C/2024/1458

9.2.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 v odvětví vína

(C/2024/1458)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění ([1]).

Žádost o nový název vína

„Twente“

PDO-NL-02873

Datum podání žádosti: 27. října 2022

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

   Twente

2. **Typ zeměpisného označení**

   CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

   1. Víno
   3. Likérové víno
   5. Jakostní šumivé víno
   9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým
   15. Víno ze zaschlých hroznů
   16. Víno z přezrálých hroznů

4. **Popis vína (vín)**

   1. KATEGORIE VÍNA 1: VÍNO, druh vína: suché červené víno, výrazně ovocné chuti

   STRUČNÝ POPIS

   Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

   Moštové odrůdy: modré odrůdy na seznamu odrůd

   Barva: červená

   Aroma: červené/černé ovoce (černý rybíz a borůvky), mírně kořenité

   Chuť: ovocný charakter, má plné tělo a je lehce třískovitá

   Obsah cukru: od 0,5 do 6 gramů na litr

   Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	63,84 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. KATEGORIE VÍNA 1: VÍNO, druh vína: suché červené víno, zrající v dřevěných sudech

STRUČNÝ POPIS

Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

Moštové odrůdy: modré odrůdy na seznamu odrůd

Barva: tmavočervená

Aroma: intenzivní vůně zralého tmavého ovoce doplněná kořenitou vůní pepře, hřebíčku, vavřínu a tabáku

Chuť: výrazně ovocné aroma červeného/černého ovoce (černý rybíz a borůvky), plná třísloviná struktura a nádech koření

Obsah cukru: od 0,0 do 6,0 gramu na litr

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	53,26 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. KATEGORIE VÍNA 1: VÍNO, druh vína: suché bílé víno, ovocné chuti

STRUČNÝ POPIS

Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

Moštové odrůdy: bílé odrůdy na seznamu odrůd (a modré odrůdy v případě druhu *blanc de noir*)

Barva: žlutá (v případě druhu *blanc de noir* může mít barevný nádech)

Aroma: čerstvé ovoce, jablka, citrusy

Chuť: velmi ovocná svěží, struktura plného těla

Obsah cukru: od 1,0 do 8,0 gramu na litr

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	77,14 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. KATEGORIE VÍNA 1: VÍNO, druh vína: suché bílé víno, zrající v dřevěných sudech

STRUČNÝ POPIS

Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

Moštové odrůdy: bílé odrůdy na seznamu odrůd

Barva: žlutá až oranžová

Aroma: tropické ovoce, květinová s jemnými dřevitými tóny

Chuť: velmi ovocná, se strukturou plného těla, jež je krémová v důsledku zrání v sudech, plná dochuť

Obsah cukru: od 1,0 do 8,0 gramu na litr

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	77,14 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. KATEGORIE VÍNA 1: VÍNO, druh vína: polosladké bílé víno, ovocné chuti

STRUČNÝ POPIS

Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

Moštové odrůdy: bílé odrůdy na seznamu odrůd

Barva: tmavě žlutá

Aroma: velmi ovocné, květinové

Chuť: ovocná chuť s plnou dochutí

Obsah cukru: od 12 do 45 gramu na litr

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	79,89 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. KATEGORIE VÍNA 1: VÍNO, druh vína: sladké/ovocné víno

STRUČNÝ POPIS

Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

Moštové odrůdy: bílé odrůdy na seznamu odrůd

Barva: tmavě žlutá

Aroma: velmi ovocné, květinové

Chuť: ovocná s plnou dochutí

Obsah cukru: > 45 gramů na litr

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	5
Minimální celková kyselost	86,54 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

7. KATEGORIE VÍNA 1: VÍNO, druh vína: suché růžové víno, výrazně ovocné chuti

STRUČNÝ POPIS

Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

Moštové odrůdy: modré odrůdy na seznamu odrůd

Barva: světle růžová

Aroma: lehce kořeněné, červené ovoce

Chuť: ovocný charakter, má však plné tělo a je lehce třískovitá

Obsah cukru: od 1,0 do 8,0 gramu na litr

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	63,84 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

