C/2024/1458

9.2.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 97 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2024/1458)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia ([1]).

ŽIADOSŤ O NOVÝ NÁZOV VÍNA

„Twente“

PDO-NL-02873

Dátum žiadosti: 27. 10. 2022

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

   Twente

2. **Druh zemepisného označenia**

   CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

   1. Víno
   3. Likérové víno
   5. Akostné šumivé víno
   9. Sýtené perlivé víno
   15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna
   16. Víno z prezretého hrozna

4. **Opis vína (vín)**

   1. KATEGÓRIA VÍNA 1. VÍNO, druh vína: červené víno, suché, veľmi ovocné

   STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

   Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

   Muštové odrody: modré muštové odrody zo zoznamu odrôd

   Farba: červená

   Aróma: červené/čierne ovocie (čierne ríbezle a čučoriedky), mierne korenistá

   Chuť: ovocný charakter s telnatou chuťou a jemnými tanínmi

   Obsah cukru: od 0,5 do 6 gramov na liter

   Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	63,84 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. KATEGÓRIA VÍNA 1. VÍNO, druh vína: červené víno, suché, vyzreté v drevených sudoch

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

Muštové odrody: modré muštové odrody zo zoznamu odrôd

Farba: tmavočervená

Aróma: intenzívne arómy zrelého tmavého ovocia doplnené o korenisté tóny korenia, klinčeka, vavrínu a tabaku

Chuť: veľmi ovocné arómy čierneho/červeného ovocia (čierne ríbezle a čučoriedky), plná trieslovinová štruktúra s náznakom korenín

Obsah cukru: od 0,0 do 6,0 gramov na liter

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	53,26 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. KATEGÓRIA VÍNA 1. VÍNO, druh vína: biele víno, suché, ovocné

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

Muštové odrody: biele muštové odrody v zozname odrôd (a modré muštové odrody v prípade *blanc de noir*)

Farba: žltá (prípadne s červeným zafarbením v prípade *blanc de noir*)

Aróma: čerstvé ovocie, jablko, citrusové plody

Chuť: veľmi ovocná so sviežou a telnatou štruktúrou

Obsah cukru: od 1,0 do 8,0 gramov na liter

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálna celková kyslosť	77,14 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. KATEGÓRIA VÍNA 1. VÍNO, druh vína: červené víno, suché, vyzreté v drevených sudoch

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

Muštové odrody: biele muštové odrody zo zoznamu odrôd

Farba: žltá až oranžová

Aróma: tropické ovocie, kvetinová s jemnými drevitými tónmi

Chuť: veľmi ovocná s telnatou štruktúrou, ktorá je v dôsledku vyzrievania v barikových sudoch krémová, telnatá koncovka

Obsah cukru: od 1,0 do 8,0 gramov na liter

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	77,14 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. KATEGÓRIA VÍNA 1. VÍNO, druh vína: biele víno, polosladké, ovocné

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

Muštové odrody: biele muštové odrody zo zoznamu odrôd

Farba: tmavožltá

Aróma: veľmi ovocná, kvetinová

Chuť: ovocná s telnatou koncovkou

Obsah cukru: od 12 do 45 gramov na liter

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	79,89 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

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

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

Muštové odrody: biele muštové odrody zo zoznamu odrôd

Farba: tmavožltá

Aróma: veľmi ovocná, kvetinová

Chuť: ovocná s telnatou koncovkou

Obsah cukru: > 45 gramov na liter

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	5
Minimálna celková kyslosť	86,54 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

7. KATEGÓRIA VÍNA 1. VÍNO, druh vína: ružové víno, suché, veľmi ovocné

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

Muštové odrody: modré muštové odrody zo zoznamu odrôd

Farba: bledoružová

Aróma: mierne korenistá, červené ovocie

Chuť: ovocný charakter, no s telnatou chuťou a jemnými tanínmi

Obsah cukru: od 1,0 do 8,0 gramov na liter

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	63,84 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

8. KATEGÓRIA VÍNA 3. LIKÉROVÉ VÍNO

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

Muštové odrody: modré muštové odrody zo zoznamu odrôd

Farba: červená

Aróma: sladké červené/čierne ovocie (čierne ríbezle a čučoriedky), mierne korenistá

