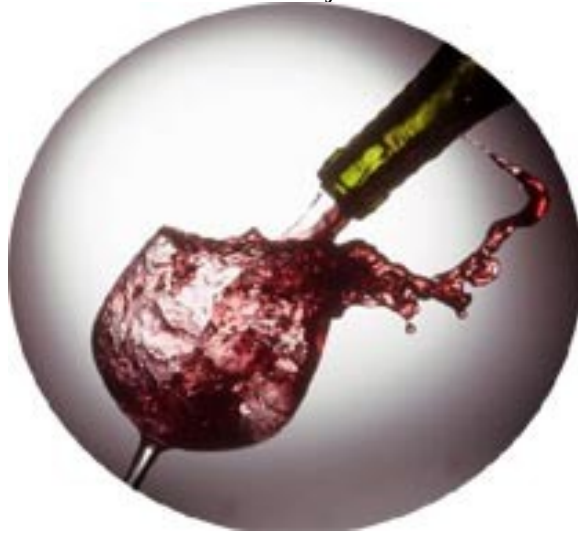


CVIČEK

IZVLEČEK:

CVIČEK P.T.P. priznано tradicionalno poimenovanje! To je vino, ki je sinonim za Dolenjsko in Slovenijo. Cviček p.t.p. predstavlja in dokazuje značilnosti svojega porekla, to je dolenjske pokrajine. Pridelujemo ga iz rdečkastih, rdečih in belih vinskih sort grozdja, ki zorijo v vinorodnem okolišu Dolenjske. Cviček p.t.p. je suho vino z nizko alkoholno stopnjo, (do 10,0vol.%), z malo višjimi skupnimi kislinami. Vino je svetlo rdečkaste barve z rubinastim odtenkom, sveže sadne arome, v okusu nežen, lahkoten, svež, živahen. Očara nas s svojimi neobičajnimi lastnostmi, z lahkotnostjo, pitnostjo in vsebnostjo sestavin primerljivih s pestrostjo današnjega tempa življenja. Cviček p.t.p. je vino za vse priložnosti, je spremljevalec preprostih krajevno značilni jedi v zidanici ali hramu na Dolenjskem, kakor tudi slavnostnih jedi in popotnice, ko nas osveži in z lahko glavo dolgo spominja na prijetna doživetja.



UVOD:

Cviček – dolenski posebnej številka ena. Dolenjska je svojevrstna dežela in v njenih nedrjih se skriva veliko zakladov. Idilična podoba sončne dežele, ki jo krasijo čudovita narava in prijazni ljudje, je očarala že veliko src. Na pobočjih dolenskih gričev že dolga stoletja uspeva žlahtna vinska trta, ki na plemeniti zemlji in ob neizmerni ljubezni vinogradnikov daje odlična vina. Prva violina dolenskega vinogradništva pa je seveda cviček, nabritež, v katerem so utelešeni toplo sonce in rosni biseriter žlahtni sokovi rodovitne zemlje. Glas dolenskega vinogradništva je ponesel daleč preko meja Slovenije in si ob kraškem teranu izboril mesto slovenskega vinskega ambasadorja. "Dokler kri po žilah teče, Dolenjec se cvičku ne odreče!" Ljudska pesem razkriva dolensko navezanost na cviček in na vse, kar je povezano z njim. Dolenjci so nanj in na svoje vinograde izjemno navezani in ponosni. V svojih hramih, ki so raztreseni med vinogradi po dolenskih gričih, ga pogosto občudujejo, pokušajo in ob njem kramljajo. Vinogradniki velikokrat poudarjajo, da bi bila Dolenjska brez cvička nepopolna, Dolenjci pa manj veseli, kot so. Mnogo pisateljev in pesnikov je v neokrnjenih gozdovih Gorjancev ali pa na sončnih pobočjih, med vinogradi Trške gore, našlo navdih za literarna besedila in poezijo. Tudi v skrivnostne tančice zaviti dolenski gradovi, ki za svojimi zidovi skrivajo nešteto zgodb in so kot neme priče preteklosti posejani po vsej Dolenjski, so premamili marsikatero pesniško dušo. Največ lepih besed in misli je Dolenjski namenil pisatelj Janez Trdina, ki jo je takole opisal kot deželo sonca in cvetja: "Jaz vem samo to, da sem opazil sem ter tja cvetlice, kakršnih, če se prav spominjam, nisem prej nikjer nikoli videl. Mene ni mikalo drugo kakor živa barva in duh cvetja..."