8. KATEGORIE VÍNA 3: LIKÉROVÉ VÍNO

STRUČNÝ POPIS

Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

Moštové odrůdy: modré odrůdy na seznamu odrůd

Barva: červená

Aroma: sladké červené/černé ovoce (černý rybíz a borůvky), mírně kořenité

Chuť: kořenitá chuť

Obsah cukru: od 50 do 100 gramu na litr

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	18
Minimální celková kyselost	63,84 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

9. KATEGORIE VÍNA 5: JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO, druh vína: šumivé bílé víno, ovocné chuti

STRUČNÝ POPIS

Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

Moštové odrůdy: bílé odrůdy na seznamu odrůd

Barva: světle žlutá

Aroma: svěží bílého/žlutého ovoce

Chuť: ovocná, svěží, lehce perlivá, se strukturou plného těla

Obsah cukru: od 0 do 12 gramu na litr

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	79,89 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

10. KATEGORIE VÍNA 5: JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO, druh vína: šumivé růžové víno, ovocné chuti

STRUČNÝ POPIS

Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

Moštové odrůdy: modré odrůdy na seznamu odrůd

Barva: světle růžová

Aroma: zralé plody červeného ovoce

Chuť: jemně pěnivé víno se strukturou plného těla a aromaty čerstvého červeného ovoce

Obsah cukru: od 0 do 12 gramu na litr

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	79,89 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

11. KATEGORIE VÍNA 9: PERLIVÉ VÍNO DOSYCENÉ OXIDEM UHLIČITÝM, druh vína: perlivé bílé víno, ovocné chuti

STRUČNÝ POPIS

Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

Moštové odrůdy: bílé odrůdy na seznamu odrůd

Barva: světle žlutá

Aroma: bílé ovoce, květinová

Chuť: průměrná pěnivost s chutí bílého ovoce a ovocnou kyselostí

Obsah cukru: od 5,0 do 24,0 gramu na litr

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	79,89 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

12. KATEGORIE VÍNA 9: PERLIVÉ VÍNO DOSYCENÉ OXIDEM UHLIČITÝM, druh vína: perlivé růžové víno, ovocné chuti

STRUČNÝ POPIS

Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

Moštové odrůdy: modré odrůdy na seznamu odrůd

Barva: světle růžová

Aroma: červeného letního ovoce

Chuť: průměrná pěnivost s chutí červeného letního ovoce a svěží kyselostí

Obsah cukru: od 5,0 do 24,0 gramu na litr

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	79,89 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

13. KATEGORIE VÍNA 15: VÍNO ZE ZASCHLÝCH HROZNŮ, druh vína: sladké víno

STRUČNÝ POPIS

Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

Moštové odrůdy: bílé odrůdy na seznamu odrůd

Barva: zlatavě žlutá

Aroma: ovocné, citrusových plodů

Chuť: struktura plného těla, krémová, sladká se svěžími tóny plného těla

Obsah cukru: od 100 do 220 gramů na litr

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	79,8 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

14. KATEGORIE VÍNA 16: VÍNO Z PŘEZRÁLÝCH HROZNŮ, druh vína: sladké víno

STRUČNÝ POPIS

Vína mohou být vyrobena z jedné moštové odrůdy nebo smísením několika odrůd. Vzhledem k tomu, že složení směsí se může rok od roku mírně lišit, mohou se lišit i níže popsané typické organoleptické vlastnosti (barva / aroma / chuť).

