C/2024/1458

9.2.2024

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 97.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no setor vitivinícola

(C/2024/1458)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data de publicação.

PEDIDO RELATIVO A UM NOVO NOME DE VINHO

«Twente»

PDO-NL-02873

Data do pedido: 27.10.2022

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

   Twente

2. **Tipo de indicação geográfica**

   DOP - Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

   1. Vinho
   3. Vinho licoroso
   5. Vinho espumante de qualidade
   9. Vinho frisante gaseificado
   15. Vinho proveniente de uvas passas
   16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

   1. CATEGORIA DE VINHO: 1. VINHO. Tipo de vinho: vinho tinto, seco, muito frutado

   BREVE DESCRIÇÃO

   Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

   Castas: castas tintas que figuram na lista de castas

   Cor: vermelho

   Nariz: frutos vermelhos/negros (groselhas negras e mirtilos), ligeiramente especiado

   Boca: caráter frutado, de paladar encorpado e de taninos macios

   Teor de açúcar: de 0,5 a 6 gramas por litro

   As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

([1]) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	63,84 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. CATEGORIA DE VINHO: 1. VINHO. Tipo de vinho: vinho tinto, seco, envelhecido em barrica de madeira

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

Castas: castas tintas que figuram na lista de castas

Cor: vermelho-escuro

Nariz: aromas intensos de frutos escuros maduros, complementados por notas especiadas de pimenta, de cravo-da-índia, de louro e do tabaco

Boca: aromas muito frutados de frutos vermelhos/negros (groselhas negras e mirtilos), estrutura robusta, rica em taninos e notas de especiarias

Teor de açúcar: de 0,0 a 6,0 gramas por litro

As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	53,26 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

3. CATEGORIA DE VINHO: 1. VINHO. Tipo de vinho: vinho branco, seco, frutado

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

Castas: castas brancas da lista de castas (e as castas tintas, tratando-se de um *blanc de noir*)

Cor: amarelo (eventualmente rosado, tratando-se de um *blanc de noir*)

Nariz: frutos frescos, maçãs, citrinos

Boca: muito frutado, de estrutura fresca e encorpada

Teor de açúcar: de 1,0 a 8,0 gramas por litro

As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,5
Acidez total mínima	77,14 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4. CATEGORIA DE VINHO: 1. VINHO. Tipo de vinho: vinho branco, seco, envelhecido em barrica de madeira

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

Castas: castas brancas que figuram na lista de castas

Cor: amarelo a laranja

Nariz: frutos tropicais, florais com notas subtis de madeira

Boca: muito frutado, de estrutura encorpada, cremosa devido ao envelhecimento em barril, final encorpado

Teor de açúcar: de 1,0 a 8,0 gramas por litro

As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	77,14 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. CATEGORIA DE VINHO: 1. VINHO. Tipo de vinho: vinho branco, meio-doce, frutado

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

Castas: castas brancas que figuram na lista de castas

Cor: amarelo-escuro

Nariz: muito frutado, floral

Boca: frutado, encorpado, final longo

Teor de açúcar: de 12 a 45 gramas por litro

As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	79,89 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

6. CATEGORIA DE VINHO: 1. VINHO. Tipo de vinho: vinho doce/frutado

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

Castas: castas brancas que figuram na lista de castas

Cor: amarelo-escuro

Nariz: muito frutado, floral

Boca: frutado, encorpado, final longo

Teor de açúcar: > 45 gramas por litro

As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	5
Acidez total mínima	86,54 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

7. CATEGORIA DE VINHO: 1. VINHO. Tipo de vinho: vinho rosado, seco, muito frutado

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

Castas: castas tintas que figuram na lista de castas

Cor: rosa-pálido

Nariz: ligeiramente especiado, aromas de frutos vermelhos

Boca: caráter frutado, embora de paladar encorpado e de taninos macios

Teor de açúcar: de 1,0 a 8,0 gramas por litro

As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	63,84 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

8. CATEGORIA DE VINHO: 3. VINHO LICOROSO

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

Castas: castas tintas que figuram na lista de castas

Cor: vermelho

Nariz: frutos vermelhos/negros doces (groselhas negras e mirtilos), ligeiramente especiado

Boca: sabor especiado

Teor de açúcar: de 50 a 100 gramas por litro

As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	18
Acidez total mínima	63,84 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

9. CATEGORIA DE VINHO: 5. VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE. Tipo de vinho: espumante branco, frutado