VSEBINA:

Rojstvo cvička

Že Valvasor je omenjal rdečkasto dolensko vino kot "dolenjca, ki je nemarno kisel". Vse do pred sto leti so cvičku pripisovali pretirano kislost, ki je bila posledica prezgodnje trgatve, malomarnega kletarjenja in neustreznega sortimenta. V želji, da bi se na Kranjskem izboljšala kakovost vinogradništva in vinarstva, so leta 1886 ustanovili poskusno vinogradniško postajo na Grmu v Novem mestu in nekaj let kasneje tudi kmetijsko šolo, ki je skrbela za izboljšanje razmer v kmetijstvu. Ves trud takratnih vinarskih veljakov je bil kmalu poplačan tudi z boljšo kakovostjo cvička.

Po podatkih etnologa Boža Račiča naj bi bil krstni boter cvička ravnatelj Kmetijske družbe Gustav Pirc, ki je leta 1895 na degustaciji na sedežu omenjene družbe dolensko rdečkasto vino prvič uradno imenoval cviček. Že pred izgradnjo železnice so povsod priljubljeno dolensko vino vozili po Savi do Zasavja in Zaloga, od tam pa so ga trgovci dobavljali krčmam na Gorenjskem in v okolici Ljubljane.

Popisi iz knjig franciscejskega katastra so razkrili, da je bil dolenski vinorodni okoliš del Kranjske in med največjimi takrat registriranimi vinorodnimi območji v Sloveniji. Krški vinorodni okoliš, pod katerega so spadali davčni okraji Kostanjevica, Krško in Mokronog, ki še danes slovi po izredno kvalitetnem cvičku, je obsegal 3519,8 hektara vinogradov. V novomeškem vinorodnem okolišu, kamor so se po takrat veljavnem katastrskem načrtu uvrščali davčni okraji Novo mesto, Trebnje in Žužemberk, so imeli 2759,3 hektara vinogradov, v katerih so pridelovali cviček in druga vina.

Skrivnosti stoletnega recepta

Cvičku je mati plemenita zemlja in oče toplo sonce, kletar pa mu s svojim znanjem vdahne polnost, harmonijo in pitnost, ki jo premorejo le redka vina. Dolenski kletarji skrbno in ljubosumno čuvajo recepte, ki so jih skozi stoletja izpopolnjevali in nadgrajevali njihovi dedje.

Cviček je vino, ki nastane z mešanjem približno 70 odstotkov vina rdečih ter 30 odstotkov vina belih vinskih sort. Njegovi nosilni sorti sta rdeča žametovka in bela kraljevina. V sestavo dobrega cvička pa ob omenjenih osnovnih sortah v manjših količinah spadajo tudi modra frankinja, portugalka, laški rizling in rumeni plavec.

-Žametovka: je rdeča sorta, ki je v cvičku največ (45 %) in predstavlja njegovo glavno sestavino. Žametovka ali žametna črnina je naša avtohtona sorta, ki cvičku daje njegov nezgrešljivi vinski karakter. Je pozna sorta srednje bujne rasti, zato ji prijajo boljše oziroma izbrane vinogradniške lege. Glede tal ni posebno zahtevna. Odporna je proti zimski pozebi, nekoliko manj proti spomladanski, saj njeni brsti odženejo razmeroma zgodaj.

-Kraljevina: bela sorta, ki je v cvičku okoli 12 % in je zanj nepogrešljiva, saj mu znižuje kislost ter mu daje mehko in pitnost. Glede rastnih razmer ima podobne zahteve kakor žametovka. Spomladi brsti nekoliko kasneje, dozori pa malo pred žametovko. Spada med zelo rodne sorte.

-Modra frankinja: rdeča sorta, katere poreklo ni znano; veliko jo gojijo tudi na Hrvaškem, Avstriji, v južni Nemčiji in na Madžarskem. Cvičku v svojem 12-odstotnem deležu daje polnost, harmonijo in barvo. Frankinja ni zahtevna glede vinogradniške lege in tal. Srednje dobro prenaša zimsko pozebo, prištevamo pa jo med sorte, ki so primerne za kakovostna rdeča vina.

- Ostale sorte: v cvičku se v majhnih količinah pogosto znajdejo še nekatere sorte, ki uspevajo v okoliških vinogradih. Plavec, laški rizling in portugalka so sorte, ki ponavadi v cvičku končajo zgolj po naključju, in ne zato, ker bi bile zanj pomembne. Nekateri vinogradniki v zadnjih desetletjih kot "cvičkovo sorto" sicer omenjajo laški rizling, ki naj bi v majhnih količinah poskrbel za izredno lepo aromo.

