αντοχή στις περιόδους ξηρασίας χάρη στην ιδιαίτερη δομή του εδάφους.

Οι αναβαθμίδες σε απότομες πλαγιές και οι ξερολιθιές σε επίπεδο έδαφος αποτελούν εξαιρετικό παράδειγμα της αλληλεπίδρασης ανθρώπου και περιβάλλοντος με σκοπό την παρασκευή οίνων υψηλής ποιότητας, τη βέλτιστη αξιοποίηση και προστασία της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών και, προπαντός, την προστασία του τοπίου το οποίο θυμίζει ομολογουμένως «πέτρινη δαντέλα», καθώς και την αποτροπή τυχόν αναδασμού των αμπελώνων για τη διαμόρφωση μεγάλων εκτάσεων με υψηλό επίπεδο μηχανοποίησης.

Το κατακερματισμένο ανάγλυφο του εδάφους και οι απότομες πλαγιές αποτρέπουν την παρατεταμένη παρουσία υγρού αέρα και τον σχηματισμό παγετού. Στα βόρεια εκτείνεται μια ορεινή ζώνη (όρος Ilija) που εμποδίζει την άμεση εισροή ψυχρών, βόρειων ανέμων, ενώ η συνεχής αύρα συμβάλλει στη χαμηλή υγρασία της ατμόσφαιρας γύρω από τα φύλλα και τα τσαμπιά, η οποία συντελεί στον περιορισμό της επίδρασης των κρυπτογαμικών ασθενειών στη συγκεκριμένη τοποθεσία.

Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Οι οίνοι που παράγονται στην περιοχή ΠΟΠ «Ponikve» είναι κυρίως ερυθροί οίνοι από την ποικιλία Plavac mali crni, ενώ παράγονται επίσης (σε μικρή ποσότητα) λευκοί οίνοι από τις ποικιλίες Maraština και Pošip bijeli. Σε οικονομικούς όρους, η ποικιλία Plavac mali crni είναι η σημαντικότερη ποικιλία ερυθρού οίνου στην Κροατία. Δημιουργήθηκε με την αυθόρμητη γονιμοποίηση των γηγενών ποικιλιών Crljenak kaštelanski και Dobričić. Πρόκειται για χαρακτηριστική ποικιλία των αμπελώνων του Νότου, η οποία καλύπτει μια μικρή περιοχή. Η γονιμοποίηση της ποικιλίας είναι τακτική και εξασφαλίζονται σίγουρες αποδόσεις, παρόλο που τα σταφύλια συχνά δεν ωριμάζουν ομοιόμορφα. Δεδομένου ότι συγκαταλέγεται στις ποικιλίες πολύ όψιμης ωρίμασης, πρέπει να τοποθετείται σε σημεία με μέγιστη ηλιοφάνεια, συχνά με προσανατολισμό προς τη θάλασσα, ώστε να παρέχεται μεγάλη ποσότητα φωτός, ως αποτέλεσμα της έκθεσης και της κλίσης της, και να παρασκευάζονται οίνοι με έντονο χρώμα και ισχυρό χαρακτήρα. Παρουσιάζει μεγάλη αντοχή σε βιοτικούς και αβιοτικούς παράγοντες καταπόνησης.

Η ποικιλία Maraština είναι διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Δαλματία. Τα σταφύλια αυτής της ποικιλίας έχουν μικρό έως μεσαίο μέγεθος, χρυσοκίτρινο χρώμα με μικρές καστανές κηλίδες, μικρή απόδοση σε χυμό και χοντρό φλοιό· τα τσαμπιά είναι πυκνά και θυμίζουν ανθρώπινο σώμα με χέρια, εξού και το όνομα της ποικιλίας. Ωριμάζουν προς τα τέλη του τρίτου τριμήνου. Δεδομένου ότι η συγκεκριμένη ποικιλία είναι εξαιρετικά ευαίσθητη στο ωίδιο της αμπέλου, ευδοκιμεί σε θερμές, ξηρές και ευάερες περιοχές. Η ποικιλία Pošip bijeli απαντά επίσης στην περιοχή ΠΟΠ «Ponikve» σε μικρότερο βαθμό. Πρόκειται για ποικιλία που εξασφαλίζει συστηματικά μεγάλες αποδόσεις. Τα τσαμπιά είναι μεσαίου μεγέθους και λίγο έως μετρίως πυκνά. Τα σταφύλια έχουν ωοειδές σχήμα και ιδιαίτερα, φρουτώδη αρώματα, ενώ είναι επίσης πολύ γλυκά.

Αλληλεπίδραση φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων

Χάρη στην ιδιαίτερη επίδραση των περιβαλλοντικών παραγόντων (ανάγλυφο του εδάφους, έδαφος και κλίμα), οι οποίοι συνδυαστικά συμβάλλουν στην προστασία αυτής της περιοχής από τους ισχυρούς βόρειους ανέμους και στη διευκόλυνση του καλού αερισμού των φύλλων και των αμπελώνων —περιορίζοντας την εμφάνιση ασθενειών και παρέχοντας προστασία από τον παγετό—, εξασφαλίζεται επαρκής ποσότητα νερού στα πρέμνα, χωρίς να χρειάζεται άρδευση. Το στοιχείο αυτό, σε συνδυασμό με την επίδραση των ανθρώπινων παραγόντων —καθώς ο άνθρωπος έχει συμβάλει με άμεσο τρόπο στη διαμόρφωση του εδάφους, τη βιώσιμη αξιοποίησή του και τον περιορισμό του αντικτύπου της διάβρωσης με την κατασκευή αναβαθμίδων—, έχει δημιουργήσει έναν άρρηκτο δεσμό μεταξύ του θερμού εδάφους με αναβαθμίδες και των ποικιλιών που χαρακτηρίζουν αυτήν την περιοχή, με αποτέλεσμα να διασφαλίζεται εξαιρετικός βαθμός συμβατότητας για την παρασκευή ταυτοποιήσιμων οίνων υψηλής ποιότητας.