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

Castas: castas brancas que figuram na lista de castas

Cor: amarelo-claro

Nariz: fruta fresca branca/amarela

Boca: frutado, fresco com bolha fina, de estrutura encorpada

Teor de açúcar: de 0 a 12 gramas por litro

As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,5
Acidez total mínima	79,89 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

10. CATEGORIA DE VINHO: 5. VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE. Tipo de vinho: espumante rosado, frutado

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

Castas: castas tintas que figuram na lista de castas

Cor: rosa-pálido

Nariz: frutos vermelhos maduros

Boca: espuma fina, estrutura encorpada com aromas de frutos vermelhos frescos

Teor de açúcar: de 0 a 12 gramas por litro

As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,5
Acidez total mínima	79,89 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

11. CATEGORIA DE VINHO: 9. VINHO FRISANTE GASEIFICADO. Tipo de vinho: frisante branco, frutado

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

Castas: castas brancas que figuram na lista de castas

Cor: amarelo-pálido

Nariz: *bouquet* de frutos brancos, floral

Boca: espuma média, aromas de frutos brancos e acidez frutada

Teor de açúcar: de 5,0 a 24,0 gramas por litro

As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	79,89 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

12. CATEGORIA DE VINHO: 9. VINHO FRISANTE GASEIFICADO. Tipo de vinho: frisante rosado, frutado

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

Castas: castas tintas que figuram na lista de castas

Cor: rosa-pálido

Nariz: frutos vermelhos de verão

Boca: espuma média, aromas de frutos vermelhos de verão e acidez fresca

Teor de açúcar: de 5,0 a 24,0 gramas por litro

As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	79,89 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

13. CATEGORIA DE VINHO: 15. VINHO PROVENIENTE DE UVAS PASSAS. Tipo de vinho: vinho doce

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

Castas: castas brancas que figuram na lista de castas

Cor: amarelo-dourado

Nariz: fruta, citrinos

Boca: estrutura encorpada, cremoso, doce com notas de frescura e robustez

Teor de açúcar: de 100 a 220 gramas por litro

As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	79,8 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

14. CATEGORIA DE VINHO: 16. VINHO DE UVAS SOBREAMADURECIDAS. Tipo de vinho: vinho doce

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos podem ser obtidos a partir de uma única casta ou ser produzidos por lotação de várias castas. Uma vez que a composição das misturas pode variar ligeiramente de ano para ano, as características organoléticas típicas (cor/aroma/sabor) a seguir descritas podem também variar.

Castas: castas brancas que figuram na lista de castas

Cor: amarelo-dourado

Nariz: fruta, citrinos

Boca: estrutura encorpada, cremoso, doce com notas de frescura e robustez

Teor de açúcar: de 20 a 80 gramas por litro

As características a seguir indicadas, para as quais não são especificados valores, cumprem os limites estabelecidos nos regulamentos da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	73,15 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. CATEGORIA DE VINHO: 1. Vinho. Tipo de vinho: vinho tinto, seco, muito frutado

Prática enológica específica

— Período de curtimenta de 4 dias, no mínimo

— Fermentação maloláctica completa

2. CATEGORIA DE VINHO: 1. Vinho. Tipo de vinho: vinho tinto, seco, envelhecido em barrica de madeira

Prática enológica específica

— Período de curtimenta de 4 dias, no mínimo

— Fermentação maloláctica completa

— Envelhecimento em barrica de madeira durante, pelo menos, 8 meses

3. CATEGORIA DE VINHO: 1. Vinho. Tipo de vinho: vinho branco, seco, frutado

Prática enológica específica

— Fermentação a frio a uma temperatura inferior a 20 °C (exceções: aumento da temperatura no início da fermentação para os vinhos que não fermentam facilmente)

4. CATEGORIA DE VINHO: 1. Vinho. Tipo de vinho: vinho branco, seco, envelhecido em barrica de madeira

Prática enológica específica

— Fermentação a frio a uma temperatura inferior a 20 °C (exceções: aumento da temperatura no início da fermentação para os vinhos que não fermentam facilmente)

— Envelhecimento em barrica de madeira de, pelo menos, 50 % do volume durante um período mínimo de 3 meses

5. CATEGORIA DE VINHO: 1. Vinho. Tipo de vinho: Tipo de vinho: vinho branco, meio-doce/doce, frutado

Prática enológica específica

— Fermentação a frio a uma temperatura inferior a 20 °C (exceções: aumento da temperatura no início da fermentação para os vinhos que não fermentam facilmente)

6. CATEGORIA DE VINHO: 1. Vinho. Tipo de vinho: Tipo de vinho: Tipo de vinho: vinho rosado, seco, muito frutado

Prática enológica específica

— Fermentação a frio a uma temperatura inferior a 20 °C (exceções: aumento da temperatura no início da fermentação para os vinhos que não fermentam facilmente)

— A cor rosada é obtida por maceração a frio ou por sangria.

