

Реєстр № 20

Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товарів

Номер реєстрації	20
Дата реєстрації	25.07.2013
Номер заявки	і 201200002
Дата подання заявки	03.05.2012
Дата публікації відомостей про реєстрацію та номер бюлетеня	25.07.2013 Бюл. № 14
Зареєстроване кваліфіковане зазначення походження товару	МАГАРАЧ
Кваліфікація кваліфікованого зазначення походження товару	Назва місця походження товару
Назва товару, для якого реєструється кваліфіковане зазначення походження товару	вина

Назва та межі географічного місця, де виробляється товар і з яким пов'язуються особливі властивості, певні якості або інші характеристики товару:

Територія забору сировини – виноградники, виробництво та/або переробка товару «вино «МАГАРАЧ» - знаходиться в межах географічного місця – урочище МАГАРАЧ (сmt Відрадне, м. Ялта, Автономна Республіка Крим), розташованого на південному узбережжі Кримського півострова.

Опис основних особливих властивостей, певних якостей, репутації або інших характеристик товару:

Вина «МАГАРАЧ» виробляються з винограду, який вирощується у передгірній, степовій та південнобережній зонах Криму, в тому числі на південних схилах сmt. Відрадне (урочище Магарач).

Характеристика готової продукції:

Вино ординарне сортове столове сухе червоне «КАБЕРНЕ МАГАРАЧ» виробляється із сортів винограду Каберне-Совіньйон, Рубіновий Магарача, Мерло та Бастардо магарацький. Вино виготовляють шляхом повного бродіння суслу на м'яззі. Колір вина темно-рубіновий; аромат - складний з легкими сап'яновими й фіалковими відтінками; смак - повний, гармонійний із приємною терпкістю й бархатистістю. Спирт – 10,0-13,0% об., цукор – 3,0 г/дм³, титровані кислоти – 5,0-7,0 г/дм³.

Вино марочне столове сухе «ХЕРЕС СУХИЙ МАГАРАЧ» виробляється із сортів винограду Совіньйон зелений, Сильванер та Аліготе. Виноматеріали піддаються процесу хересування в дубових бочках по системі «солера». Колір вина має світло-солом'яний із золтаво-смарагдовим відтінком; букет - яскравий, оригінальний з відтінками польової ромашки; смак - специфічний, легкий, гармонійний із присмаком дикого гіркого мигдалю та пікантною солонуватістю після смаку. Спирт – 16,0% об.; цукор – не більше 3,0 г/дм³; титровані кислоти - 5,0-6,0 г/дм³.

Вино ординарне столове сухе біле «МАГАРАЧ СУХЕ БІЛЕ» виробляється із сортів винограду Ркацителі, Аліготе, Рислінг та Совіньйон. Вино одержують шляхом повного зброджування виноградного суслу. Колір вина від світло-солом'яного із зеленуватим відтінком; аромат - тонкий із квітковими відтінками; смак - свіжий, гармонійний, м'який. Спирт – 9,0-12,0% об.; цукор – не більше 3,0 г/дм³; титровані кислоти - 5,0-8,0 г/дм³.

Вино ординарне столове сухе червоне «МАГАРАЧ СУХЕ ЧЕРВОНЕ» виробляється із сортів винограду Бастардо магарацький, Рубіновий Магарача, Мерло та Каберне-Совіньйон. Вино виробляється шляхом попереднього підброджування виноградної м'язги з наступним відділенням та доброджуванням суслу. Колір вина рубіновий із червоним відтінком; аромат - складний з легкими сап'яновими відтінками; смак - повний, гармонійний із приємною терпкістю. Спирт – 9,0-12,0% об.; цукор – не більше 3,0 г/дм³; титровані кислоти - 5,0-7,0 г/дм³.

Вино столове напівсухе біле «МАГАРАЧ НАПІВСУХЕ БІЛЕ» виробляється із сортів винограду Ркацелі, Рислінг рейнський, Аліготе, Совіньйон зелений та Цитронний Магарача. Вино одержують класичним способом шляхом неповного зброджування суслу й технології збереження природного цукру винограду. Колір вина від світло-солом'яного до світло-золотавого; аромат - квітковий з медовими відтінками; смак - легкий, гармонійний із фруктовим медовим тоном. Спирт – 9,0-12,0% об.; цукор – 10,0-20,0 г/дм³; титровані кислоти - 5,0-7,0 г/дм³.

