

WNIOSEK O REJESTRACJĘ NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO¹ WINA

Na podstawie art. 10 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz. Urz. UE L z 23.4.2024), zwanego dalej „rozporządzeniem 2024/1143”.

Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych

I. Dane wnioskodawcy²

- 1. Nazwa wnioskodawcy:** grupa producentów wina Winnice Doliny Dolnej Odry
- 2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:** Baniewice 115, 74-110 Banie
- 3. Grupa:**
[Należy przedstawić informacje dotyczące składu grupy.]

Wnioskodawcą jest grupa producentów wina Winnice Doliny Dolnej Odry, w skład której wchodzi: Winnica Jassa, Winnica Julo, Winnice Vogard i Winnica Turnau, którzy produkują wina w powiecie gryfińskim i w powiecie Szczecin w województwie zachodniopomorskim.

¹ Niepotrzebne skreślić.

² Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa producentów. Zgodnie z art. 9 ust. 1 rozporządzenia 2024/1143 grupa producentów składająca wniosek to zrzeszenie, niezależnie od jego formy prawnej, skupiające producentów tego samego produktu, którego nazwa jest przedmiotem wniosku o rejestrację. Pojedynczego producenta można uznać za grupę producentów składającą wniosek, jeżeli wykazano, że spełnione są wszystkie warunki określone w art. 9 ust. 3 rozporządzenia 2024/1143.

Wszyscy członkowie grupy są producentami tego samego produktu, którego dotyczy składany wniosek o rejestrację.

Informacje o grupie

Członkowie grupy i ich rola:

- Jacek Turnau z Winnicy Turnau - przewodniczący grupy
- Mariusz Ronewicz z Winnicy Julo - członek grupy
- Piotr Jassa z Winnicy Jassa - członek grupy
- Wojciech Czajkowski z Winnicy Vogard - członek grupy

II. Specyfikacja

Na podstawie art. 94 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, s.671), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 1308/2013”.

1 Nazwa:

Dolina Dolnej Odry

2 Wniosek dotyczy rejestracji:

[Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.]

<input type="checkbox"/>	1) nazwa pochodzenia
<input checked="" type="checkbox"/>	2) oznaczenie geograficzne

3 Opis:

[Należy przedstawić opis wina lub win, w odniesieniu do nazwy pochodzenia podać najważniejsze analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne, a w odniesieniu do oznaczenia geograficznego podać najważniejsze analityczne cechy charakterystyczne oraz ocenę lub oznaczenie jego organoleptycznych cech charakterystycznych.]

Specyficzne warunki naturalne Doliny Dolnej Odry w połączeniu z czynnikami ludzkimi sprawiają, że wina na tym obszarze charakteryzują się soczystością, wyrazistą kwasowością, często zbalansowaną przez cukier resztkowy, a także aromatami świeżych owoców. Właściwe dla poszczególnych kategorii cechy organoleptyczne podane są poniżej.

1. KATEGORIA: Wino

1.1. wino czerwone

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli.

Odmiany winorośli: rondo, regent, pinot noir, cabernet cortis, cabernet cantor, cabernet dorsa, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir précoce, pinot meunier, zweigelt

Kolor: czerwony

Aromaty: czerwone/ciemne owoce (czarna porzeczka i borówki), nuty ziemiste i pieprzne i beczkowe (wanilia, karmel, dym) w przypadku win dojrzewających w beczce

Smak: wina są soczyste, z wyraźną kwasowością i taninami od miękkich i łagodnych po wyraźne. Wina beczkowane są pełne i mają wygładzone przez dojrzewanie taniny.

1. 2. wino białe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli.

Kolor: żółty, złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir) lub bursztynowy w przypadku win macerowanych na skórkach

Odmiany winorośli: solaris, riesling, johanniter, hibernal, chardonnay, seyval blanc, pinot gris, auxerrois, elbling, gewürztraminer, gouais blanc, gutedel, muscaris, sauvignac, sauvignon blanc, sauvignon gris, sauvignon sary, souvignier gris (ewentualnie czerwone odmiany w przypadku blanc de noir)

Aromaty: świeże owoce, jabłko, cytrusy i nuty dębowe (wanilia, karmel, dym, kokos) w przypadku win beczkowanych. W przypadku win macerowanych na skórkach pojawiają się też aromaty dojrzałych owoców, cytrusów i herbaty.