Chuť: korenistá

Obsah cukru: od 50 do 100 gramov na liter

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	18
Minimálna celková kyslosť	63,84 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

9. KATEGÓRIA VÍNA 5. AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO, druh vína: šumivé víno, biele, ovocné

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

Muštové odrody: biele muštové odrody zo zoznamu odrôd

Farba: svetložltá

Aróma: čerstvé biele/žlté ovocie

Chuť: ovocná, svieža chuť s drobnými bublinkami, telnatá štruktúra

Obsah cukru: od 0 do 12 gramov na liter

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálna celková kyslosť	79,89 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

10. KATEGÓRIA VÍNA 5. AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO, druh vína: šumivé víno, ružové, ovocné

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

Muštové odrody: modré muštové odrody zo zoznamu odrôd

Farba: bledoružová

Aróma: zrelé červené ovocie

Chuť: jemná pena, telnatá štruktúra s arómami čerstvého červeného ovocia

Obsah cukru: od 0 do 12 gramov na liter

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálna celková kyslosť	79,89 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

11. KATEGÓRIA VÍNA 9. SÝTENÉ PERLIVÉ VÍNO, druh vína: perlivé víno, biele, ovocné

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

Muštové odrody: biele muštové odrody zo zoznamu odrôd

Farba: svetložltá

Aróma: biele ovocie, kvetinová

Chuť: priemerná pena, biele ovocie a ovocná kyslosť

Obsah cukru: od 5,0 do 24,0 gramov na liter

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	79,89 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

12. KATEGÓRIA VÍNA 9. SÝTENÉ PERLIVÉ VÍNO, druh vína: perlivé víno, ružové, ovocné

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

Muštové odrody: modré muštové odrody zo zoznamu odrôd

Farba: bledoružová

Aróma: letné červené ovocie

Taste: average mousse, red summer fruit and fresh acidity

Obsah cukru: od 5,0 do 24,0 gramov na liter

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	79,89 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

13. KATEGÓRIA VÍNA 15. VÍNO ZO ZHROZIENKOVATENÉHO HROZNA, druh vína: sladké víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

Muštové odrody: biele muštové odrody zo zoznamu odrôd

Farba: zlatožltá

Aróma: ovocie, citrusové plody

Chuť: telnatá štruktúra, krémová, sladká so sviežimi, telnatými tónmi

Obsah cukru: od 100 do 220 gramov na liter

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	79,8 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

14. KATEGÓRIA VÍNA 16. VÍNO Z PREZRETÉHO HROZNA, druh vína: sladké víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína môžu byť vyrobené z jednej muštovej odrody alebo môžu byť kupážou rôznych odrôd. Keďže zloženie kupáží sa môže z roka na rok mierne líšiť, typické organoleptické vlastnosti (farba/aróma/chuť) opísané ďalej môžu byť takisto rôzne.

Muštové odrody: biele muštové odrody zo zoznamu odrôd

Farba: zlatožltá

Aróma: ovocie, citrusové plody

Chuť: telnatá štruktúra, krémová, sladká so sviežimi, telnatými tónmi

Obsah cukru: od 20 do 80 gramov na liter

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ a holandských ministerských vyhláškach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	73,15 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. KATEGÓRIA VÍNA 1. Víno, druh vína: červené víno, suché, veľmi ovocné

Osobitný enologický postup

— nakvášanie na šupkách počas najmenej 4 dní

— ukončené jablčno-mliečne kvasenie

2. KATEGÓRIA VÍNA 1. Víno, druh vína: červené víno, suché, vyzreté v drevených sudoch

Osobitný enologický postup

— nakvášanie na šupkách počas najmenej 4 dní

— ukončené jablčno-mliečne kvasenie

— vyzrievanie v drevených sudoch počas najmenej 8 mesiacov

3. KATEGÓRIA VÍNA 1. Víno, druh vína: biele víno, suché, ovocné

Osobitný enologický postup

— studená fermentácia pri teplote nižšej ako 20 °C (s výnimkou zvýšenia teploty na začiatku kvasenia pri vínach, ktoré ťažko kvasia)

4. KATEGÓRIA VÍNA 1. Víno, druh vína: biele víno, suché, vyzreté v drevených sudoch

Osobitný enologický postup

— studená fermentácia pri teplote nižšej ako 20 °C (s výnimkou zvýšenia teploty na začiatku kvasenia pri vínach, ktoré ťažko kvasia)

— vyzrievanie aspoň 50 % objemu v drevených sudoch počas minimálne troch mesiacov.