Вино столове напівсухе червоне «МАГАРАЧ НАПІВСУХЕ ЧЕРВОНЕ» виробляється із сортів винограду Каберне-Совіньйон, Сапераві, Мерло, Бастардо магарацький, Одеський чорний та Рубіновий Магарача. Приготування вина здійснюють шляхом купажування сухого виноматеріалу й концентрованого виноградного соку. Колір вина від рубінового до темно-рубінового; аромат складний з відтінками пасльону, маку й червоних ягід; смак - гармонійний із приємною свіжістю, відтінками чорної смородини та легкою терпкістю. Спирт – 9,0-12,0% об.; цукор – 10,0-20,0 г/дм³; титровані кислоти - 5,0-7,0 г/дм³.

Вино столове напівсолодке біле «МАГАРАЧ НАПІВСОЛОДКЕ БІЛЕ» виробляється із сортів винограду Ркацелі, Рислінг рейнський, Аліготе та Совіньйон зелений. Вино одержують класичним способом шляхом неповного зброджування суслу й технологією збереження природного цукру винограду. Колір вина від світло-золотавого до золотавого; аромат - легкий із квітково-медовими відтінками; смак - гармонійний, м'який з пікантним десертним післясмаком. Спирт – 9,0-12,0% об.; цукор – 30,0-50,0 г/дм³; титровані кислоти - 5,0-7,0 г/дм³.

Вино столове напівсолодке червоне «МАГАРАЧ НАПІВСОЛОДКЕ ЧЕРВОНЕ» виробляється із сорту винограду Бастардо магарацький. Вино одержують шляхом повного зброджування суслу на м'яззі й доведенням виноматеріалу до кондицій з цукристості з концентрованим виноградним соком. Колір вина від рубінового до темно-рубінового; аромат - легкий,

злагоджений із фруктово-десертними відтінками; смак - гармонійний з легкою бархатистістю та десертними відтінками. Спирт – 9,0-12,0% об.; цукор – 40,0-50,0 г/дм³; титровані кислоти - 5,0-7,0 г/дм³.

Вино марочне міцне «ПОРТВЕЙН БІЛИЙ МАГАРАЧ» виробляється із сортів винограду Аліготе та Ркацелі. Вино одержують шляхом бродіння м'язги з наступним спиртуванням виноматеріалів і витримкою їх у дубовій тарі не менше 3 років. Колір вина від світло-золотавого до бурштинового; букет - плодовий з відтінками груші, айви; смак - повний, м'який з пікантним тоном сухофруктів. Спирт – 17,0% об.; цукор – 60 г/дм³; титровані кислоти - 4,0-6,0 г/дм³.

Вино марочне міцне «ПОРТВЕЙН ЧЕРВОНІЙ МАГАРАЧ» виробляється із сортів винограду Каберне-Совіньйон, Мерло, Мурведр, Бастардо магарацький та Рубіновий Магараचा. Вино виробляють шляхом настоювання та неповного зброджування м'язги з наступним спиртуванням виноматеріалів і витримкою їх у дубових бочках не менше 3 років. Колір вина темно-червоний із гранатовим відтінком; аромат - складний з тонами сухофруктів; смак - повний, гармонійний, екстрактивний з тонами сап'яну і вишневої кісточки у післясмаку. Спирт – 17,0% об.; цукор – 60 г/дм³; титровані кислоти - 4,0-6,0 г/дм³.

Вино марочне міцне біле «МАДЕРА АЛЬМІНСЬКА» виробляється із сорту винограду Ркацелі. Вино виробляють шляхом неповного зброджування м'язги. Виноматеріали доводять до кондицій спиртом - ректифікатом з наступною витримкою їх у дубових бочках на сонячних площадках впродовж не менше 4 років. Колір вина від світло-золотавого до бурштинового, аромат - складний з тонами зрілості й коньячним відтінком; смак - злегка пекучий, повний, гармонійний з тонами підсмаженого горішка. Спирт – 19,5% об.; цукор – 40 г/дм³; титровані кислоти - 4,0-6,0 г/дм³.