Moštové odrůdy: bílé odrůdy na seznamu odrůd

Barva: zlatavě žlutá

Aroma: ovocné, citrusových plodů

Chuť: struktura plného těla, krémová, sladká se svěžími tóny plného těla

Obsah cukru: od 20 do 80 gramu na litr

Níže uvedené vlastnosti, u nichž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU a nizozemských ministerských vyhláškách.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	73,15 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. KATEGORIE VÍNA 1: Víno, druh vína: suché červené víno, výrazně ovocné chuti

Zvláštní enologický postup

— Kvašení rmutu po dobu nejméně 4 dnů

— Úplné jablečno-mléčné kvašení

2. KATEGORIE VÍNA 1: Víno, druh vína: suché červené víno, zrající v dřevěných sudech

Zvláštní enologický postup

— Kvašení rmutu po dobu nejméně 4 dnů

— Úplné jablečno-mléčné kvašení

— Zrání v dřevěných sudech po dobu nejméně 8 měsíců

3. KATEGORIE VÍNA 1: Víno, druh vína: suché bílé víno, ovocné chuti

Zvláštní enologický postup

— Kvašení za studena při teplotě nižší než 20 °C (s výjimkou zvýšení teploty na začátku kvašení u vín, která obtížně kvasí)

4. KATEGORIE VÍNA 1: Víno, druh vína: suché bílé víno, zrající v dřevěných sudech

Zvláštní enologický postup

— Kvašení za studena při teplotě nižší než 20 °C (s výjimkou zvýšení teploty na začátku kvašení u vín, která obtížně kvasí)

— Zrání alespoň 50 % objemu v dřevěných sudech po dobu nejméně 3 měsíců.

5. KATEGORIE VÍNA 1: Víno, druh vína: Druh vína: polosladké až sladké bílé víno, ovocné chuti

Zvláštní enologický postup

— Kvašení za studena při teplotě nižší než 20 °C (s výjimkou zvýšení teploty na začátku kvašení u vín, která obtížně kvasí)

6. KATEGORIE VÍNA 1: Víno, druh vína: Druh vína: Druh vína: suché růžové víno, výrazně ovocné chuti

Zvláštní enologický postup

— Kvašení za studena při teplotě nižší než 20 °C (s výjimkou zvýšení teploty na začátku kvašení u vín, která obtížně kvasí)

— Růžová barva se získává macerací rmutu za studena nebo metodou *saignée*.

7. KATEGORIE VÍNA 3: Likérové víno

Zvláštní enologický postup

— Kvašení rmutu po dobu nejméně 4 dnů

— Zrání v dřevěných sudech po dobu nejméně dvou let

— Přidání alkoholu z vína

8. KATEGORIE VÍNA 5: Jakostní šumivé víno, druh vína: šumivé bílé víno, ovocné chuti

Zvláštní enologický postup

— Kvašení za studena při teplotě nižší než 20 °C (s výjimkou zvýšení teploty na začátku kvašení u vín, která obtížně kvasí)

— Druhotné kvašení v lahvi za použití tradiční metody

9. KATEGORIE VÍNA 5: Jakostní šumivé víno, druh vína: šumivé růžové víno, ovocné chuti

Zvláštní enologický postup

— Kvašení za studena při teplotě nižší než 20 °C (s výjimkou zvýšení teploty na začátku kvašení u vín, která obtížně kvasí)

— Růžová barva se získává macerací rmutu za studena nebo metodou *saignée*.

— Druhotné kvašení v lahvi za použití tradiční metody

10. KATEGORIE VÍNA 9: Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým, druh vína: perlivé bílé víno, ovocné chuti

Zvláštní enologický postup

— Kvašení za studena při teplotě nižší než 20 °C (s výjimkou zvýšení teploty na začátku kvašení u vín, která obtížně kvasí)

— Maximální tlak CO_2 v lahvi činí 2,5 baru.

11. KATEGORIE VÍNA 9: Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým, druh vína: perlivé růžové víno, ovocné chuti

Zvláštní enologický postup

— Kvašení za studena při teplotě nižší než 20 °C (s výjimkou zvýšení teploty na začátku kvašení u vín, která obtížně kvasí)

— Růžová barva se získává macerací rmutu za studena nebo metodou *saignée*.

— Maximální tlak CO_2 v lahvi činí 2,5 baru.

12. KATEGORIE VÍNA 15: Víno ze zaschlých hroznů, druh vína: sladké víno

Zvláštní enologický postup

— V dalším kroku se hrozny nechávají déle zrát, aby se koncentrovaly cukry a aromata.