Smak: wina są soczyste, mają wyraźną kwasowość. Wina beczkowane są pełne i mają wyraźną kwasowość. Wina z wyższym cukrem resztkowym są soczyste, mają wyraźną kwasowość i wyraźnie wyczuwalny cukier resztkowy. Wina macerowane na skórkach są soczyste, mają wyraźną kwasowość i wyczuwalną taninę.

1.3 wino różowe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: od jasno- do ciemnoróżowego

Odmiany winorośli: rondo, regent, pinot noir, cabernet cortis, cabernet cantor, cabernet dorsa, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir précoce, pinot meunier, zweigelt

Aromaty: czerwone owoce

Smak: wina są soczyste, mają wyraźną kwasowość. W winach z podwyższonym cukrem resztkowym ten ostatni jest wyraźnie wyczuwalny.

1.4 wino z późnego zbioru

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: żółty lub złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir)

Odmiany winorośli: solaris, riesling, johanniter, hibernal, chardonnay, seyval blanc, pinot gris, auxerrois, elbling, gewürztraminer, gouais blanc, gutedel, muscaris, sauvignac, sauvignon blanc, sauvignon gris, sauvignon sary, souvignier gris (ewentualnie czerwone odmiany w przypadku blanc de noir)

Aromaty: jabłko, cytrusy, miód, nuty tropikalne

Smak: wina są soczyste, mają wyraźną kwasowość i wysoki poziom cukru resztkowego.

1.5. wino lodowe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: żółty lub złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir)
Odmiany winorośli: solaris, riesling, johanniter, hibernal, chardonnay, seyval blanc, pinot gris, auxerrois, elbling, gewürztraminer, gouais blanc, gutedel, muscaris, sauvignac, sauvignon blanc, sauvignon gris, sauvignon sary, souvignier gris (ewentualnie czerwone odmiany w przypadku blanc de noir)
Aromaty: jabłko, cytrusy, miód, nuty tropikalne, kandyzowane owoce
Smak: wina są soczyste, mają wyraźną kwasowość i wysoki poziom cukru resztkowego.

2. KATEGORIA: gatunkowe wino musujące

2.1 gatunkowe wino musujące, białe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: żółty lub złoty

Odmiany winorośli: solaris, riesling, johanniter, hibernal, chardonnay, seyval blanc, pinot gris, auxerrois, muscaris, sauvignac, sauvignon blanc, sauvignon gris, sauvignon sary, souvignier gris, pinot noir (w przypadku blanc de noirs)

2.2 gatunkowe wino musujące, różowe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: jasno- do ciemnoróżowego

Odmiany winorośli: rondo, regent, pinot noir, cabernet cortis, cabernet cantor, cabernet dorsa, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir précoce, pinot meunier

3. KATEGORIA: gazowane wino półmusujące

3.1 gazowane wino półmusujące, białe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli, karbonizowane

Kolor: żółty lub złoty

Odmiany winorośli: solaris, riesling, johanniter, hibernal, chardonnay, seyval blanc, pinot gris, auxerrois, elbling, gewürztraminer, gouais blanc, gutedel, muscaris, sauvignac, sauvignon blanc, sauvignon gris, sauvignon sary, souvignier gris (ewentualnie czerwone odmiany w przypadku blanc de noir)

3.2. gazowane wino półmusujące, różowe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli, karbonizowane

Kolor: jasno- do ciemnoróżowego

Odmiany winorośli: rondo, regent, pinot noir, cabernet cortis, cabernet cantor, cabernet dorsa, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir précoce, pinot meunier, zweigelt

Szczególne praktyki enologiczne:

1.1. wino czerwone

- Fermentacja na skórkach przez co najmniej 4 dni
- Pełna lub częściowa fermentacja jabłkowo-mlekowa z udziałem dodanych bakterii kwasu mlekowego.
- Dojrzewanie w beczce drewnianej przez co najmniej 6 miesięcy w przypadku win beczkowanych