5. KATEGÓRIA VÍNA 1. Víno, druh vína: biele víno, polosladké/sladké, ovocné

Osobitný enologický postup

— studená fermentácia pri teplote nižšej ako 20 °C (s výnimkou zvýšenia teploty na začiatku kvasenia pri vínach, ktoré ťažko kvasia)

6. KATEGÓRIA VÍNA 1. Víno, druh vína: ružové víno, suché, veľmi ovocné

Osobitný enologický postup

— studená fermentácia pri teplote nižšej ako 20 °C (s výnimkou zvýšenia teploty na začiatku kvasenia pri vínach, ktoré ťažko kvasia)

— ružová farba sa získava studenou macerációu na šupkách alebo metódou *saignée*.

7. KATEGÓRIA VÍNA 3. Likérové víno

Osobitný enologický postup

— nakvášanie na šupkách počas najmenej 4 dní

— vyzrievanie v drevených sudoch počas najmenej 2 mesiacov

— pridávanie vínneho destilátu

8. KATEGÓRIA VÍNA 5. Akostné šumivé víno, druh vína: šumivé víno, biele, ovocné

Osobitný enologický postup

— studená fermentácia pri teplote nižšej ako 20 °C (s výnimkou zvýšenia teploty na začiatku kvasenia pri vínach, ktoré ťažko kvasia)

— druhotné kvasenie vo fľaši s použitím tradičnej metódy

9. KATEGÓRIA VÍNA 5. Akostné šumivé víno, druh vína: šumivé víno, ružové, ovocné

Osobitný enologický postup

— studená fermentácia pri teplote nižšej ako 20 °C (s výnimkou zvýšenia teploty na začiatku kvasenia pri vínach, ktoré ťažko kvasia)

— Ružová farba sa získava studenou maceráciou na šupkách alebo metódou *saignée*.

— druhotné kvasenie vo fľaši s použitím tradičnej metódy

10. KATEGÓRIA VÍNA 9. Sýtené perlivé víno, druh vína: perlivé víno, biele, ovocné

Osobitný enologický postup

— studená fermentácia pri teplote nižšej ako 20 °C (s výnimkou zvýšenia teploty na začiatku kvasenia pri vínach, ktoré ťažko kvasia)

— maximálne 2,5 baru CO_2 vo fľaši

11. KATEGÓRIA VÍNA 9. Sýtené perlivé víno, druh vína: perlivé víno, ružové, ovocné

Osobitný enologický postup

— studená fermentácia pri teplote nižšej ako 20 °C (s výnimkou zvýšenia teploty na začiatku kvasenia pri vínach, ktoré ťažko kvasia)

— Ružová farba sa získava studenou maceráciou na šupkách alebo metódou *saignée*.

— maximálne 2,5 baru CO_2 vo fľaši

12. KATEGÓRIA VÍNA 15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna, druh vína: sladké víno

Osobitný enologický postup

— dodatočný krok, v ktorom sa hrozno nechá dozrievať dlhšie, aby sa dosiahla koncentrácia cukrov a aróm

— studená fermentácia pri teplote nižšej ako 20 °C (s výnimkou zvýšenia teploty na začiatku kvasenia pri vínach, ktoré ťažko kvasia)

— víno sa získava z hrozna, ktoré bolo čiastočne dehydrované (sušením). Výsledkom je, že mušt z tohto hrozna má minimálny potenciálny obsah alkoholu 16 % (alebo najmenej 272 g cukru na liter) bez obohacovania.