7. CATEGORIA DE VINHO: 3. Vinho licoroso

Prática enológica específica

— Período de curtimenta de 4 dias, no mínimo

— Envelhecimento em barrica de madeira durante, pelo menos, 2 anos

— Adição de álcool vínico

8. CATEGORIA DE VINHO: 5. Espumante de qualidade. Tipo de vinho: espumante branco, frutado

Prática enológica específica

— Fermentação a frio a uma temperatura inferior a 20 °C (exceções: aumento da temperatura no início da fermentação para os vinhos que não fermentam facilmente)

— Segunda fermentação em garrafa, de acordo com o método tradicional

9. CATEGORIA DE VINHO: 5. Espumante de qualidade. Tipo de vinho: espumante rosado, frutado

Prática enológica específica

— Fermentação a frio a uma temperatura inferior a 20 °C (exceções: aumento da temperatura no início da fermentação para os vinhos que não fermentam facilmente)

— A cor rosada é obtida por maceração a frio ou por sangria.

— Segunda fermentação em garrafa, de acordo com o método tradicional

10. CATEGORIA DE VINHO: 9. Vinho frisante gaseificado. Tipo de vinho: frisante branco, frutado

Prática enológica específica

— Fermentação a frio a uma temperatura inferior a 20 °C (exceções: aumento da temperatura no início da fermentação para os vinhos que não fermentam facilmente)

— Máximo de 2,5 bar de CO_2 na garrafa

11. CATEGORIA DE VINHO: 9. Vinho frisante gaseificado. Tipo de vinho: frisante rosado, frutado

Prática enológica específica

— Fermentação a frio a uma temperatura inferior a 20 °C (exceções: aumento da temperatura no início da fermentação para os vinhos que não fermentam facilmente)

— A cor rosada é obtida por maceração a frio ou por sangria.

— Máximo de 2,5 bar de CO_2 na garrafa

12. CATEGORIA DE VINHO: 15. Vinho proveniente de uvas passas. Tipo de vinho: vinho doce

Prática enológica específica

— Há uma etapa adicional, que consiste em permitir que as uvas amadureçam durante mais tempo, a fim de concentrar os açúcares e os aromas.

— Fermentação a frio a uma temperatura inferior a 20 °C (exceções: aumento da temperatura no início da fermentação para os vinhos que não fermentam facilmente)

— O vinho é obtido a partir de uvas parcialmente desidratadas (por secagem). Consequentemente, o mosto destas uvas apresenta um volume de álcool potencial mínimo de 16 % (ou de, pelo menos, 272 gramas de açúcar por litro) sem enriquecimento.

13. CATEGORIA DE VINHO: 16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

Prática enológica específica

— Colheita tardia com elevado teor de açúcar

— Fermentação a frio a uma temperatura inferior a 20 °C (exceções: aumento da temperatura no início da fermentação para os vinhos que não fermentam facilmente)

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinho

   60 hectolitros por hectare

2. Vinho licoroso

   60 hectolitros por hectare

3. Vinho espumante de qualidade

   60 hectolitros por hectare

4. Vinho frisante gaseificado

   60 hectolitros por hectare

5. Vinho proveniente de uvas passas

   60 hectolitros por hectare

6. Vinho de uvas sobreamadurecidas

   60 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Twente é uma região do leste dos Países Baixos, que abrange a parte oriental da província de Overissel. A oeste e a norte, confina com a região de Salland, que também faz parte da província de Overissel, tendo o rio Regge como limite em Nijverdal. A sul, é delimitada pela região de Achterhoek, na província de Gelderland. Tem ainda como limites, a sudeste, o distrito alemão de Borken e, a leste e norte, o Condado de Bentheim, também na Alemanha, onde o rio Dinkel é considerado uma fronteira natural.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Descrição geral*

O *terroir*, isto é, o conjunto de fatores que exercem influência sobre a videira na vinha, tem um papel determinante na qualidade do vinho. Na área geográfica delimitada de Twente, todos os aspetos do *terroir*, nomeadamente o clima, a localização, o solo e a gestão da vinha, bem como o processo de vinificação, contribuem para a qualidade do vinho. Isto aplica-se a todas as categorias de vinho.