1.2. wino białe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C
- Dojrzewanie w beczce drewnianej przez co najmniej 6 miesięcy w przypadku win beczkowanych
- Przerwanie fermentacji poprzez schłodzenie pojemnika do temperatury poniżej 6 °C w przypadku win z wyższym cukrem resztkowym
- Maceracja na skórkach przez co najmniej 4 dni w przypadku win macerowanych na skórkach

1.3. wino różowe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C
- Tłoczenie czerwonych winogron lub metoda saignée

1.4. wino z późnego zbioru

- Późny zbiór gron o wysokiej zawartości cukru i dotkniętych szlachetną pleśnią (*botrytis cinerea*)
- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C

1.5. wino lodowe

- Zbiór naturalnie zmrożonych gron w trakcie mrozów i tłoczenie na zewnątrz
- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C

2.1 gatunkowe wino musujące, białe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C
- Fermentacja wtórna w butelce, metodą tradycyjną
- Dojrzewanie na osadzie drożdżowym przez co najmniej 8 miesięcy

2.2 gatunkowe wino musujące, różowe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C
- Tłoczenie czerwonych winogron lub metoda saignée
- Fermentacja wtórna w butelce, metodą tradycyjną
- Dojrzewanie na osadzie drożdżowym przez co najmniej 8 miesięcy

3.1 gazowane wino półmusujące, białe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C
- Nasycanie CO₂ przez co najmniej 24h
- Maksymalnie 2,5 bara CO₂ w butelce

3.2. gazowane wino półmusujące, różowe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C
- Tłoczenie czerwonych winogron lub metoda saignée
- Nasycanie CO₂ przez co najmniej 24h
- Maksymalnie 2,5 bara CO₂ w butelce

Opis wina:

Specyficzne warunki naturalne Doliny Dolnej Odry w połączeniu z czynnikami ludzkimi sprawiają, że wina na tym obszarze charakteryzują się soczystością, wyrazistą kwasowością, często zbalansowaną przez cukier resztkowy, a także aromatami świeżych owoców. Właściwe dla poszczególnych kategorii cechy organoleptyczne podane są w punkcie 5.1

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

1. KATEGORIA: Wino

1.1. wino czerwone

Kolor: rubinowy lub purpurowy

Aromaty: czerwone/ciemne owoce (wiśnia, truskawka, czarna porzeczka i borówki), nuty ziemiste i pieprzne i beczkowe (wanilia, karmel, dym) w przypadku win dojrzewających w beczce

Smak: wina są soczyste, ze średnią i wysoką kwasowością oraz taninami od miękkich i łagodnych po wyraźne. Wina beczkowane są pełne i mają wygładzone przez dojrzewanie taniny.

1. 2. wino białe

Kolor: żółty lub złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir) lub bursztynowy w przypadku win macerowanych na skórkach

Aromaty: świeże owoce, jabłko, cytrusy i nuty dębowe (wanilia, karmel, dym, kokos) w przypadku win beczkowanych. W przypadku win macerowanych na skórkach pojawiają się też aromaty dojrzałych owoców, cytrusów i herbaty.

Smak: wina są soczyste, mają średnią lub wysoką kwasowość. Wina beczkowane są pełne i mają średnią lub wysoką kwasowość. Wina z wyższym cukrem resztkowym

są soczyste, mają wyraźną kwasowość i wyraźnie wyczuwalny cukier resztkowy. Wina macerowane na skórkach są soczyste, mają średnią lub wysoką kwasowość i wyczuwalną taninę.

1.3 wino różowe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: łososiowy, różowy, o różnym stopniu nasycenia (jasny, średni, ciemny)

Aromaty: czerwone owoce (truskawka, poziomka, malina)

Smak: wina są soczyste, mają średnią lub wysoką kwasowość. W winach z podwyższonym cukrem resztkowym ten ostatni jest wyraźnie wyczuwalny.

1.4 wino z późnego zbioru

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: żółty lub złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir)

Aromaty: jabłko, cytrusy, miód, nuty tropikalne

Smak: wina są soczyste, mają średnią lub wysoką kwasowość i wysoki poziom cukru resztkowego.

1.5. wino lodowe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: żółty lub złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir)

Aromaty: jabłko, cytrusy, miód, nuty tropikalne, kandyzowane owoce

Smak: wina są soczyste, mają wysoką kwasowość i wysoki poziom cukru resztkowego.