Vino z značajem

Cviček je vino z dolgo in izjemno bogato tradicijo. Skozi stoletja so mu kletarji izoblikovali svojevrsten vinski značaj, ki ima lastnosti, kakršne bi težko srečali še kje drugje po svetu. Njegove edinstvene organoleptične lastnosti, ki se odražajo v svetlo rubinasto rdeči barvi, nizki alkoholni stopnji, majhni količini fenolnih oz. taninskih snovi, prijetni, mehki kislosti in svežini, ga uvrščajo med vinske posebnosti. Njegova svežina, ki jo krasi prijetna cvetica, katere aroma spominja na jagode, je nedvomno cvičkov glavni prodajni adut. Z omenjenimi lastnostmi je osvojil veliko ljubiteljev žlahtne kapljice. Zelo priljubljen je med starejšimi ljudmi, ker jih okrepi in razvedri. Priporočajo ga tudi okrevajočim, ker zbuja tek in dviguje odpornost. Cenijo ga vsi, ki uživajo ob dobri hrani in družbi, saj ga lahko zaradi njegove dokaj nizke alkoholne stopnje popijejo tudi kakšen kozarec več kot katerega drugega vina, ne da bi se ob njem pretirano opili.

Da je cviček zares vinski posebnost, dokazuje tudi soglasje slovenske vinogradniške in vinarske stroke, ki je sprejela sklep, da je treba cviček ob kraškem teranu zakonsko zaščititi kot slovensko vinsko posebnost.

Cviček v kartuziji Pleterje

Navezanost kartuzijanov na vino je že leta 1127 v svojem zborniku kartuzijanskega reda "Consuetudines" predstavil Guigo. Avtor je vinu namenil posebno poglavje, v katerem je menihom priporočal zmerno uživanje sira in vina.

V začetku 20. stoletja so v obnovljeni samostan Pleterje prišli menihi iz francoskih kartuzij, ki so seboj prinesli veliko vinogradniškega in kletarskega znanja ter izkušenj. Kaj kmalu po svojem prihodu so pričeli obdelovati vinograde na Pleterskem hribu, ki so ga spoštljivo imenovali tudi Božji vrt.

Paradni konj kleti kartuzije Pleterje je bil vedno cviček, saj so ga menihi iz Francije ob velikem spoštovanju tradicije okoliških vinogradnikov kmalu sprejeli za svojega. Poleg cvička pa so za potrebe cerkvenih obredov pridelovali tudi kakovostno mašno vino, ki so ga hranili v manjši kleti.

Pleterska klet je tudi dandanes zapriseženo cvičkova klet, v kateri se zavedajo njegove dragocenosti in verjamejo v njegovo prihodnost. Posebnost pleterskega cvička je njegova nizka alkoholna stopnja (pod 9 vol. %), pa tudi dejstvo, da prihaja iz božjega hrama.

Kje nabaviti grozdje?

Cviček je na slovenskem čedalje bolj cenjena pijača. Če imate voljo in nekaj kletarske žilice, ga lahko prikletarite tudi sami. V nadaljevanju vam bom opisal postopek. Če se ga boste držali, boste z veliko verjetnostjo pridelali odličen cviček. No pa začnimo od začetka. Prikletarili bomo recimo cviček iz 400 kg grozdja. Količino seveda lahko poljubno spremenite - po želji. Domnevam, da nimate vinograda ali pa v njem nimate potrebnih sort grozdja, zato seveda svetujem, da ga enostavno kupite. Vzemite Salamonov oglasnik, najdete rubriko prodaja kmetijskih pridelkov in pogledjte, kdo in kje prodaja grozdje. Izbor bo pester, zato vam seveda svetujem, da se odpravite po dogovoru na Dolenjsko po grozdje, ali pa vam ga bo v zidanico ali klet iz Dolenjske pripeljal kar sam pridelovalec grozdja. Katere vrste grozdja boste potrebovali je podrobno opisano v 9. členu "Pravilnika o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja Cviček". Predlagam da izberete naslednje razmerje grozdja: Žametne črnine 45 % (180 kg); Modre frankinje 30 % (120 kg); Kraljevine 15 % (60 kg) in Laškega rizlinga 10 % (40 kg), skupaj torej 400 kg.

