C/2024/1458

9.2.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam in de wijnsector op grond van artikel 97, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2024/1458)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag ([1]).

AANVRAAG VOOR NIEUWE WIJNNAAM

“Twente”

PDO-NL-02873

Datum van aanvraag: 27.10.2022

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

   Twente

2. **Type geografische aanduiding**

   BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën van wijnbouwproducten**

   1. Wijn
   3. Likeurwijn
   5. Mousserende kwaliteitswijn
   9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd
   15. Wijn uit ingedroogde druiven
   16. Wijn uit overrijpe druiven

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

   1. WIJNCATEGORIE 1: WIJN, Wijntype: Rode wijn, droog, volfruitig

   BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

   De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

   Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst

   Kleur: Rood

   Geur: Rood/zwart fruit (zwarte en blauwe bessen), licht kruidig

   Smaak: fruitig karakter met een toch volle smaak en zachte tannines

   Suikergehalte: 0,5 tot en met 6 gram per liter

   De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

([1]) PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	11,5
Totale minimale zuurtegraad	63,84 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. WIJNCATEGORIE 1: WIJN, Wijntype: Rode wijn, droog, houtgelagerd

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst

Kleur: Donkerrood

Geur: Intense aroma's van gerijpt donker fruit aangevuld met de kruidigheid van peper, kruidnagel, laurier en tabak

Smaak: Volfruitige aroma's van rood/zwart fruit (zwarte en blauwe bessen), een volle tanninestructuur en een hint van specerijen.

Suikergehalte: 0,0 tot en met 6,0 gram per liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	12
Totale minimale zuurtegraad	53,26 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. WIJNCATEGORIE 1: WIJN, Wijntype: Witte wijn, droog, fruitig

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst (en de rode wijn druivenrassen in geval van blanc de noir)

Kleur: geel (met eventueel een blos bij de blanc de noir)

Geur: fris fruit, appel, citrus

Smaak: volfruitig met frisse volle structuur

Suikergehalte: 1,0 tot en met 8,0 gram per liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	10,5
Totale minimale zuurtegraad	77,14 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4. WIJNCATEGORIE 1: WIJN, Wijntype: Witte wijn, droog, hout gelagerd

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

Kleur: Geel tot oranje

Geur: tropisch fruit, bloemig met subtiele houttonen

Smaak: Volfruitig, waarbij de volle structuur door het hout filmend wordt, volle afdronk

Suikergehalte: 1,0 tot en met 8,0 gram per liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	11,5
Totale minimale zuurtegraad	77,14 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. WIJNCATEGORIE 1: WIJN, Wijntype: Witte wijn, halfzoet, fruitig

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

Kleur: Donkergeel

Geur: Volfruitig, bloemig

Smaak: Fruitig met een volle afdronk

Suikergehalte: 12 tot en met 45 gram per liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	10
Totale minimale zuurtegraad	79,89 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

6. WIJNCATEGORIE 1: WIJN, Wijntype: zoete wijn / fruitig

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

Kleur: Donkergeel

Geur: Volfruitig, bloemig

Smaak: Fruitig met een volle afdronk

Suikergehalte: > 45 gram per liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	5
Totale minimale zuurtegraad	86,54 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

7. WIJNCATEGORIE 1: WIJN, Wijntype: Rosé, droog, volfruitig

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst

Kleur: Lichtroze

Geur: Licht kruidig, rood fruit

Smaak: Fruitig karakter met een volle smaak, zachte tannines

Suikergehalte: 1,0 tot en met 8,0 gram per liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	10
Totale minimale zuurtegraad	63,84 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

8. WIJNCATEGORIE 3: LIKEURWIJN

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst

Kleur: Rood

Geur: Zoet rood/zwart fruit (zwarte en blauwe bessen), licht kruidig

Smaak: Kruidige smaak

Suikergehalte: 50 tot en met 100 gram per liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	18
Totale minimale zuurtegraad	63,84 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

9. WIJNCATEGORIE 5: MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN: Wijntype: Mousserend wit, fruitig

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

Kleur: Lichtgeel

Geur: fris wit/geel fruit

Smaak: Fruitig, fris met kleine belletjes, met een volle structuur

Suikergehalte: 0 tot en met 12 gram per liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	10,5
Totale minimale zuurtegraad	79,89 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

