C/2024/1458

9.2.2024

Objava vloge za registracijo imena v skladu s členom 97(4) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju

(C/2024/1458)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v treh mesecih od datuma te objave ([1]).

VLOGA ZA NOVO IME VINA

„Twente“

PDO-NL-02873

Datum vloge: 27. oktober 2022

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

   Twente

2. **Vrsta geografske označbe**

   ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

   1. Vino
   3. Likersko vino
   5. Kakovostno peneče vino
   9. Gazirano biser vino
   15. Vino iz sušenega grozdja
   16. Vino iz prezrelega grozdja

4. **Opis vin**

   1. VINO KATEGORIJE 1. VINO, vrsta vina: rdeče vino, suho, zelo sadno

   KRATEK OPIS

   Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

   Sorte vinske trte: rdeče sorte vinske trte iz trsnega izbora.

   Barva: rdeča.

   Vonj: rdeče/črno jagodičje (črni ribez in borovnice), rahlo začimben.

   Okus: poln, s sadnim značajem in mehkimi tanini.

   Vsebnost sladkorja: od 0,5 grama do 6 gramov na liter.

   Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

([1]) UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	63,84 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. VINO KATEGORIJE 1. VINO, vrsta vina: rdeče vino, suho, starano v lesenih sodih

KRATEK OPIS

Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

Sorte vinske trte: rdeče sorte vinske trte iz trsnega izbora.

Barva: temno rdeča.

Vonj: intenziven vonj po zrelem temnem jagodičju, ki ga dopolnjujejo začimbne note popra, klinčkov, lovorja in tobaka.

Okus: izrazito sadne arome rdečega/črnega jagodičja (črni ribez in borovnice), polna taninska struktura s pridihom začimb.

Vsebnost sladkorja: od 0,0 grama do 6,0 grama na liter.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	53,26 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. VINO KATEGORIJE 1. VINO, vrsta vina: belo vino, suho, sadno

KRATEK OPIS

Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

Sorte vinske trte: bele sorte vinske trte iz trsnega izbora (in rdeče sorte vinske trte pri belih vinih iz rdečega grozdja (*blanc de noir*)).

Barva: rumena (včasih z barvnim nadihom pri belih vinih iz rdečega grozdja (*blanc de noir*)).

Vonj: po svežem sadju, jabolkih, agrumih.

Okus: izrazito saden s svežim polnim telesom.

Vsebnost sladkorja: od 1,0 grama do 8,0 grama na liter.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	77,14 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. VINO KATEGORIJE 1. VINO, vrsta vina: belo vino, suho, starano v lesenih sodih

KRATEK OPIS

Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

Sorte vinske trte: bele sorte vinske trte iz trsnega izbora.

Barva: rumena do oranžna.

Vonj: po tropskem sadju, cvetličen z nežnimi lesnimi notami.

Okus: izrazito saden in polnega telesa, zaradi staranja v sodih gostljat ter s polnim zatonom.

Vsebnost sladkorja: od 1,0 grama do 8,0 grama na liter.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	77,14 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. VINO KATEGORIJE 1. VINO, vrsta vina: belo vino, polsladko, sadno

KRATEK OPIS

Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

Sorte vinske trte: bele sorte vinske trte iz trsnega izbora.

Barva: temno rumena.

Vonj: izrazito saden, cvetličen.

Okus: saden s polnim zatonom.

Vsebnost sladkorja: od 12 gramov do 45 gramov na liter.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	79,89 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

6. VINO KATEGORIJE 1. VINO, vrsta vina: sladko vino / sadno

KRATEK OPIS

Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

Sorte vinske trte: bele sorte vinske trte iz trsnega izbora.

Barva: temno rumena.

Vonj: izrazito saden, cvetličen.

Okus: saden s polnim zatonom.

Vsebnost sladkorja: > 45 gramov na liter.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	86,54 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

7. VINO KATEGORIJE 1. VINO, vrsta vina: vino rosé, suho, zelo sadno

KRATEK OPIS

Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

Sorte vinske trte: rdeče sorte vinske trte iz trsnega izbora.