Αλληλεπιδράσεις φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων και χαρακτηριστικά του προϊόντος

Τα τυπικά χαρακτηριστικά και η ποιότητα των οίνων από την περιοχή Ponikve είναι αποτέλεσμα του ευνοϊκού μεσογειακού κλίματος και του ιδιαίτερου τύπου καστανοχώματος και κοκκινοχώματος. Το άθροισμα θερμικού χρόνου που υπερβαίνει τους 2 000 °C επιτρέπει την ωρίμαση ποικιλιών διαφορετικών περιόδων ωρίμασης και ιδιαίτερα ποικιλιών όψιμης ωρίμασης (περίοδοι IV και V), όπως η ποικιλία Plavac mali. Οι ηλιόλουστες αναβαθμίδες που οριοθετούνται με ξερολιθιές συνθέτουν ένα μοναδικό αμπελουργικό τοπίο και παρέχουν ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια γηγενών ποικιλιών, όπως οι ποικιλίες Plavac mali, Rukatac και Pošip. Χάρη στη συνεχή αύρα, πολύ σπάνια παγιδεύεται υγρός αέρας στους αμπελώνες. Με τον τρόπο αυτόν, περιορίζεται η επίδραση των κρυπτογαμικών ασθενειών και ευνοείται η ανάπτυξη ειδικής μικροχλωρίδας στα σταφύλια η οποία συμβάλλει στην αλκοολική ζύμωση. Η ολική οξύτητα των σταφυλιών, ιδιαίτερα εκείνων της ποικιλίας Plavac mali, είναι αρκετά χαμηλή· πρόκειται για το άμεσο αποτέλεσμα του θερμού μεσογειακού κλίματος και της ορυκτής σύστασης του εδάφους. Η υψηλή περιεκτικότητα του εδάφους σε κάλιο συμβάλλει σε πολύ μεγάλο βαθμό στη χαμηλή ολική οξύτητα των σταφυλιών. Το ιδιαίτερο άρωμα των οίνων από την περιοχή Ponikve, με επικρατέστερες νότες μούρων και απαλές νότες βοτάνων στους ερυθρούς οίνους και διακριτικά φρουτώδη αρώματα στους λευκούς οίνους, συνδέεται άμεσα με την ορυκτή σύσταση του εδάφους, ιδιαίτερα με την υψηλή περιεκτικότητά του σε ασβέστιο και μαγνήσιο. Η γεμάτη και ισορροπημένη γεύση των οίνων από την περιοχή Ponikve συνδέεται με την υψηλή συγκέντρωση μικροθρεπτικών στοιχείων στο έδαφος (σίδηρος, μαγγάνιο, ψευδάργυρος), τα οποία διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στη σύνθεση των πολυάριθμων

βιοχημικών ενώσεων στα σταφύλια. Χάρη στην ισορροπημένη συγκέντρωση μικροθρεπτικών στοιχείων στο έδαφος, παρασκευάζονται οίνοι με πιο γεμάτο σώμα, οι οποίοι μπορούν να παλαιώνουν για πολλά έτη και, ως εκ τούτου, έχουν μεγαλύτερη διάρκεια ζωής. Οι οίνοι της περιοχής Ponikve έχουν πλούσιο εκχύλισμα και υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, ενώ επίσης ενδείκνυνται για παλαίωση σε ξύλο. Τα θερμά και ξηρά φθινόπωρα στην περιοχή Ponikve δημιουργούν ευνοϊκές συνθήκες για την ωρίμαση σταφυλιών με εξαιρετική φαινολική ωριμότητα. Ο τρύγος μπορεί να είναι όψιμος, ενώ είναι δυνατή η παρασκευή οίνων από λιαστά σταφύλια.

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του συγκεκριμένου τύπου οίνου ξηραίνονται με φυσικό τρόπο στον ήλιο ενώ βρίσκονται ακόμα στα πρέμνα ή μετά τον τρύγο τοποθετούνται σε ξερολιθιές ή πέτρινες στοίβες, σε αποθήκες, σε παλέτες από καλάμι ή σε ξύλινα καφάσια, σε θερμοκρασία δωματίου.

Το σημαντικότερο μέρος της διαδικασίας παρασκευής οίνων από λιαστά σταφύλια είναι η διασφάλιση της σωστής ξήρανσης των σταφυλιών με φυσικές μεθόδους, η οποία είναι εφικτή χάρη στις ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες που χαρακτηρίζονται από θερμά, ξηρά φθινόπωρα και ευνοϊκούς ανέμους, όπως ο μπόρα. Κατά την αρχική επιλογή στον αμπελώνα, είναι σημαντικό να επιλέγονται τα τμήματα του αμπελώνα ή τα τσαμπιά που είναι καταλληλότερα για ξήρανση. Οι καλές αμπελουργικές θέσεις, το κατάλληλο έδαφος, το ευνοϊκό κλίμα, η ορθή φροντίδα του αμπελώνα και η επιλογή των κατάλληλων τσαμπιών για ξήρανση εγγυώνται την επιτυχημένη φυσική ξήρανση των σταφυλιών. Οι οίνοι που παράγονται από αυτά τα σταφύλια διαθέτουν αρώματα αποξηραμένων μαύρων φρούτων και καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης, εκχυλίσματος, οξύτητας και υπολειμματικών σακχάρων.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

—

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrsnosti_vina/Specifikacija-proizvoda-Ponikve.pdf