— Kvašení za studena při teplotě nižší než 20 °C (s výjimkou zvýšení teploty na začátku kvašení u vín, která obtížně kvasí)

— Víno se získává z hroznů, které byly částečně dehydratovány (sušením). Výsledkem je, že mošt z těchto hroznů má bez obohacení minimální potenciální obsah alkoholu 16 % (nebo obsah cukru alespoň 272 gramů na litr).

13. KATEGORIE VÍNA 16: Víno z přezrálých hroznů

Zvláštní enologický postup

— Pozdní sklizeň s vysokým obsahem cukru

— Kvašení za studena při teplotě nižší než 20 °C (s výjimkou zvýšení teploty na začátku kvašení u vín, která obtížně kvasí)

5.2. *Maximální výnosy*

1. Víno

   60 hektolitrů na hektar

2. Likérové víno

   60 hektolitrů na hektar

3. Jakostní šumivé víno

   60 hektolitrů na hektar

4. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

   60 hektolitrů na hektar

5. Víno ze zaschlých hroznů

   60 hektolitrů na hektar

6. Víno z přezrálých hroznů

   60 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Twente je region na východě Nizozemska, který zahrnuje východní část provincie Overijssel. Na západě a severu sousedí s regionem Salland, rovněž v Overijsselu, přičemž hranici tvoří řeka Regge u Nijverdalu. Na jihu hraničí s regionem Achterhoek v provincii Gelderland. Na jihovýchodě sousedí s německým okresem Borken a na východě a severu s okresem Bentheim, rovněž v Německu, kde řeka Dinkel tvoří přirozenou hranici.

7. **Odrůda (odrůdy) vinné révy**

Cabaret Noir N (VB-91-26-4)

Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)

Cabernet Cortis

Cabertin N (VB-91-26-17)

Chardonnay B

Johanniter B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Pinotin N

Regent N

Riesling B

Rondo N

Solaris

Souvignier Gris

Zweigeltrebe N

8. **Popis souvislostí**

8.1. *Obecné informace*

Kvalitu vína zásadním způsobem ovlivňuje terroir, tj. souhrn veškerých vlivů, které na révu na vinici působí. Ve vymezené zeměpisné oblasti Twente se na kvalitě vína podílejí všechny aspekty terroiru, tedy klima, poloha, půda a obhospodařování vinic, stejně jako proces výroby vína. Tak tomu je u všech kategorií vín.

8.2. *Půda*

Podstatnou část půdy v Twente tvoří hlinitý písek a také balvanitý jíl. Pro pěstování vinné révy jsou zde vhodné spíše půdy typu plaggen, podzol a balvanitohlinité půdy, a to díky přítomnosti jílu (asi 15 až 30 %) a humusu (asi 2 %), které přispívají k vodní bilanci.

8.3. *Podnebí*

Podnebí v období od dubna do září (období vinobraní) vykazovalo v letech 2016 až 2020 tyto vlastnosti:

— Huglinův index: 1 681

— Průměrná teplota: 15,7 °C

— Průměrná minimální teplota: 9,3 °C

— Průměrná maximální teplota: 21,5 °C

— Průměrná relativní vlhkost: 73 %

— Průměrné srážky: 1,7 mm denně (přibližně 51 mm měsíčně)

— Průměrný počet hodin slunečního svitu: 7,2 hodiny denně

— Odpařování: 28,3

Mírné mořské podnebí pomáhá hroznům dosáhnout požadované zralosti, ale zároveň svěžesti a ovocnosti vína (protože rozdíl mezi denními a nočními teplotami je větší a noční teplota je o něco nižší – přibližně o 1 až 1,5 °C – než na většině území Nizozemska). To má zásadní vliv na zachování charakteristické svěží kyselosti vína.

Od dubna do září jsou teploty příznivé pro pěstování vinné révy, jak ukazuje Huglinův index (dosahuje více než 1 650 jednotek), a pro pěstované odrůdy (dostatek tepla).