2. KATEGORIA: gatunkowe wino musujące

2.1 gatunkowe wino musujące, białe

Kolor: żółty lub złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir)

Aromaty: jabłko, gruszka, cytrusy i nuty chlebowe w przypadku win produkowanych metodą tradycyjną

Smak: wina są musujące i mają wysoką kwasowość i wyczuwalne nuty owoców sadowniczych (jabłka lub gruszki).

2.2 gatunkowe wino musujące, różowe

Kolor: łososiowy, różowy, o różnym stopniu nasycenia (jasny, średni, ciemny)

Aromaty: czerwone owoce (truskawka, malina), jabłko, cytrusy i nuty chlebowe w przypadku win produkowanych metodą tradycyjną

Smak: wina są musujące i mają wysoką kwasowość oraz wyczuwalne nuty czerwonych owoców, zwłaszcza truskawki.

3. KATEGORIA: gazowane wino półmusujące

3.1 gazowane wino półmusujące, białe

Kolor: żółty lub złoty

Aromaty: jabłko, gruszka, cytrusy

Smak: wina są delikatnie musujące, soczyste, mają średnią lub wysoką kwasowość

3.2. gazowane wino półmusujące, różowe

Kolor: łososiowy, różowy, o różnym stopniu nasycenia (jasny, średni, ciemny)

Aromaty: czerwone owoce, cytrusy

Smak: wina są musujące i mają wysoką kwasowość oraz wyczuwalne nuty czerwonych owoców, zwłaszcza truskawki.

1.1 Analityczne cechy charakterystyczne:

1. KATEGORIA: Wino

1.1. wino czerwone,

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami

1. 2. wino białe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami

1.3 wino różowe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami

1.4. wino z późnego zbioru - wniosek o odstępstwo

Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	$\geq 13\%$
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	$\geq 7\%$
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 g/l
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

1.5. wino lodowe - wniosek o odstępstwo

Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	$\geq 17\%$
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	$\geq 5,5\%$
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 g/l
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	28
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

2. KATEGORIA: gatunkowe wino musujące

2.1 gatunkowe wino musujące, białe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
---	----------------------

Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami

2.2 gatunkowe wino musujące, różowe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami

3. KATEGORIA: gazowane wino półmusujące

3.1 gazowane wino półmusujące, białe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami

3.2. gazowane wino półmusujące, różowe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
---	----------------------

Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami

4 Obszar geograficzny:

Obszar Doliny Dolnej Odry obejmuje powiat gryfiński oraz powiat Szczecin – jednostki administracyjne bezpośrednio ze sobą sąsiadujące, położone w południowo-zachodniej części województwa zachodniopomorskiego. Ich granice mają w dużej mierze charakter naturalny, oparty na uwarunkowaniach hydrologicznych i geomorfologicznych.

Zachodnią granicę obszaru w południowej części (powiecie gryfińskim) wyznacza rzeka Odra. Odra rozdziela się w tym miejscu na dwa ramiona – Odrę Zachodnią i Wschodnią (Regalicę), tworząc obszar Międzyodrza – unikatowy teren chroniony jako Park Krajobrazowy Dolina Dolnej Odry. Naturalna bariera rzeki i rozlewisk stanowi wyraźną granicę fizjograficzną regionu.

Północna granica przebiega wzdłuż Zalewu Szczecińskiego i obejmuje naturalne obniżenia rzeczne, doliny oraz strefy przejściowe między wodą a lądem. Od wschodu Szczecin ogranicza się częściowo do Wzgórz Bukowych i graniczy z puszciami, które przechodzą także na teren powiatu gryfińskiego.

Granica północno-wschodnią jest brzeg Jeziora Dąbie. Południowa i wschodnia granica opiera się na morenowych wzniesieniach i formach polodowcowych, które oddzielają ten region od sąsiednich powiatów (myśliborskiego, pyrzyckiego i stargardzkiego). Są to naturalne, ukształtowane przez lodowiec granice krajobrazowe, odróżniające teren obszaru objętego wnioskiem od sąsiadujących regionów.