13. KATEGÓRIA VÍNA 16. Víno z prezretého hrozna

Osobitný enologický postup

— Neskorý zber s vysokým obsahom cukru.

— studená fermentácia pri teplote nižšej ako 20 °C (s výnimkou zvýšenia teploty na začiatku kvasenia pri vínach, ktoré ťažko kvasia)

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Víno

   60 hektolitrov na hektár

2. Likérové víno

   60 hektolitrov na hektár

3. Akostné šumivé víno

   60 hektolitrov na hektár

4. Sýtené perlivé víno

   60 hektolitrov na hektár

5. Víno zo zhrozienkovateného hrozna

   60 hektolitrov na hektár

6. Víno z prezretého hrozna

   60 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Twente je región na východe Holandska, ktorý zahŕňa východnú časť provincie Overijssel. Na západe a severe hraničí s regiónom Salland, ktorý sa takisto nachádza v provincii Overijssel, pričom hranicu tvorí rieka Regge tečúca cez obec Nijverdal. Na juhu región hraničí s regiónom Achterhoek v provincii Gelderland. Na juhozápade hraničí s nemeckým okresom Borken a na východe a severe s grófstvom Bentheim, ktoré sa takisto nachádza v Nemecku, pričom prirodzenú hranicu tvorí rieka Dinkel.

7. **Muštová odroda (muštové odrody)**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Všeobecné*

Veľký dosah na kvalitu vína má terroir – všetky vplyvy pôsobiace na vinič vo vinohrade. V rámci vymedzenej zemepisnej oblasti Twente prispievajú ku kvalite vína všetky aspekty terroir, konkrétne podnebie, lokalita, pôda a obhospodarovanie vinohradov, ako aj proces výroby vína. To platí pre všetky kategórie vína.

8.2. *Pôda*

Významnú časť pôd v oblasti Twente tvoria hlinito-piesčité pôdy a vyskytuje sa tu aj súvková hlina. Bežnejšie plaggenové a podzolové pôdy a súvková hlina patria medzi pôdne typy, ktoré sú vhodné na vinohradníctvo v tejto lokalite, pretože obsahujú hlinu (asi 15 % až 30 %) a humus (asi 2 %), ktoré prispievajú k hydrologickej bilancii.

8.3. *Podnebie*

Podnebie v období od apríla do septembra (sezóna pestovania hrozna) malo v rokoch 2016 až 2020 tieto vlastnosti:

— Huglinov index: 1 681

— Priemerná teplota: 15,7 °C

— Priemerná minimálna teplota: 9,3 °C

— Priemerná maximálna teplota: 21,5 °C

— Priemerná relatívna vlhkosť 73 %

— Priemerný ročný úhrn zrážok: 1,7 mm na deň (približne 51 mm na mesiac)

— Priemerný počet hodín slnečného svitu: 7,2 hodiny na deň

— Odparovanie 28,3

Mierne morské podnebie pomáha hroznu dosiahnuť požadovanú zrelosť a víno sa zároveň vyznačuje sviežosťou a ovocnosťou (pretože rozdiel medzi dennými a nočnými teplotami je väčší a nočná teplota je mierne nižšia – asi o 1 °C až 1,5 °C – než v prevažnej časti Holandska). To predstavuje významný faktor pre zachovanie charakteristickej sviežej kyslosti vína.

Od apríla do septembra sú teploty priaznivé pre vinohradníctvo, ako vyplýva z Huglinovho indexu (prekračuje hodnotu 1 650), a takisto pre pestované muštové odrody (dostatok tepla).

Je to dôsledok počtu hodín slnečného svitu, ktorý od apríla do septembra predstavuje približne 7,2 hodiny denne, čo je v porovnaní s rokom 1996 nárast o 23,9 %.

Priemerná minimálna teplota zostáva približne rovnaká a priaznivá pre dozrievanie hrozna (znamená to, že hrozno si zachováva dostatočnú kyslosť pre víno z oblasti s chladným podnebím).

Takéto badateľné rozdiely v podnebí vznikajú vplyvom morén, ktoré obklopujú oblasť Twente.