Priprava grozdja

Torej, v kleti pripravite kad (dobra bo recimo 500 litrov plastična). Dobro jo pomijte z vodo, v katero ste kapnili nekaj 5% raztopine H₂SO₃ (v nadaljevanju tekoče žveplo) zaradi dezinfekcije (približno en zamašek tekočega žvepla v polno vedro vode). Ravno tako dobro pomijte tudi mlin in ga splaknite z enako raztopino. Na kad nalepite samolepilni termometer v traku (v agro trgovini se jih dobi po ceni nekaj 100 SIT) zaradi spremljanje temperature vretja mošta. Enak termometer nalepite tudi na cisterno, v kateri boste hranili in donegovali cviček. Podatek o temperaturi tekočine je namreč pomemben pokazatelj dogajanja v moštu oz. vinu. Če boste za kletarjenje uporabljali hrastov sod ga je potrebno še posebno skrbno pomiti (preberite tukaj o mokrem konzerviranju sodov). Kupljeno grozdje čim prej pripeljite v zidanico oz. klet in ga zdrožgajte. Dobro je, da ima mlin tudi vgrajen pecljalnik: Če ga nima, ročno poberite iz zmlete drozge peclje in jih odstranite. To je nujno potrebno, ker bodo sicer ostanki pecljev povzročili grenak priokus v vinu, kar je seveda za poznavalce vin moteče in zlahka opazno! Pri transportu morate obvezno paziti, da grozdje ostane čim manj poškodovano. Ko ste zmleli grozdje je v kadi nastalo približno 360 litrov drozge. Sedaj je potrebno izmeriti stopnjo sladkorja v moštu. Ugotovitev zabeležite! Da preprečite oksidacijske procese, ki se začnejo odvijati zaradi prisotnosti kisika, je potrebno drozgo takoj zažveplati. Uporabite odmerek 0,4 dcl tekočega žvepla na 100 litrov. V našem primeru boste 0,4 pomnožili z 3,6 hl (360 litrov) drozge in dobili odmerek 1,44 dcl tekočega žvepla (tabela žveplanje lahko vidite tukaj). V vedro zajemite iz kadi nekaj mošta, v vedro nato vlijte pripravljen odmerek žvepla, premešajte vsebino in jo zlijte v kad na drozgo. Drozgo nato dobro premešajte, da se žveplo čim bolj enako porazporedi.

Alkoholno vrenje

Sedaj je potrebno vzpodbuditi alkoholno vrenje. Kupljene suhe kvasovke rodu SAHAROMICES CEREVISIAE po navodilu proizvajalca vmešajte v drozgo. Čez približno dva dni boste opazili burno alkoholno vrenje. Na vrhu drozge v kadi se bo tvoril klobuk, katerega je potrebno vsakodnevno čim večkrat potapljati. Drozga naj macerira v kadi do 4 dni. Lahko nekaj več ali manj odvisno od dosežene barve mošta. Cviček namreč ne sme biti temno rdeče barve ampak svetlo rdeče. Če je namreč preveč intenzivne barve, kljub temu, da bo izvrstnega okusa, vam ga bodo ocenili le kot namizno rdeče vino, kar pa seveda nočete. Sledi prešanje. Če stiskalnice nimate, pa odcejanje mošta od drozge v pripravljeno cisterno, kjer se bo nadaljevalo alkoholno vrenje. Cisterno pokrijte samo z zunanjim pokrovom, ki ima izvrtano odprtino na vrhu. V odprtino vstavite vrelna veho. Dnevno spremljamo temperaturo mošta. Temperaturo mošta v kadi in kasneje v cisterni je potrebno dnevno spremljati. Ne sme biti višja kot 24 stopinj C. Če se temperatura približa tej številki, je potrebno ohlajanje. Vzemite več plastenk npr. radenske, dobro jih umijte z raztopino, kot ste jo uporabljali pri pranju kadi in mlina. V plastenke nalijte čisto vodo in jih dajte v zmrzovalnik. Zamrznjeno plastenko nato dajte v drozgo ali v mošt v cisterni. Ko se led v plastenkah stopi, jih zamenjajte z drugimi zamrznjenimi. Ko boste opazili znižanje temperature, lahko z opisanim postopkom prenehate. Ko imate mošt v cisterni in je začel vreti, je čas, da ga po potrebi dosladkate po opravljenem izračunu s pomočjo tabele sladkornih stopenj. Sedaj je glavna naloga ugotoviti, kdaj bo prenehalo alkoholno vrenje. Če imate refraktometer dnevno spremljajte v moštu količino sladkorja. Ta bo dnevno padal in se po približno 10 dneh opazno ustavil nekje okoli vrednosti 4 stopinj Kl. S tem alkoholno vrenje še ni prenehalo, namreč še vedno poteka tiho vrenje. To se vidi po mehurčkih CO₂, ki sem ter tja pridejo na površino mošta v cisterni. Ko tudi teh redkih mehurčkov ne boste več opazili lahko sklepate, da je alkoholno vrenje prenehalo.