Barva: bledo rožnata.

Vonj: nekoliko začimben, po rdečem jagodičju.

Okus: saden, vendar poln in z mehkimi tanini.

Vsebnost sladkorja: od 1,0 grama do 8,0 grama na liter.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	63,84 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

8. VINO KATEGORIJE 3. LIKERSKO VINO

KRATEK OPIS

Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

Sorte vinske trte: rdeče sorte vinske trte iz trsnega izbora.

Barva: rdeča.

Vonj: po sladkem rdečem/črnem jagodičju (črni ribez in borovnice), nekoliko začimben.

Okus: začimben.

Vsebnost sladkorja: od 50 gramov do 100 gramov na liter.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	18
Najnižja vsebnost skupnih kislin	63,84 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

9. VINO KATEGORIJE 5. KAKOVOSTNO PENEČE VINO, vrsta vina: belo peneče vino, sadno

KRATEK OPIS

Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

Sorte vinske trte: bele sorte vinske trte iz trsnega izbora.

Barva: svetlo rumena.

Vonj: svež vonj po belem/rumenem sadju.

Okus: saden, svež z drobnimi mehurčki, polnega telesa.

Vsebnost sladkorja: od 0 gramov do 12 gramov na liter.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	79,89 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

10. VINO KATEGORIJE 5. KAKOVOSTNO PENEČE VINO, vrsta vina: peneče vino rosé, sadno

KRATEK OPIS

Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

Sorte vinske trte: rdeče sorte vinske trte iz trsnega izbora.

Barva: bledo rožnata.

Vonj: po zrelem rdečem jagodičju.

Okus: nežna pena, polnega telesa z aromami svežega rdečega jagodičja.

Vsebnost sladkorja: od 0 gramov do 12 gramov na liter.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	79,89 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

11. VINO KATEGORIJE 9. GAZIRANO BISER VINO, vrsta vina: belo biser vino, sadno

KRATEK OPIS

Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

Sorte vinske trte: bele sorte vinske trte iz trsnega izbora.

Barva: bledo rumena.

Vonj: po belem sadju, cvetličen.

Okus: srednje intenzivna pena, po belem sadju in sadnih kislinah.

Vsebnost sladkorja: od 5,0 grama do 24,0 grama na liter.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	79,89 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

12. VINO KATEGORIJE 9. GAZIRANO BISER VINO, vrsta vina: biser vino rosé, sadno

KRATEK OPIS

Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

Sorte vinske trte: rdeče sorte vinske trte iz trsnega izbora.

Barva: bledo rožnata.

Vonj: po rdečem poletnem jagodičju.

Okus: srednje intenzivna pena, po rdečem poletnem jagodičju s svežimi kislinami.

Vsebnost sladkorja: od 5,0 grama do 24,0 grama na liter.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	79,89 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

13. VINO KATEGORIJE 15. VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA, vrsta vina: sladko vino

KRATEK OPIS

Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

Sorte vinske trte: bele sorte vinske trte iz trsnega izbora.

Barva: zlato rumena.

Vonj: po sadju, agrumih.

Okus: polnega telesa, gostljat, sladek s svežimi, polnimi notami.

Vsebnost sladkorja: od 100 gramov do 220 gramov na liter.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	79,8 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

14. VINO KATEGORIJE 16. VINO IZ PREZRELEGA GROZDJA, vrsta vina: sladko vino

KRATEK OPIS

Vina se lahko proizvajajo iz ene same sorte vinske trte ali z zvrščanjem več sort. Ker se lahko sestava zvrsti iz leta v leto nekoliko razlikuje, se lahko razlikujejo tudi spodaj opisane značilne organoleptične lastnosti (barva/vonj/okus).

Sorte vinske trte: bele sorte vinske trte iz trsnega izbora.

Barva: zlato rumena.

Vonj: po sadju, agrumih.

Okus: polnega telesa, gostljat, sladek s svežimi, polnimi notami.