8.2. *Solo*

Uma boa parte do solo de Twente é constituída por areias limosas, existindo também argila rochosa. Os solos de manta morta, podzóis e argilosos são os mais apropriados à viticultura, graças à presença de argila (cerca de 15 % a 30 %) e de húmus (cerca de 2 %), que contribuem para o equilíbrio hídrico.

8.3. *Clima*

De 2016 a 2020, no período de abril a setembro (época da uva), o clima apresentou as seguintes características:

— Índice de Huglin: 1 681

— Temperatura média: 15,7 °C

— Média das temperaturas mínimas: 9,3 °C

— Média das temperaturas máximas: 21,5 °C

— Humidade relativa média: 73 %

— Precipitação média: 1,7 mm por dia (aproximadamente 51 mm por mês)

— Número médio de horas de sol: 7,2 horas por dia

— Evaporação: 28,3

O clima marítimo moderado contribui para que as uvas atinjam a maturação exigida, mantendo a frescura e o frutado do vinho (porque a diferença entre as temperaturas diurna e noturna é maior, sendo a temperatura noturna ligeiramente inferior – cerca de 1 °C a 1,5 °C – relativamente a grande parte dos Países Baixos). Este fator é determinante para manter a acidez fresca característica do vinho.

De abril a setembro, as temperaturas são propícias para a viticultura, conforme atestado pelo índice de Huglin (que ultrapassa 1 650), e para as castas cultivadas (calor suficiente).

Este facto é corroborado pelo número de horas de sol – cerca de 7,2 horas por dia, de abril a setembro –, que aumentou 23,9 % desde 1996.

A temperatura média mínima manteve-se mais ou menos inalterada, sendo favorável à maturação (o que significa que as uvas conservam a acidez necessária para um vinho de clima fresco).

Estas diferenças climáticas percetíveis advêm das morenas que envolvem Twente.

O nível de precipitação é suficiente, mas a tendência para meses mais secos entre abril e julho requer, por vezes, cuidados. Os níveis mais elevados de evaporação, que passaram de cerca de 24,5 para cerca de 28,3, também contribuem para esta situação.

As geadas noturnas são frequentes e por vezes ocorrem depois do abrolhamento, como verificado em quatro dos últimos cinco anos, podendo exigir a adoção de medidas para evitar os danos causados por este fenómeno.

8.4. *Práticas de cultivo e de vinificação*

A intervenção humana – seleção das castas, método de cultivo (utilização máxima da luz solar, desbaste dos cachos), gestão das colheitas (controlo dos teores de açúcar, acidez e aromas) e práticas enológicas (fermentação a frio, envelhecimento em barricas de madeira) –, juntamente com os solos e o clima, possibilita a produção dos vinhos de qualidade de Twente.

Na produção de vinhos com a denominação de origem protegida «Twente», 100 % das uvas utilizadas devem ser cultivadas na área de origem de Twente. Em Twente praticam-se os seguintes métodos de cultivo para a produção de vinhos de qualidade:

— Seleção de castas. As castas selecionadas prosperam e amadurecem bem no clima mais fresco a norte da região de Twente. Algumas castas favorecem a viticultura sustentável, graças à sua tolerância a doenças fúngicas e outras, o que permite que as uvas amadureçam saudavelmente de forma a produzir vinhos de qualidade.

— As uvas utilizadas na produção dos vinhos DOP «Twente» devem ser cultivadas num dos seguintes tipos de solo da zona de Twente: solos de manta morta, podzóis e solos de argila rochosa.

— Vegetação entre as filas e estrutura do solo. Na zona de Twente, os solos arenosos/limosos proporcionam boa drenagem e arejamento, essenciais para a produção de vinhos de qualidade.

— Densidade de plantação. Para que a superfície foliar receba luz solar suficiente (tendo em conta o ângulo do sol), a distância mínima entre linhas não pode ser inferior a 2 metros. A densidade de plantação desejada pode ser determinada com base no vigor da casta e dos porta-enxertos. (Para evitar a poda excessiva, é necessário dar mais espaço às castas/porta-enxertos vigorosos.) Podem ser plantadas entre 3 000 e 5 000 vinhas por hectare.

— Método de condução da vinha. Recorre-se aos métodos Guyot e à poda em cordão para criar uma superfície foliar vertical de até 2,20 metros, assegurando uma fotossíntese suficiente.