Prvi pretok

Zelo pomembno je, da čez 7 do 14 dni mlado vino pretočite in žveplate. Takrat zaradi procesov, ki so se dogajali med alkoholnim vrenjem vsebuje najmanj porabnikov žvepla. Vino pazljivo pretočite iz cisterne v kad. Pazite, da bo pretok vina čim manj zračen, najboljše preko črpalke ali s pomočjo gumaste cevi. Pomijte cisterno in zopet nazaj pretočite vino. Nato vino žveplajte z odmerkom tekočega žvepla 1,1 dcl na 100 litrov. Glede na količino vina, ki ga bo v našem primeru okoli 280 litrov, bo odmerek 3,08 dcl tekočega žvepla. Žveplo dobro vmešate v vino, da se čim bolj enakomerno porazporedi v vsebini. Pomembno je, da peti dan po žveplanju, vino odnesete v analizo, kjer bodo izmerili, koliko prostega žvepla je v njem. Če je z vinom vse v redu, bi moralo biti v njem med 25 in 30 mg/l prostega žvepla.

Drugi pretok

Čez 4 do 8 tedne (priporočam čez 7 tednov) sledi drugi pretok vina in primerno žveplanje.

Kako vino ob drugem pretoku primerno žveplamo? Tako, da pred pretokom vino (v steklenici, zadostuje 1/2 litra) nesemo v analizo. Tam nam opravijo izmero prostega žvepla. Če nam naprimer ugotovijo, da je v vzorcu še 14 mg/l prostega žvepla pomeni, da zasledujemo cilj, da vino dožveplamo toliko, da bo imelo 25 mg/l. Vendar, to enostavno ne pomeni, da dodamo v vino ob drugem pretoku razliko t.j. 11 mg/l žvepla oz. 0.22 dcl tekočega žvepla na 100 litrov, ampak moramo prej vračunati tudi predviden izkoristek žvepla in odmerek povečati skladno s tabelo (primer praktičnega izračuna lahko vidite tukaj) Tako ste uspeli pridelati prvovrsten cviček. Spomladi priporočam, da vino zopet kontrolno nesete v analizo, kjer naj izmerijo vsebnost prostega žvepla. Če je v vinu manj kot 15 mg/l, ki je spodnja meja, ko je vino še zaščiteno pred škodljivimi vplivi, ga po prej predstavljenem postopku ugotovite manjkajočo razliko in odmerek žvepla enostavno vlijete v cisterno in vsebino previdno premešajte. To prijazno rdečkasto vino je sinonim za Dolenjsko in je slovenska vinska posebnost. V tem vinu se predstavlja tako dolenjska vinska pokrajina, kot njeni preprosti iskreni ljudje. Cviček, ta vinski posebnost, je namenjen ljudem, ki k vinu pristopajo dobrovoljno, odprtih misli in brez posebnih predsodkov.

Je zvrst rdečega vina, ki se prideluje iz rdečih sort grozdja žametne črnine (70%), modre frankinje (10%) in belih sort grozdja (20%), med katerimi prevladuje kraljevina. Rdeče in bele sorte grozdja se tako v pravilnem sorazmerju zlivajo v čudovito harmonijo.

Cviček je po sestavi eden najbolj blago dišečih in svojevrstnih vin v Sloveniji. Je suho vino z nizko alkoholno stopnjo (8,5 do 10,0 vol.%), z nekoliko višjimi skupnimi kislinami, in je kot takšen edinstven in neponovljiv proizvod tako v slovenskem kot v svetovnem merilu. Je svetlo rdečkaste barve z rubinastim odtenkom, sveže sadne arome, ki ima poudarek na rdečih sadežih (maline, češnje, rdeči ribez) in nežnega, svežega, živahnega, očarljivega okusa.