To potvrzuje i počet hodin slunečního svitu, který od dubna do září činí přibližně 7,2 hodiny denně a od roku 1996 se zvýšil o 23,9 %.

Průměrná minimální teplota zůstala víceméně stejná a je příznivá pro dozrávání (což znamená, že hrozny si v případě vína vyprodukovaného za podmínek chladného podnebí zachovávají dostatečnou kyselost).

Tyto výrazné klimatické rozdíly jsou důsledkem morén, které obklopují oblast Twente.

Množství srážek je dostatečné, ale někdy je třeba věnovat pozornost trendu sušších měsíců od dubna do července. To je také ovlivněno vyšší úrovní odparu, která se dříve pohybovala kolem 24,5 jednotek a nyní činí zhruba 28,3 jednotek.

Často se vyskytují noční mrazy i poté, co se pupeny rozvinou. V poslední době k tomu došlo ve čtyřech z pěti let a potenciálně je třeba přijmout opatření, aby se zabránilo poškození mrazem.

8.4. *Pěstitelské a enologické postupy*

Lidské faktory – jako je výběr odrůd, použitá pěstební metoda (maximální využití slunečního světla, prořezávání trsů), nakládání s úrodou (kontrola obsahu cukru, kyselosti a aromatu) a enologické postupy (kvašení za studena, zrání v dřevěných sudech) – jsou dalším aspektem, který společně s půdou a klimatem umožňuje produkci osobitých jakostních vín v oblasti Twente.

100 % hroznů použitých k výrobě vín s chráněným označením původu „Twente“ musí být vypěstováno v oblasti původu Twente. Pro výrobu jakostních vín se v Twente používají tyto pěstitelské metody:

— Výběr moštových odrůd Vybrané odrůdy mají společné to, že se jim daří a dobře dozrávají v chladnějším severním klimatu oblasti Twente. Řada odrůd révy je vhodná pro udržitelné pěstování- také díky své odolnosti vůči plísním a jiným chorobám, což umožňuje zdravé dozrávání hroznů až do října a díky čemuž lze vyrábět kvalitní vína.

— Hrozny používané k výrobě vín s CHOP „Twente“ musí být vypěstovány na jednom z následujících typů půdy v oblasti Twente: plaggenové půdy, podzolové a jílovité půdy.

— Vegetace mezi řádky a struktura půdy Písčito-jílovitá půda v oblasti Twente zajišťuje dobré odvodnění a provzdušnění půdy, což je pro výrobu kvalitních vín nezbytné.

— Hustota výsadby Řádky musí být od sebe vzdáleny nejméně dva metry, aby na zápoj dopadalo dostatečné množství slunečního světla (s ohledem na úhel dopadu slunce). Požadovanou hustotu výsadby lze určit na základě vitality odrůdy révy a podnože. (Aby se zabránilo přílišnému průřezu, je třeba vitálním odrůdám/podnožím poskytnout více prostoru). Na hektar lze vysadit 3 000 až 5 000 kusů vinné révy.

— Metoda vedení révy K vytvoření vzpřímeného zápoje o výšce až 2,20 m, který zajišťuje dostatečnou fotosyntézu, se používají metody Guyotova a Cordonova řezu.

— Péče o zápoj Aby byla umožněna dostatečná fotosyntéza, udržuje se nad pásem, v němž zrají plody, alespoň metrová zóna s listy. Řez révy se provádí co nejdříve (nad horním vodicím drátem), aby se zabránilo vzniku (příliš mnoha) bočních výhonků a přílišné hustotě zápoje. Udržuje se otevřená a provzdušněný zápoj, aby všechny listy byly optimálně vystaveny slunečnímu záření a aby v zápoji nezůstávalo příliš mnoho vlhkosti. Listy se z pásu, v němž zrají plody, odstraňují, aby mohly hrozny po vlhkém počasí rychle oschnout.

— Maximální hektarový výnos Využívá se nízký výnos na hektar, aby měl každý hrozen dostatek živin, a mohl tak optimálně dozrát. V případě potřeby lze hrozny pro snížení výnosu prořezat (před začátkem zrání). Maximální výnosy pro každou odrůdu révy jsou stanoveny v bodě 5.2.