Obydwa powiaty różnią się od sąsiednich pod względem warunków naturalnych. Na tym odcinku Odry rozciąga się pas najwyższych w dolnym odcinku rzeki wzgórz morenowych, sprzyjających rozwojowi winiarstwa. Południkowy charakter zajmującego większą część obszaru powiatu gryfińskiego sprawia, że jego wschodnie granice znajdują się na różnych odcinkach w podobnej odległości od Odry, stanowiąc linię rozdzielającą obszary o różnym stopniu oddziaływania rzeki na temperaturę i okres wegetacyjny. Na wschód od tej linii oddziaływanie Odry na klimat jest mniejsze i krótszy jest tym samym okres wegetacyjny.

5 Maksymalna wydajność z hektara:

Wino

90 hektolitrów wina na hektar

Gatunkowe wino musujące

90 hektolitrów wina na hektar

Gazowane wino półmusujące

90 hektolitrów wina na hektar

Wino z późnego zbioru

50 hektolitrów wina na hektar

Wino lodowe

30 hektolitrów wina na hektar

6 Odmiana lub odmiany winorośli, z których otrzymywane są wino lub wina:

Auxerrois

Cabernet Cantor

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Cabernet Sauvignon

Chardonnay

Elbling

Gutedel

Hibernal

Gewürztraminer

Gouais blanc

Johanniter

Muscaris

Merlot

Pinot Gris

Pinot Noir

Pinot noir précoce

Pinot Meunier

Regent

Riesling

Rondo

Sauvigniac

Solaris

Sauvignon Blanc

Sauvignon Gris

Sauvignon Sary

Southern Gris

St. Laurent

7 Związek z obszarem geograficznym:

[W przypadku nazwy pochodzenia należy przedstawić opis związku przyczynowego między jakością i właściwościami produktu a środowiskiem geograficznym określonym w pkt 5 oraz właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi i ludzkimi, z którymi są one głównie lub wyłącznie związane, w tym elementy opisu produktu lub metody produkcji uzasadniające ten związek.]

W przypadku oznaczenia geograficznego należy przedstawić opis związku przyczynowego pomiędzy pochodzeniem geograficznym a odpowiednią szczególną jakością, reputacją lub innymi właściwościami, które można przypisać pochodzeniu geograficznemu produktu, do którego dotacza się oświadczenie skazujące, na których z podanych czynników – określonej jakości, renomie lub innych właściwościach przypisywanych pochodzeniu produktu – opiera się związek przyczynowy. Opis może również dotyczyć elementów opisy produktu lub metody produkcji uzasadniających związek przyczynowy.]

Terroir Doliny Dolnej Odry, a więc wszystkie czynniki naturalne i ludzkie typowe dla tego regionu mają duży wpływ na jakość wina. Klimat, ukształtowanie terenu, gleba oraz praktyki enologiczne, przyczyniają się do jakości wszystkich kategorii win.

Gleba

Gleby są w przeważającej części piaszczysto-gliniaste, gliniaste, średnio zwięzłe i średnio przepuszczalne. Wysoka zawartość gliny w glebach przyczynia się do bilansu wodnego i bardzo dobrze nadaje się do uprawy winorośli. W niektórych częściach obszaru w podłożu dominują wapień i kreda. Ten rodzaj gleby ma dużą zdolność retencji wody.

Ukształtowanie terenu

Wspólną cechą terenu są rzeźba terenu i powiązania hydrologiczne dużych zbiorników wodnych. Region charakteryzuje się bogatą siecią starorzeczy oraz łagodnie falującymi wzgórzami morenowymi. Jego granice są w dużej mierze naturalne, ukształtowane przez lodowiec i odróżniają teren obszaru objętego wnioskiem od sąsiadujących regionów. Winnice korzystają z łagodnych zboczy, co pozwala osiągnąć optymalne nasłonecznienie.

Klimat

Obszar Doliny Dolnej Odry charakteryzuje się umiarkowanym klimatem przejściowym z wyraźnymi wpływami morskimi, co czyni go jednym z najkorzystniejszych regionów Polski dla uprawy winorośli. Położenie w bezpośrednim sąsiedztwie dużych zbiorników wodnych – rzeki Odry, Zalewu Szczecińskiego, jezior Dąbie i Miedwie oraz rozlewisk Międzyodrza – powoduje łagodzenie amplitud temperatur i sprzyja równomiernemu dojrzewaniu owoców. Dodatkowy wpływ na długą wegetację mają tu masy powietrza

znad Atlantyku i Morza Bałtyckiego, które współtworzą unikatowy mikroklimat. Wszystko to składa się na rzadsze niż w pozostałej części województwa zachodniopomorskiego występowanie temperaturowych ekstremów, co pozytywnie wpływa na redukcję ryzyka wystąpienia wiosennych przymrozków, w lecie zaś sprzyja miarowej, długiej wegetacji istotnej z punktu widzenia balansu i aromatyczności wina.