Vrednost cvička se kaže tudi v njegovih blagodejnih in raznolikih zdravilnih učinkih na človeški organizem. Znano je, da so rdeča vina z območja vulkanskih tal, kakor je dokazano pri cvičku, zdravilna. Kot vsa rdeča vina vsebuje tudi cviček določeno količino flavonoidnih snovi, ki jim tudi zdravstvo priznava ugoden vpliv na zdravje in preprečevanje kardiovaskularnih obolenj. Že od nekdanj so nekateri zdravniki priporočali cviček ob jedi, nekaterim bolnikom s sladkorno boleznijo, z malo želodčne kisline, s povišanim krvnim tlakom in rekoalescentom.

Cviček nas očara s svojimi neobičajnimi lastnostmi, z lahkotnostjo, pitnostjo in vsebnostjo sestavin, primerljivih s pestrostjo današnjega obdobja civilizacijske naglice in želje po zmerni in zdravi prehrani. Pravi ljubitelji vina znajo ceniti tudi vino za vsak dan, "un petit vin", kot mu pravijo Francozi, vino, ki ne zahteva posebne priložnosti in ne priprave. Je vino, kot se deklarira: brez velike odločnosti in brez prikritih napak. Je lahkotno in zelo pitno vino. Cviček je vino za vse priložnosti, kot aperitiv (peneči cviček), kot stalni spremljevalec preprostih krajevno značilnih jedi in popotnice, ki nas osveži in z lahko glavo še dolgo spominja na prijetna doživetja.

Pravilnik o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja - cviček

Uradni list RS, št. 3-132/2000

* * *

1. člen

Ta pravilnik ureja, na podlagi strokovnega elaborata "Elaborat za zaščito vina s priznanim tradicionalnim poimenovanjem - cviček PTP", pridelavo in promet grozdja ter mošta namenjenega pridelavi v vino cviček s priznanim tradicionalnim poimenovanjem ter pridelavo in promet cvička s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (v nadaljnjem besedilu: vino cviček PTP).

2. člen

Grozdje za vino cviček PTP se prideluje le na absolutnih vinogradniških legah, znotraj vinorodnega okoliša Dolenjska. Vino cviček PTP se prideluje le na območju vinorodnega okoliša Dolenjska. Meje vinorodnega okoliša Dolenjska določa v predpis, ki ureja rajonizacijo vinogradniškega območja Republike Slovenije.

Pridelava vina cviček PTP po tem pravilniku obsega pridelavo grozdja, vina in stekleničenje vina.

3. člen

Absolutne vinogradniške lege, na katerih se prideluje grozdje za vino cviček PTP, so tiste vinogradniške lege vinorodnega okoliša Dolenjska, ki nimajo severne ekspozicije in ki ležijo nad 210 metri nadmorske višine in izpolnjujejo druge pogoje, kot jih za absolutne vinogradniške lege določa predpis, ki ureja rajonizacijo vinogradniškega območja Republike Slovenije.

V katastru vinogradov so absolutne vinogradniške lege, primerne za pridelavo grozdja za vino cviček PTP, posebej označene.

4. člen

Za pridelavo grozdja za vino cviček PTP mora biti število trsov na enoto površine, preračunano iz sadilne razdalje, večje od 4.000 trsov na hektar. Na terasiranih površinah, ki so nagnjene več kot 20%, pa je število trsov, zaradi brežin lahko ustrezno manjše, vendar ne manjše od 2.800 trsov na hektar.

5. člen

Sorte vinske trte, iz katerih se prideluje vino cviček PTP, so žametovka, modra frankinja, kraljevina, laški rizling, rumeni plavec, zeleni silvanec, bela žlahtnina, štajerska belina ali

ranfol in rdeče sorte vinske trte, ki so v predpisu, ki ureja rajonizacijo vinogradniškega območja Republike Slovenije, določene kot dovoljene in priporočene sorte za vinorodni okoliš Dolenjska.

Za gojenje sort vinske trte iz prejšnjega odstavka se uporablja gojitvena oblika guyot in izpeljanke iz te gojitvene oblike, za sorti vinske trte žametovka in štajerska belina pa tudi zadarska pahljača ter izpeljanke iz te gojitvene oblike.

6. člen

Petletno povprečje pridelka grozdja na hektar pri posamezni sorti vinske trte iz prejšnjega člena tega pravilnika ne sme preseči navedenih količin, pri čemer je v posameznem letu količina pridelka lahko višja od navedene za največ 20%:

- žametovka 100 dt/ha;
- modra frankinja 70 dt/ha;
- kraljevina, laški rizling in ostale sorte 80 dt/ha;
- vinograd mešanih sort 90 dt/ha.