Вино марочне міцне «ХЕРЕС МІЦНИЙ МАГАРАЧ» виробляється із сортів винограду Совіньйон, Ркацелі та Аліготе. Специфічні особливості вино здобуває в дубових бочках протягом 3 років під впливом спеціальної плівкової

раси дріжджів. Процес хересування проводиться за класичною системою «солера». Колір вина від золотавого до бурштинового; аромат - типовий з тонами скоринки житнього хліба; смак - специфічний, гармонійний з пікантною солонуватістю. Спирт – 19,5% об.; цукор – 25 г/дм³; титровані кислоти - 3,0-5,0 г/дм³.

Вино марочне десертне «СЕРДОЛІК ТАВРІДИ» виробляється із сортів винограду Ркацителі, Трамінер рожевий, Мускат білий та Аліготе мускатне. Вино виробляють шляхом настоювання м'язги із частковим підброджуванням і наступним доведенням до кондицій спиртом етиловим ректифікованим та витримкою виноматеріалів не менше 2 років у дубових бочках у підвалах. Колір вина від світло-золотавого до золотавого; букет -яскравий із квітковомедовими тонами; смак - повний, м'який з десертномедовими відтінками. Спирт – 16,0% об.; цукор – 160 г/дм³; титровані кислоти - 4,0-6,0 г/дм³.

Вино ординарне десертне солодке червоне «БАСТАРДО МАГАРАЧ» виробляється із сорту винограду Бастардо магарацький. Вино виробляють шляхом настоювання та неповного зброджування м'язги з доведенням до кондицій спиртом етиловим ректифікованим з наступною обробкою виноматеріалів. Колір вина від рубінового до темно-рубінового; аромат - сортовий з відтінками чорносливу; смак - повний, гармонійний з тонами шоколаду та молочних вершків. Спирт – 16,0% об.; цукор – 160 г/дм³; титровані кислоти - 4,0-7,0 г/дм³.

Вино марочне десертне лікерне «МУСКАТ БІЛИЙ МАГАРАЧ» виробляється із сорту винограду Мускат білий. Вино виробляється шляхом короткочасного настоювання й бродіння м'язги з наступним спиртуванням і витримкою виноматеріалів не менше 2 років у дубових бочках. Колір вина від золотавого до стародавнього червоного золота; букет - яскравий з ароматом травневого меду з легкими нотками квітучих гірських трав і цитрусовими відтінками; смак - вишуканий, маслянистий, цитронний з відтінками апельсинової скоринки та тривалим шляхетним післясмаком. Спирт – 13,0% об.; цукор – 220 г/дм³; титровані кислоти - 4,0-6,0 г/дм³.

Вино марочне десертне лікерне «МУСКАТ РОЖЕВИЙ МАГАРАЧ» виробляється із сорту винограду Мускат рожевий. Вино одержують шляхом настоювання й підброджування м'язги до одержання унікальних органолептичних властивостей. Виноматеріали витримують 2 роки в дубових бочках. Колір вина від рожевого до темно-рожевого із гранатовим відтінком; букет - яскравий, сортовий, мускатний, медовий з добре вираженим ароматом казанликської троянди; смак - повний, гармонійний, маслянистий, терпкий з вираженим мускатним тоном. Спирт – 13,0% об.; цукор – 220 г/дм³; титровані кислоти - 4,0-6,0 г/дм³.

Особливості вин «МАГАРАЧ» є наслідком використання унікальної високоцукристої сировини із класичних сортів винограду, а також нових виведених сортів із заданими характеристиками, та підбору рас дріжджів з колекції мікроорганізмів НІВіВ «Магарач» для виноробства.

Адреса для листування :

Національний інститут винограду і вина «Магарач», патентний відділ
вул. Кірова, 31, м. Ялта, АР Крим, 98600