Úroveň dažďových zrážok je dostatočná, vývoj smerom k suchším mesiacom od apríla do júla si však niekedy vyžaduje pozornosť. Tento vývoj je ovplyvnený aj vyššou mierou odparovania, ktorá sa z predchádzajúcej hodnoty 24,5 zvýšila na súčasnú hodnotu 28,3.

Často sa vyskytujú nočné mrazy, a to aj v čase, keď už vyrástli púčiky. V poslednom čase k tomu došlo v štyroch z piatich rokov a potenciálne si to vyžaduje opatrenia, aby sa zabránilo poškodeniu mrazom.

8.4. *Pestovateľské a vinárske výrobné postupy*

Ľudský vstup – napríklad výber odrôd, použitá metóda pestovania (maximálne využívanie slnečného svitu, prerieďovanie strapcov), načasovanie zberu (kontrola hladiny cukru, kyslosti a arómy) a enologické postupy (studená fermentácia, vyzrievanie v drevených sudoch) – je ďalším aspektom, ktorý spolu s pôdou a podnebím umožňuje výrobu špecifických akostných vín oblasti Twente.

100 % hrozna použitého na výrobu vín s chráneným označením pôvodu „Twente“ sa musí vypestovať v oblasti pôvodu Twente. Na výrobu akostných vín sa v oblasti Twente používajú tieto pestovateľské metódy:

— Výber muštových odrôd. Vybrané muštové odrody majú spoločnú vlastnosť, že sa im darí a dobre dozrievajú v chladnejšom severnom podnebí oblasti Twente. Viacerými odrodami sa takisto podporuje udržateľné vinohradníctvo, keďže sú odolné voči hubovým a ďalším chorobám, čo umožňuje zdravé dozrievanie hrozna až do októbra a vďaka čomu je možné vyrábať akostné vína.

— Hrozno používané na výrobu vín s CHOP „Twente“ sa musí pestovať na jednom z týchto typov pôdy v oblasti Twente: plaggenové pôdy, podzolové pôdy a pôdy so súvkovou hlinou.

— Vegetácia medzi radmi a štruktúra pôdy. V oblasti Twente poskytuje piesčitá/hlinitá pôda dobré odvodnenie a prevzdušňovanie pôdy, čo je nevyhnutné na výrobu akostných vín.

— Hustota výsadby. Rady musia byť od seba vzdialené aspoň 2 m, aby mohol na listovú stenu dopadať dostatok slnečného svetla (s ohľadom na uhol slnečného svetla). Želanú hustotu výsadby možno určiť na základe rastovej sily odrody a podpníka. (Aby sa predišlo nadmernému rezaniu, treba odrodám/podpníkom s veľkou rastovou silou poskytnúť viac miesta.) Na hektár možno vysadiť 3 000 až 5 000 krov.

— Metóda vedenia viniča. Na vytvorenie vzpriamenej listovej steny dosahujúcej výšku až do 2,20 m, ktorá zaisťuje dostatočnú fotosyntézu, sa používajú metódy Guyotov rez a vedenie kordónového typu.

— Starostlivosť o listovú stenu. Aby mohla prebiehať dostatočná fotosyntéza, udržiava sa zóna lístia vo výške minimálne 1 m nad zónou plodov. Skracovanie viniča sa vykonáva čo najneskôr (nad úrovňou horného drôtu), aby sa zabránilo vzniku (príliš mnohých) bočných výhonkov a nadmernému zhusťovaniu listovej steny. Udržiava sa otvorená a vzdušná listová stena s cieľom zabezpečiť, aby boli všetky listy optimálne vystavené slnečnému svitu a aby v listovej stene nezostalo priveľa vlhkosti. Zo zóny plodov sa odstraňujú listy, aby mohli strapce po vlhkom počasí rýchlo vyschnúť.

— Maximálny hektárový výnos Využíva sa nízky hektárový výnos, aby každý strapec získal dostatok živín a mohol tak optimálne dozrieť. V prípade potreby možno strapce prerediť (skôr, než začnú dozrievať), aby sa znížil výnos. Maximálne výnosy každej muštovej odrody sú uvedené v bode 5.2.