10. WIJNCATEGORIE 5: MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN: Wijntype: Mousserend rosé, fruitig

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst

Kleur: Lichtroze

Geur: Rijp rood fruit

Smaak: Fijne mousse, een volle structuur met aroma's van vers rood fruit

Suikergehalte: 0 tot en met 12 gram per liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	10,5
Totale minimale zuurtegraad	79,89 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

11. WIJNCATEGORIE 9: PARELWIJN WAARAAN KOOLZUURGAS IS TOEGEVOEGD: Wijntype: Parel wit, fruitig

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

Kleur: Bleekgeel

Geur: Wit fruit, bloemig

Smaak: Gemiddelde mousse, wit fruit en fruitige zuren

Suikergehalte: 5,0 tot en met 24,0 gram per liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	10
Totale minimale zuurtegraad	79,89 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

12. WIJNCATEGORIE 9: PARELWIJN WAARAAN KOOLZUURGAS IS TOEGEVOEGD: Wijntype: Parel rosé, fruitig

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst

Kleur: Lichtroze

Geur: Rood zomerfruit

Smaak: Gemiddelde mousse, rood zomerfruit en frisse zuren

Suikergehalte: 5,0 tot en met 24,0 gram per liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	10
Totale minimale zuurtegraad	79,89 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

13. WIJNCATEGORIE 15: WIJN UIT INGEDROOGDE DRUIVEN, Wijntype: Zoete Wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

Kleur: Goudgeel

Geur: Fruit, citrus

Smaak: Volle structuur, filmend, zoet met frisse volle tonen

Suikergehalte: 100 tot en met 220 gram per liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	9
Totale minimale zuurtegraad	79,8 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

14. WIJNCATEGORIE 16: WIJN UIT OVERRIJPE DRUIVEN, Wijntype: Zoete Wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvee zijn van meerdere rassen. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

Kleur: Goudgeel

Geur: Fruit, citrus

Smaak: Volle structuur, filmend, zoet met frisse volle tonen

Suikergehalte: 20 tot en met 80 gram per liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse ministeriële regels

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	12
Totale minimale zuurtegraad	73,15 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. WIJNCATEGORIE 1: Wijn, Wijntype: Rode wijn, droog, volfruitig

Specifiek oenologisch procedé

— Minimaal 4 dagen pulpgisting

— Een volledige malolactische vergisting

2. WIJNCATEGORIE 1: Wijn, Wijntype: Rode wijn, droog, hout gelagerd

Specifiek oenologisch procedé

— Minimaal 4 dagen pulpgisting

— Een volledige malolactische vergisting

— Houtrijping minimaal 8 maanden

3. WIJNCATEGORIE 1: Wijn, Wijntype: Witte wijn, droog, fruitig

Specifiek oenologisch procedé

— Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

4. WIJNCATEGORIE 1: Wijn, Wijntype: Witte wijn, droog, hout gelagerd

Specifiek oenologisch procedé

— Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

— Minimaal 3 maanden houtrijping op houten vat voor minimaal 50 % van het volume

5. WIJNCATEGORIE 1: Wijn, Wijntype: Wijntype: Witte wijn, halfzoet/ zoet, fruitig

Specifiek oenologisch procedé

— Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

6. WIJNCATEGORIE 1: Wijn, Wijntype: Wijntype: Wijntype: Rosé, droog, volfruitig

Specifiek oenologisch procedé

— Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

— Door koude maceratie op de schil of via de zogenaamde saignee-methode krijgt men de extractie van de rosé–kleur.

7. WIJNCATEGORIE 3: Likeurwijn

Specifiek oenologisch procedé

— Minimaal 4 dagen pulpgisting

— Minimaal 2 jaar houtrijping

— Toevoeging wijnalcohol

8. WIJNCATEGORIE 5: Mousserende kwaliteitswijn: Wijntype: Mousserend wit, fruitig

Specifiek oenologisch procedé

— Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

— Tweede gisting op fles volgens de méthode traditionelle.