7. člen

Minimalna sladkorna stopnja oziroma minimalna vsebnost pričakovanega naravnega alkohola za sorte vinske trte iz 5. člena tega pravilnika je 64 stopinj OE ali 8% naravnega alkohola, oziroma takšna, kot jo za posamezno leto, za posamezno sorto vinske trte določi pooblaščen organizacija, ki spremlja dozorevanje grozdja, v skladu s pravilnikom o kontroli kakovosti grozdja v času trgatve (Uradni list RS, št. 68/99).

8. člen

Vino cviček PTP je pridelano iz rdečih in belih sort grozdja vinske trte iz 5. člena tega pravilnika.

Vino cviček PTP ima značaj rdečega vina, delež rdečih sort mora biti najmanj 65%, delež belih sort pa najmanj 25%.

Vino cviček PTP je suho, mirno vino svetlo rdeče - rubinaste barve, z aromo po jagodičju in blagim taninskim okusom, brez izraženih sortnih značilnosti.

9. člen

Sortni sestav vina cviček PTP je naslednji:

- od 40% do 50% žametovke (izjemoma do 60%);
- od 15 do 20% modre frankinje (izjemoma do 30%);
- od 10 do 15% kraljevine;

- do 10% laškega rizlinga;

- do 15% ostalih sort iz 5. člena tega pravilnika.

Izjemni sortni sestav se sme uporabiti le za tiste letine, za katere pooblaščen organizacija, ki spremlja dozorevanje grozdja, ugotovi, da so vremenske razmere za dozorevanje grozdja še posebej neugodne.

10. člen

Sorte vinske trte iz 5. člena tega pravilnika se lahko mešajo kot grozdje, mošt ali vino. Če se mešajo kot vino, se lahko mešajo najpozneje ob drugem pretoku vina, po končanem alkoholnem vrenju.

11. člen

V letinah, ko so vremenske razmere za dozorevanje grozdja neugodne in grozdje ne dozori, se sme mošt za pridelavo vina cviček PTP obogatiti največ za 2% vol alkohola.

Za obogatitev mošta je dovoljena le uporaba saharoze.

12. člen

Oprema in prostori za pridelavo vina cviček PTP morajo zagotoviti higiensko neoporečno pridelavo vina oziroma njegovo stekleničenje.

13. člen

Pri pridelavi vina cviček PTP se grozdje rdečih sort najprej peclja, potem macerira. Maceracija traja največ štiri dni. Temperatura maceracije ne sme biti višja od 22 stopinj C.

Če se belo in rdeče grozdje stiskata skupaj, se uporablja postopek kot za grozdje rdečih sort. Zagotoviti je treba, da je čvrsti del drozge (klobuk) v stiku z grozdnim moštom.

Pri tehnologiji pridelave vina cviček PTP ni dovoljeno pecljanje grozdja z vertikalnim pecljalnikom, prekinitev alkoholnega vrenja, obdelava grozdja s pektolitičnimi encimi, topla maceracija drozge, maceracija drozge z SO₂ postopkom, dodajanje kisline v mošt ali vino in slajenje vina cviček PTP, dodajanje sorbične kisline, izvajanje stabilizacije na tartrate z elektrolizo, obdelovanje s kationskimi izmenjevalci.

Vino cviček PTP mora biti stekleničeno hladno in sterilno, brez dodatka CO₂.

14. člen

Vsebnost različnih snovi vina cviček PTP je naslednja:

- dejanski alkohol: 8,5 do 10,0%;

- naravni alkohol: najmanj 8%;

- titracijske kisline: 6,0 do 9,5 g/l;
- ekstrakt brez sladkorja: najmanj 17 g/l;
- reducirajoči sladkor: do 2,5 g/l;
- pepel: najmanj 1,4 g/l;
- hlapne kisline: do 1,0 g/l;
- SO₂ skupni: do 120 mg/l;
- SO₂ prosti: do 25 mg/l.

15. člen

Vino cviček PTP se lahko nahaja v prometu le ustekleničeno. Znotraj vinorodnega okoliša Dolenjska je lahko vino cviček PTP v prometu tudi neustekleničeno, in sicer se lahko na vinotočih in turističnih kmetijah vino cviček PTP iz lastne pridelave toči neposrednemu potrošniku. Neustekleničeno vino cviček PTP lahko znotraj vinorodnega okoliša Dolenjska točijo tudi za točenje neustekleničenega vina registrirani gostinski obrati.