Obecność wód powierzchniowych działa jak klimatyczny regulator – latem ogranicza skrajne upały, a zimą chroni przed gwałtownymi spadkami temperatury. Dzięki temu sezon wegetacyjny w regionie jest dłuższy niż w innych częściach kraju. Średnia roczna temperatura powietrza wynosi około 8,5–9°C, a liczba dni z temperaturą powyżej 10°C (kluczowych dla wzrostu winorośli) przekracza 170.

Dolina Dolnej Odry notuje jedne z najwyższych w kraju temperatury w okresie zimowym oraz jedne z najwyższych średnich temperatur całorocznych. Pomimo tych szczególnych warunków w zimie zdarzają się kilkudniowe okresy, w których temperatura minimalna spada regularnie poniżej -7 °C, co ma wpływ na tworzenie win lodowych.

Średnia roczna temperatura powietrza za lata 1991-2020 wyniosła dla Szczecina 9,5 stopnia Celsjusza i była jedną z najwyższych w kraju. Jedną z najniższych była też średnia liczba dni przymrozkowych w roku (57). Dobre nasłonecznienie, sięgające rocznie ponad 1700 godzin, umożliwia optymalne dojrzewanie gron. Wszystkie te czynniki kształtują klimat z długim okresem wegetacyjnym, ciepłymi latami i łagodnymi zimami.

Średnie temperatury i inne ważne wskaźniki meteorologiczne dla Szczecina w latach 1991-2020

Średnia temperatura dobową powietrza: 9,5 °C
Średnia minimalna temperatura: 5,5 °C
Średnia maksymalna temperatura: 13,7 °C
Średnia suma uśonecznienia 1738,6 godzin/rok
Roczna suma opadów: 567,1

Region jest stosunkowo osłonięty przed silnymi wiatrami dzięki otaczającym wzgórzom morenowym i kompleksom leśnym (m.in. Puszcza Bukowa), co dodatkowo sprzyja utrzymaniu stabilnego mikroklimatu w winnicach. Ilość opadów atmosferycznych wynosi średnio 550–650 mm rocznie i rozkłada się dość równomiernie, co ogranicza ryzyko suszy, a jednocześnie zapobiega nadmiernemu zawilgoceniu gleby – szczególnie istotne w późniejszej fazie dojrzewania gron.

Czynnik ludzki

Kluczowe dla jakości win regionu są praktyki winiarskie, takie jak dobór odmian, metody uprawy (maksymalne wykorzystanie światła słonecznego przy lokalizacji winnic, przeredzanie gron), zarządzanie zbiorami (kontrola poziomu cukru, kwasowości i aromatów za pomocą metod laboratoryjnych i organoleptycznych) oraz

praktyki winiarskie (fermentacja na zimno, starzenie w drewnianych beczkach). Do prowadzenia winorośli służą przede wszystkim metody Guyota i Cordona. Optymalny czas zbioru winogron ustala się na podstawie zawartości cukru i kwasowości. W przypadku win lodowych tłoczenie następuje na zewnątrz, w niskich temperaturach, by zapewnić wysoką koncentrację moszczu. Wina fermentują w kadziach ze stali nierdzewnej lub w drewnianych beczkach. W przypadku win o podwyższonych cukrze resztkowym, fermentację przerywa się, uzyskując relatywnie niski poziom alkoholu. Niektóre z win leżakuje się w beczkach dębowych lub akacjowych. Dla pełnej ekspresji aromatycznej odmian i ograniczenia wpływu aromatycznego drewna stosuje się też dojrzewania w dużych beczkach dębowych i akacjowych.