9. WIJNCATEGORIE 5: Mousserende kwaliteitswijn: Wijntype: Mousserend rosé, fruitig

Specifiek oenologisch procedé

— Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

— Door koude maceratie op de schil of via de zogenaamde saignee-methode krijgt men de extractie van de rosé–kleur.

— Tweede gisting op fles volgens de méthode traditionelle.

10. WIJNCATEGORIE 9: Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: Wijntype: Parel wit, fruitig

Specifiek oenologisch procedé

— Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

— Maximaal 2,5 bar CO_2 op de fles

11. WIJNCATEGORIE 9: Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: Wijntype: Parel rosé, fruitig

Specifiek oenologisch procedé

— Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

— Door koude maceratie op de schil of via de zogenaamde saignee-methode krijgt men de extractie van de rosé–kleur.

— Maximaal 2,5 bar CO_2 op de fles

12. WIJNCATEGORIE 15: Wijn uit ingedroogde druiven, Wijntype: Zoete Wijn

Specifiek oenologisch procedé

— Om te komen tot de concentratie van suikers en aroma's is er een extra stap om de druiven langer te laten rijpen.

— Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

— De wijn wordt verkregen van druiven die gedeeltelijk zijn gedehydrateerd (door het indrogen). De most van deze druiven heeft hierdoor, zonder verrijking, een minimaal potentieel alcoholvolume van 16 % (of minimaal 272 gram suiker/liter).

13. WIJNCATEGORIE 16: Wijn uit overrijpe druiven

Specifiek oenologisch procedé

— Een late oogst met een hoog suikergehalte

— Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Wijn

   60 hectoliter per hectare

2. Likeurwijn

   60 hectoliter per hectare

3. Mousserende kwaliteitswijn

   60 hectoliter per hectare

4. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

   60 hectoliter per hectare

5. Wijn uit ingedroogde druiven

   60 hectoliter per hectare

6. Wijn uit overrijpe druiven

   60 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Twente is een landstreek in het oosten van Nederland, die het oostelijk deel van de provincie Overijssel omvat. In het westen en noorden grenst het aan de eveneens Overijsselse streek Salland, waarbij de rivier de Regge bij Nijverdal de grens vormt. In het zuiden grenst Twente aan de Achterhoek in de provincie Gelderland, in het zuidoosten aan de Duitse Kreis Borken en in het oosten en noorden aan het eveneens Duitse Grafschaft Bentheim, waar de rivier de Dinkel als natuurlijke grens wordt beschouwd.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Algemeen*

Het terroir – alle invloeden op de wijnstok in de wijngaard – heeft een grote invloed op de kwaliteit van wijn. Binnen het afgebakende geografisch gebied Twente dragen alle aspecten van het terroir: het klimaat, de ligging, de bodem en het wijngaardbeheer en de vinificatie bij aan de kwaliteit van de wijn. Dit geldt voor alle wijncategorieën.

8.2. *Bodem*

Een belangrijk deel van de Twentse bodem bestaat uit lemig zand en er is ook keileem. De meer voorkomende eerd-, podzol- en keileemgronden zijn de gronden die hier geschikt zijn voor de teelt van wijndruiven, door het aanwezige leem (rond 15 % tot 30 %) en humus (rond 2 %), die helpen met de waterhuishouding.

8.3. *Klimaat*

Onderstaande betreft het klimaat in de periode april tot en met september (druivenseizoen), dat de volgende kenmerken laat zien voor de periode 2016 tot en met 2020.

— De Huglin-index : 1 681

— Gemiddelde temperatuur: 15,7 graad Celsius

— Gemiddelde minimumtemperatuur : 9,3 graad Celsius

— Gemiddelde maximumtemperatuur: 21,5 graad Celsius

— Gemiddelde relatieve vochtigheid: 73 %

— Gemiddelde neerslaghoeveelheid: 1,7 mm per dag (ongeveer 51 mm / maand)

— Gemiddelde uren zonneschijn: 7,2 uur per dag

— Verdamping: 28,3

Het gematigd maritiem klimaat helpt mee om tot de vereiste rijpheid te komen, maar met de frisheid en een vruchtrijke smaak van de wijn (door een groter verschil tussen dag- en nachttemperatuur en een iets lagere nachttemperatuur, rond 1 à 1,5 graad Celsius lager dan in het grootste deel van Nederland). Dit is een belangrijke factor voor het behouden van het kenmerkende frisse zuur.