16. člen

Vino cviček PTP se polni v steklenice ali v večjo embalažo. Volumen steklenic, v katere se polni vino cviček PTP, je 0,75 litra. Steklenice morajo biti zamašene z navojnimi zamaški ali zamaški iz plute.

Volumen večje embalaže, v katero se polni vino cviček PTP, znaša od 20 do 50 litrov. Ta embalaža mora omogočati točenje preko točilne naprave s pomočjo povečanega tlaka ali ustrezne črpalke, ki preprečuje oksidacijo vina.

17. člen

Preden gre vino z oznako cviček PTP v promet, mora biti ocenjeno s strani pooblaščen organizacije za oceno vina.

Sestavni del ocene vina cviček PTP je povzorčenje vina. Povzorčenje opravi predstavnik pooblaščen organizacije za oceno vina.

Pri senzorični oceni mora vino cviček PTP doseči najmanj 15,0 točke. Pokuševalci vina morajo pred opravljanjem senzorične ocene dobiti podatek, da ocenjujejo vino, ki glede podatkov iz registra pridelovalcev grozdja in vina in fizikalno kemične analize izpolnjuje pogoje, da bi ob ustreznih senzoričnih oceni lahko nosilo naziv cviček PTP.

Mikrobiološka analiza vina cviček PTP ni obvezna sestavina ocene vina cviček PTP.

18. člen

Vino cviček PTP ne sme biti dano v promet pred 8. novembrom v letu pridelave grozdja in je lahko v prometu največ dve leti in pol po trgatvi grozdja, iz katerega je pridelano.

Neustekleničeno vino cviček PTP, namenjeno neposredni potrošnji, je lahko v prometu največ leto in pol po trgatvi grozdja iz katerega je pridelano vino.

19. člen

Dovoljeni oznaki geografskega porekla in kakovosti vina cviček PTP sta:

- cviček - priznано tradicionalno poimenovanje, vinorodni okoliš Dolenjska;
- cviček - priznано tradicionalno poimenovanje, Dolenjska.

Za oznako priznано tradicionalno poimenovanje se lahko uporablja tudi okrajšava PTP.

Drugačne oznake geografskega porekla in kakovosti za vino cviček PTP niso dovoljene, razen v primeru iz 20. člena tega pravilnika.

Prepovedano je uporabljati oznako cviček brez oznake priznано tradicionalno poimenovanje.

20. člen

Če je vino cviček PTP pri organoleptični oceni ocenjeno s 16,0 ali več točkami, se lahko oznaki geografskega porekla iz 19. člena tega pravilnika doda tudi oznaka ožjega okoliša, kjer je bilo grozdje pridelano, v skladu s predpisom, ki ureja rajonizacijo vinogradniškega območja Republike Slovenije oziroma seznamom geografskih oznak za vino.

21. člen

Za postopke pridelave grozdja, mošta in vina, razen za določitev območja pridelave, ter za označevanje in promet vina cviček PTP, ki niso določeni s tem pravilnikom, se uporabljajo oziroma veljajo določbe predpisov, ki se uporabljajo oziroma veljajo za kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom.

22. člen

Drugi odstavek 3. člena tega pravilnika se prične uporabljati za vino cviček PTP po izdelavi katastra za območje vinorodnega okoliša Dolenjska.

Določbe druge alineje prvega odstavka 6. člena in tretjega odstavka 21. člena pravilnika o označevanju vina in drugih proizvodov iz grozdja in vina (Uradni list SRS, št. 18/77 in 10/78) se lahko uporabljajo za letnik 1999 in starejše letnike vina cviček, vendar največ do 8. novembra 2000.

Drugi odstavek 16. člena tega pravilnika se uporablja za vino cviček PTP z dnem uveljavitve tega pravilnika oziroma najpozneje za letnik 2003.

23. člen

Ta pravilnik začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

ZAKLJUČEK:

Cviček je bil in bo ostal dolenski ponos. V njem se odražajo vsa lepota, idiličnost in srčnost gričevnate dežele. Je del dolenske narave in kulture, ki s svojim navihanim značajem vnese svežino in radost v še tako potrto dušo. Če vas bo pot kdaj zanesla na Dolenjsko, se le ustavite na sončnih pobočjih Trške gore, Vinjega vrha ali pa Gadove peči, kjer boste lahko poskusili nektar za bogove – pristni dolenski cviček. Na zdravje!

VIRI:Internet:dostopno na <http://www.sentjerne.si/>