— Gestão da superfície foliar. Para permitir uma fotossíntese suficiente, é mantida uma zona foliar de, pelo menos, um metro acima da zona de frutificação. O corte das vinhas é efetuado o mais tarde possível (acima do arame superior), para que não se formem (demasiados) rebentos laterais nem a superfície foliar se torne demasiado densa. Mantém-se uma superfície foliar aberta e arejada, para que todas as folhas obtenham a melhor exposição à luz solar possível e para que a superfície foliar não conserve demasiada humidade. As folhas são retiradas da zona de frutificação para permitir que, após o tempo húmido, os cachos sequem rapidamente.

— Rendimento máximo por hectare. Faz-se uso de um baixo rendimento por hectare para que cada cacho obtenha nutrientes suficientes, garantindo a maturação ideal. Sempre que necessário, os cachos podem ser desbastados (antes do início da maturação) para reduzir o rendimento. Os rendimentos máximos para cada casta são indicados no ponto 5.2.

— Época da vindima. O tempo ideal para a vindima é determinado em função do teor de açúcar, da acidez e, sobretudo, dos aromas. O viticultor acompanha de perto a maturação das uvas, provando-as diariamente por alturas da vindima, a fim de determinar se os aromas estão maduros. (Estes não podem ser medidos do mesmo modo que os açúcares e a acidez.)

— Vindima. As uvas são vindimadas à mão, para poderem ser triadas ainda na vinha. Em alternativa, podem ser utilizadas máquinas de triagem controladas por sensores. Além disso, a fim de assegurar um tratamento saudável (higiene, prevenção do crescimento de bactérias), é importante que o processamento das uvas se efetue o mais rápido possível após a colheita.

O solo, o clima, o cultivo e as práticas de vinificação contribuem para a qualidade do vinho Twente.

8.5. *Os vinhos*

As características analíticas e organoléticas dos vinhos produzidos, como o típico aroma fresco e frutado dos vinhos brancos e rosados e os taninos suaves dos vinhos tintos, resultam desta relação entre o solo, o clima e a atividade humana.

Além dos produtos da categoria «vinho», são também produzidas outras categorias de produtos vitivinícolas, como o vinho licoroso, o vinho espumante de qualidade, o vinho frisante gaseificado, o vinho proveniente de uvas passas e o vinho de uvas sobreamadurecidas.

O vinho licoroso é um vinho de base com as mesmas características organoléticas da categoria «vinho» (resultantes da combinação do solo, clima e ação humana), mas com o teor de açúcar residual exigido a um vinho licoroso. Além disso, é envelhecido em barrica durante, pelo menos, dois anos (o que lhe permite desenvolver taninos mais suaves e notas de madeira), sendo adicionado álcool vínico ao vinho para o transformar em licor.

O «vinho de base» utilizado nos vinhos espumantes de qualidade tem as mesmas características organoléticas da categoria «vinho» (frescura e sabor frutado resultantes da combinação do solo, do clima e da ação humana). Possui ainda as características resultantes da transformação do vinho de base em vinho espumante por meio do método tradicional, que confere ao vinho a sua bolha fina.

O vinho frisante gaseificado é produzido a partir de um vinho de base adequado, que é engarrafado (com CO_2) como vinho frisante, o que o torna frutado, fresco e com bolhas, predominando o aroma e o sabor dos frutos vermelhos devido à combinação do solo, do clima e da ação humana.

O vinho proveniente de uvas passas adquire uma concentração de açúcares e aromas em resultado de uma etapa fundamental da sua produção: deixar que as uvas amadureçam durante mais tempo e que sequem durante, pelo menos, duas semanas. O processo de fermentação a frio produz assim um vinho com um título alcoométrico adquirido mínimo de 9 %. A concentração dos aromas neste vinho frutado resulta da combinação entre solo, clima e atividade humana.

O vinho obtido a partir de uvas sobreamadurecidas adquire o seu elevado teor de açúcar graças à etapa essencial de deixar que as uvas amadureçam durante mais tempo. A fermentação a frio, sem enriquecimento, produz assim um vinho frutado com um título alcoométrico adquirido mínimo de 12 %. Este vinho resulta de uma intervenção humana intensa, que faz uso de uma cultura possibilitada pelo clima e pelo solo.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

O nome da zona de origem «Twente» pode ser complementado pelo nome «Esker-Langeveen» para designar uma região de proveniência mais pequena dentro da área demarcada. Em tal caso, pelo menos 85 % das uvas devem provir dessa região.

Hiperligação para o caderno de especificações

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