De temperaturen van april tot en met september zijn gunstig voor wijnbouw zoals de Huglin-index laat zien (tot boven de 1 650) en gunstig voor de aangeplante rassen (genoeg warmte).

Het aantal zonuren van rond de 7,2 uur/dag in de periode april/september ondersteunt dit en is met 23,9 % gestegen sinds 1996.

De gemiddelde minimumtemperatuur is min of meer gelijk gebleven, hetgeen gunstig is voor de rijping (behouden voldoende zuur voor een cool climate-wijn).

Deze merkbare klimatologische verschillen ontstaan door de stuwwallen die Twente omringen.

De hoeveelheid regen is voldoende, echter de trend naar drogere maanden in april tot juli kan aandacht vragen, ook de hogere verdamping van eerst rond de 24,5 naar nu rond 28,3 heeft hierop invloed.

Regelmatig komt nachtvorst voor, terwijl de knoppen eerder al uitgelopen zijn; recent is dit gebeurd in 4 van de 5 jaren en dat vraagt om mogelijke acties om vorstschade te vermijden.

8.4. *Teelt en vinificatie*

Verder zijn er de door de mens ingebrachte aspecten zoals rassenkeuze, groeimethode (maximaal gebruik van zonlicht, trosdunning), oogstmanagement (checken van suikers, zuren en aroma's), en vinificatie (koude fermentatie, houtrijping) die het samen met de bodem en het klimaat mogelijk maken om de specifieke Twentse kwaliteitswijnen te produceren.

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Twente" dienen voor 100 % te bestaan uit druiven die geteeld zijn in het oorsprongsgebied Twente. Om tot een kwaliteitswijn te komen worden binnen Twente de volgende teeltmethoden gehanteerd:

— Keuze druivenrassen: De geselecteerde druivenrassen hebben als kenmerk dat ze goed gedijen en tot rijping komen in het noordelijke, koelere klimaat van het gebied Twente. Tevens faciliteren verschillende druivenrassen een duurzame teelt door hun tolerantie tegen (schimmel)ziektes, waardoor ook een gezonde rijping van de druiven tot in oktober mogelijk is om tot kwaliteitswijnen te komen.

— De druiven voor de BOB Twente moeten komen van één van de volgende grondsoorten uit het gebied Twente: eerd- , podzol- of keileemgronden.

— Begroeiing tussen de rijen en bodemstructuur: De zand/leem bodem zorgt voor een goede drainage en verluchting van de bodem binnen het gebied Twente, dit is noodzakelijk om tot een kwaliteitswijn te komen.

— Plantdichtheid: De rijen staan minimaal twee meter van elkaar waardoor (rekening houdend met de zonhoek) voldoende zonlicht op de loofwand kan vallen. Afhankelijk van de groeikracht van het druivenras en de onderstok kan de gewenste plantdichtheid gekozen worden. (Groeikrachtige rassen / onderstokken hebben meer ruimte nodig om een overmatige snoei te voorkomen). Er kunnen tussen de 3 000 en 5 000 planten per hectare worden aangeplant.

— Geleidingsmethode: De Guyot- en Cordon-methoden wordt gehanteerd waarbij een rechtop groeiende loofwand tot 2,20 meter wordt gecreëerd, die zorgt voor voldoende fotosynthese.

— Loofwandbeheer: Om voldoende fotosynthese te realiseren wordt een bladzone van minstens 1 meter boven de druivenzone gerealiseerd. Het toppen van de loofwand gebeurt zo laat mogelijk (boven de bovenste draad) om vorming van (een overmaat aan) zijscheuten en een te dichte loofwand te voorkomen. De loofwand wordt luchtig en open gehouden om te zorgen dat alle bladeren optimaal zonlicht opvangen en er niet te veel vocht in de loofwand kan blijven hangen. De druivenzone wordt ontbladerd om te zorgen dat de trossen na vochtig weer snel kunnen drogen.