— Doba sklizně Optimální doba sklizně hroznů se určuje na základě obsahu cukru, kyselosti a především aromat. Vinař bedlivě sleduje zrání hroznů a v době sklizně hrozny každodenně ochutnává, aby podle aromat určil, zda jsou zralé. (Výše uvedené nelze měřit způsobem, jakým se měří obsah cukrů a kyselost.)

— Sklizeň Hrozny se sklízejí ručně tak, aby se mohly roztřídit ještě na vinici. Alternativně lze třídění provádět strojově pomocí třídicích strojů řízených senzory. Kromě toho je pro zajištění zdravotně nezávadného zpracování (hygiena, prevence množení bakterií) důležité zpracovat hrozny ihned po sklizni.

Kvalita vína Twente je zajištěna díky půdě, podnebí a pěstitelským a enologickým postupům.

8.5. *Vína*

Organoleptické a analytické vlastnosti vyrobených vín, jako je typická svěžest a ovocná chuť bílých a růžových vín a jemné třísloviny červených vín, jsou výsledkem společného působení půdy, podnebí a lidského aspektu.

Vedle výrobků, které spadají do kategorie „víno“, se vyrábějí i další druhy výrobků z révy vinné, a to likérové víno, jakostní šumivé víno, perlivé víno-dosycené oxidem uhličitým, víno ze zaschlých hroznů a víno z přezrálých hroznů.

Likérové víno sestává ze „základního vína“ s týmiž organoleptickými vlastnostmi (jež jsou výsledkem kombinace půdy, klimatu a lidských faktorů) jako u kategorie „Víno“, avšak s požadovaným zbytkovým obsahem cukru likérového vína. Kromě toho likérové víno zraje v sudech po dobu nejméně dvou let (díky čemuž se u něj rozvinou jemnější třísloviny a dřevěné tóny) a do vína se přidává alkohol z vína, čímž se z něj stává likér.

Jakostní šumivé víno se vyrábí ze základního vína, které má stejné organoleptické vlastnosti, jaké má kategorie „víno“ (stejná svěžest a ovocná chuť, které jsou výsledkem působení kombinace půdy, klimatu a lidské činnosti). Vyznačuje se rovněž vlastnostmi, jež vyplývají z přeměny základního vína v šumivé víno pomocí tradiční metody, které vínu dodává elegantní pěnivost.

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým se vyrábí z vhodného základního vína, které se plní do lahví (s CO_2) jako perlivé víno, což z něj činí svěží víno s ovocnou chutí a bublinkami, v němž převládá vůně a chuť červeného ovoce, jež jsou výsledkem působení půdy, podnebí a lidské činnosti.

Zásadním krokem při výrobě vína ze zaschlých hroznů je nechat hrozny zrát déle a schnout po dobu nejméně dvou týdnů; dojde tím ke koncentraci cukru a aromatu. Procesem kvašení za studena tak vzniká víno s minimálním skutečným obsahem alkoholu 9 %. Koncentrace aromatu v tomto víně ovocné chuti je výsledkem působení kombinace půdy, klimatu a lidské činnosti.

Víno z přezrálých hroznů má vysoký obsah cukru díky tomu, že se hrozny nechávají déle zrát. Procesem kvašení za studena bez obohacení tak vzniká víno s ovocnou chutí a minimálním skutečným obsahem alkoholu 12 %. Toto víno je výsledkem nejrůznějších lidských činností, při nichž využívá plodinu, jíž se daří díky podnebí a půdě.

9. **Další základní podmínky (balení, označování, další požadavky)**

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

K názvu oblasti původu „Twente“ lze připojit regionální název „Esker-Langeveen“, jenž označuje menší oblast provenience v rámci uvedené oblasti původu. V takovém případě musí nejméně 85 % hroznů pocházet ze jmenované menší oblasti.

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2022-05/Productdossier-BOB-Twente.pdf