— Čas zberu Optimálny čas na zber hrozna sa určuje podľa jeho obsahu cukru, kyslosti a predovšetkým arómy. Keď sa blíži čas zberu, vinohradník pozorne sleduje dozrievanie hrozna a každý deň hrozno ochutnáva, aby podľa aróm určil, či je zrelé. (Vyššie uvedené sa nedá merať tak, ako sa dá merať obsah cukru a kyslosť.)

— Zber: Hrozno sa zbiera ručne, aby sa mohlo vytriediť ešte vo vinohrade. Alternatívne to možno robiť aj strojovo s pomocou triediacich strojov so senzorovou kontrolou. Okrem toho, aby sa zabezpečilo zdravé spracovanie (hygiena, prevencia rastu baktérií), je dôležité hrozno spracovať rýchlo, a to hneď po zbere.

Kvalitu vína „Twente“ zaručujú pôda, podnebie, pestovateľské a vinárske výrobné postupy.

8.5. *Vína*

Uvedené organoleptické a analytické vlastnosti vyrobeného vína, ako sú charakteristická sviežosť a ovocnosť bielych a ružových vín a jemné taníny červených vín, sú výsledkom tohto prepojenia pôdy, podnebia a ľudských faktorov.

Okrem kategórie „víno“ sa vyrábajú aj ďalšie vinárske výrobky, konkrétne likérové víno, akostné šumivé víno, sýtené perlivé víno, víno zo zhrozienkovateného hrozna a víno z prezretého hrozna.

Likérové víno pozostáva zo základného vína s rovnakými organoleptickými vlastnosťami ako kategória „víno“ (ktoré sú výsledkom spolupôsobenia pôdy, podnebia a ľudskej činnosti), ale s obsahom zvyškového cukru požadovaným pre likérové víno. Okrem toho likérové víno vyzrieva najmenej dva roky v barikových sudoch (vďaka čomu sa rozvinú jemnejšie taníny a drevité tóny) a pridáva sa do neho vínny destilát, čím sa z vína stáva likér.

Akostné šumivé víno sa vyrába zo základného vína s rovnakými organoleptickými vlastnosťami, ako má kategória „víno“ (rovnaká sviežosť a ovocnosť, ktorá je výsledkom spolupôsobenia pôdy, podnebia a ľudskej činnosti). Vyznačuje sa aj vlastnosťami, ktoré sú výsledkom premeny základného vína na šumivé víno použitím tradičnej metódy, čím sa získava elegantná pena.

Sýtené perlivé víno sa vyrába z vhodného základného vína, ktoré sa fľašuje (s CO_2) ako perlivé víno, a vďaka tomu sa získava ovocné, svieže víno s bublinkami, v ktorom prevažuje aróma a chuť červeného ovocia v dôsledku spolupôsobenia pôdy, podnebia a ľudskej činnosti.

Víno zo zhrozienkovateného hrozna získava svoju koncentráciu cukru a aróm vďaka zásadnému kroku, v ktorom sa hrozno necháva zrieť dlhšie a potom sa minimálne dva týždne suší. Procesom studenej fermentácie vzniká víno s minimálnym skutočným obsahom alkoholu 9 %. Koncentrácia aróm v týchto vínach s ovocnou chuťou je výsledkom spolupôsobenia pôdy, podnebia a ľudskej činnosti.

Víno z prezretého hrozna získava svoj vysoký obsah cukru vďaka zásadnému kroku, v ktorom sa hrozno necháva zrieť dlhšie. Procesom studenej fermentácie bez obohacovania vzniká víno s ovocnou chuťou a minimálnym skutočným obsahom alkoholu 12 %. Takéto víno vzniká vplyvom rozsiahleho ľudského zasahovania, pričom sa používa plodina, ktorá je výsledkom spolupôsobenia podnebia a pôdy.

9. **Ďalšie základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Názov oblasti pôvodu „Twente“ možno doplniť názvom „Esker-Langeveen“, ktorým sa označuje menší región pôvodu v rámci vymedzenej oblasti. V takom prípade musí najmenej 85 % hrozna pochádzať z uvedeného regiónu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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