— Maximale opbrengst per hectare: Er wordt een lage opbrengst per hectare gebruikt om per tros voldoende voedingsstoffen voor een optimale rijping te garanderen. Waar nodig kan trosdunning gehanteerd worden (voor de véraison) om de opbrengst te verlagen. De maximale opbrengsten per druivenras staan vermeld in paragraaf 5.2.

— Oogstmoment: Het optimale oogstmoment wordt bepaald op basis van de hoeveelheid suikers, zuren, maar vooral de aroma's van de druif. De wijngaardenier volgt de rijping van de druiven nauwgezet en proeft rond de oogsttijd dagelijks de druiven om te bepalen of de aroma's van de druiven rijp zijn (deze zijn niet meetbaar zoals de suikers en zuren).

— Oogst: De druiven worden handmatig geoogst om de druiven al in de wijngaard te kunnen triëren, of men doet dit machinaal met sensorgestuurde sorteermachines. Verder is de snelheid van het verwerken direct na de oogst belangrijk voor een gezonde verwerking (hygiëne, vermijden van bacteriegroei).

De bodem, het klimaat, de teelt en de vinificatie zorgen voor de kwaliteit van Twente-wijn.

8.5. *De wijnen*

De beschreven organoleptische en analytische kenmerken van de gemaakte wijnen, zoals de kenmerkende frisheid en vruchtrijke smaak bij witte en roséwijnen en de zachte tannines bij rode wijnen, zijn het resultaat van dit verband tussen de bodem, het klimaat en de menselijke aspecten.

Naast de categorie "wijn" worden ook andere categorieën wijnbouwproducten gemaakt: likeurwijn, mousserende kwaliteitswijn, parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, wijn uit ingedroogde druiven en wijn uit overrijpe druiven.

Likeurwijn bestaat uit de grondwijn met dezelfde organoleptische kenmerken als de categorie "wijn" (die voortkomen uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen), echter met de hoeveelheid restsuiker die gewenst is voor de likeurwijn. Daarbovenop komen de houtrijping van minimaal 2 jaar (zorgt voor verdere uitbouw van de wijn: zachtere tannines en houttonen) en de toevoeging van wijnalcohol om tot een likeur te komen.

Mousserende kwaliteitswijn is de grondwijn met dezelfde organoleptische kenmerken als de categorie "wijn" (heeft dezelfde frisheid en vruchtrijke smaak die voortkomt uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen). Daarbovenop komen de kenmerken die voortkomen uit de omzetting van de grondwijn in mousserende wijn, waarbij gebruik wordt gemaakt van de methode traditionelle die de elegante mousse geeft.

Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd wordt gemaakt van de hiervoor geschikte grondwijn die als parelwijn (met CO_2) wordt gebotteld en zo een fruitige, frisse wijn wordt met parels, waarbij vooral de geur en smaak van het rode fruit naar voren komen, ontstaan door de combinatie van de bodem, het klimaat en het menselijk handelen.

Wijn van ingedroogde druiven kent een concentratie van suikers en aroma's door de essentiële stap dat men de druiven langer laat rijpen en daarna de druiven minimaal 2 weken laat indrogen. Door de koude vergisting ontstaat zo een wijn met een effectief alcoholgehalte van minstens 9 %. De concentratie van aroma's in deze fruitige wijn komt voort uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen.

Wijn van overrijpe druiven kent een hoog suikergehalte door de essentiële stap om de druiven langer te laten rijpen. Hierdoor ontstaat, bij koude vergisting, zonder verrijking een fruitige wijn met een effectief alcoholgehalte van minstens 12 %. Deze wijn is het resultaat van uitgebreid menselijk handelen, gebruik makend van een door het klimaat en de bodem mogelijk gemaakte teelt.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

In de EU-regelgeving:

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Als toevoeging op de naam van het oorsprongsgebied “Twente” kan de naam “Esker-Langeveen” gebruikt worden om een kleiner herkomstgebied binnen het afgebakende gebied aan te duiden. Minimaal 85 % van de druiven moet dan afkomstig zijn uit dit benoemde gebied.

Link naar het productdossier

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