W regionie stosuje się szczególne praktyki winiarskie. Jedną z nich są większe niż w innych regionach odstępy między rzędami winorośli. Szerokie międzyrzędzia mają na celu lepszą wentylację krzewów, a tym samym przeciwdziałanie presji chorobowej. Kolejną specyficzną praktyką jest używanie przy winifikacji beczek z rzadko spotykanych w innych regionach rodzajów drewna: dębu sławońskiego i akacji. Obydwa rodzaje drewna przyczyniają się do profilu aromatycznego z relatywnie niewielkim zasobem nut beczkowych.

Specyficzny klimat regionu wpłynął też na rozwój produkcji win ze szlachetną pleśnią. Duża część polskiej produkcji tych win, zwłaszcza słodkich, koncentruje się właśnie na tym obszarze.

Wpływ na wina

Czynniki naturalne i ludzkie Doliny Dolnej Odry wpływają na cechy organoleptyczne i analityczne win, takie jak soczystość, wyraźna kwasowość, delikatny cukier resztkowy i relatywnie niski poziom alkoholu, często nieprzekraczający 12%.

Gleby piaszczysto-gliniaste, gliniaste, średnio zwarte i średnio przepuszczalne przyczyniają się do powstawania pełnych, soczystych win. Gleby z dużą zawartością wapienia i kredy dzięki zdolności retencji wody wpływają na wysoką kwasowość, soczystość i aromatyczną złożoność. Dotyczy to zarówno win białych, jak i czerwonych oraz musujących i gazowanych.

Ukształtowanie terenu, w tym charakterystyczne wzgórza morenowe, pozwalają osiągnąć optymalne nasłonecznienie, a w konsekwencji dojrzałość gron i owocowy charakter win białych, czerwonych, musujących i gazowanych. Bliskość zbiorników wodnych pozytywnie wpływa na rozwój szlachetnej pleśni (*botrytis cinerea*), a tym samym powstawanie cenionych win z późnego zbioru (*botrytyzowanych*).

Klimat regionu z wyraźnymi wpływami morskimi, łagodnymi amplitudami temperatur, relatywnie wysokimi temperaturami zimą, długim okresem wegetacyjnym i dobrym nasłonecznieniem sprzyja uprawie wielu szczepów, także tych najbardziej wymagających, umożliwiając osiągnięcie optymalnej dojrzałości przy jednoczesnym zachowaniu wysokiej kwasowości. Mikroklimaty na południowo-zachodnich zboczach wzniesień morenowych zapewniają warunki idealne dla upraw odmian białych i czerwonych o wysokiej jakości enologicznej, wpływając na jakość win białych i

czzerwonych. Wysoka kwasowość jest także istotna przy tworzeniu win musujących i gazowanych, a także z późnego zbioru (botrytyzowanych) i lodowych. W tych ostatnich zapewnia odpowiedni balans dla wysokiego cukru resztkowego. Występujące w Dolinie Dolnej Odry kilkudniowe okresy, w których temperatura minimalna spada regularnie poniżej -7 °C, umożliwiają tworzenie win lodowych.

Podsumowując, wina wytrawne swoją rzeźkość i owocowość – zawdzięczają unikatowemu mikroklimatowi pozostającemu pod wpływem Odry i mas powietrza znad Atlantyku oraz piaszczysto-gliniastym glebom. Obydwa czynniki są też kluczowe dla uzyskania pożądanej wysokiej kwasowości win musujących tworzonych metodą tradycyjną i karbonizacji. W przypadku win słodkich kluczowa dla ich aromatów i smaku jest szlachetna pleśń, która doskonale rozwija się w regionie dzięki bogatej sieci starorzeczy, rzek i innych zbiorników wodnych.

Wszystkie te czynniki zapewniają winom z Doliny Dolnej Odry unikatową w skali kraju renomę potwierdzoną wielokrotnymi wyróżnieniami w prestiżowym konkursie Polskie Korki w wszystkich edycjach konkursu od 2014 do 2024 roku (łącznie łącznie 27 złote, srebrne i brązowe korki oraz wysokimi ocenami polskich i międzynarodowych krytyków ([m.in.](#) Jancis Robinson, Julia Harding MW, Jamie Goode i Wojciech Bońkowski MW)).

8 Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

[Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego wina lub win.]

Brak.

9 Kontrola:

[Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej³, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.]

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Aleje Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa

10 Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

[Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące wina lub win.]

³ Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jedną jednostkę organizacyjną.