Vsebnost sladkorja: od 20 gramov do 80 gramov na liter.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU in nizozemskih ministrskih odlokih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	73,15 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. VINO KATEGORIJE 1. Vino, vrsta vina: rdeče vino, suho, zelo sadno

Posebni enološki postopek

— Maceriranje vsaj štiri dni

— Popolno jabolčno-mlečnokislinsko vrenje

2. VINO KATEGORIJE 1. Vino, vrsta vina: rdeče vino, suho, starano v lesenih sodih

Posebni enološki postopek

— Maceriranje vsaj štiri dni

— Popolno jabolčno-mlečnokislinsko vrenje

— Staranje v lesenih sodih vsaj osem mesecev

3. VINO KATEGORIJE 1. Vino, vrsta vina: belo vino, suho, sadno

Posebni enološki postopek

— Hladno vrenje pri temperaturi pod 20 °C (razen zvišanja temperature na začetku vrenja pri vinih, ki ne zavrejo zlahka)

4. VINO KATEGORIJE 1. Vino, vrsta vina: belo vino, suho, starano v lesenih sodih

Posebni enološki postopek

— Hladno vrenje pri temperaturi pod 20 °C (razen zvišanja temperature na začetku vrenja pri vinih, ki ne zavrejo zlahka)

— Najmanj tri mesece staranja v lesenih sodih za vsaj 50 % količine

5. VINO KATEGORIJE 1. Vino, vrsta vina: vrsta vina: belo vino, polsladko/sladko, sadno

Posebni enološki postopek

— Hladno vrenje pri temperaturi pod 20 °C (razen zvišanja temperature na začetku vrenja pri vinih, ki ne zavrejo zlahka)

6. VINO KATEGORIJE 1. Vino, vrsta vina: vrsta vina: vrsta vina: vino rosé, suho, zelo sadno

Posebni enološki postopek

— Hladno vrenje pri temperaturi pod 20 °C (razen zvišanja temperature na začetku vrenja pri vinih, ki ne zavrejo zlahka)

— Rožnata barva se ekstrahira s hladno maceracijo na kožicah ali iztokom samotoka.

7. VINO KATEGORIJE 3. Likersko vino

Posebni enološki postopek

— Maceriranje vsaj štiri dni

— Staranje v lesenih sodih vsaj dve leti

— Dodajanje vinskega alkohola

8. VINO KATEGORIJE 5. Kakovostno peneče vino, vrsta vina: belo peneče vino, sadno

Posebni enološki postopek

— Hladno vrenje pri temperaturi pod 20 °C (razen zvišanja temperature na začetku vrenja pri vinih, ki ne zavrejo zlahka)

— Sekundarno vrenje v steklenici po tradicionalni metodi

9. VINO KATEGORIJE 5. kakovostno peneče vino, vrsta vina: peneče vino rosé, sadno

Posebni enološki postopek

— Hladno vrenje pri temperaturi pod 20 °C (razen zvišanja temperature na začetku vrenja pri vinih, ki ne zavrejo zlahka)

— Rožnata barva se ekstrahira s hladno maceracijo na kožicah ali iztokom samotoka.

— Sekundarno vrenje v steklenici po tradicionalni metodi

10. VINO KATEGORIJE 9. Gazirano biser vino, vrsta vina: belo biser vino, sadno

Posebni enološki postopek

— Hladno vrenje pri temperaturi pod 20 °C (razen zvišanja temperature na začetku vrenja pri vinih, ki ne zavrejo zlahka)

— Največ 2,5 bara CO_2 v steklenici

11. VINO KATEGORIJE 9. Gazirano biser vino, vrsta vina: biser vino rosé, sadno

Posebni enološki postopek

— Hladno vrenje pri temperaturi pod 20 °C (razen zvišanja temperature na začetku vrenja pri vinih, ki ne zavrejo zlahka)

— Rožnata barva se ekstrahira s hladno maceracijo na kožicah ali iztokom samotoka.

— Največ 2,5 bara CO_2 v steklenici

12. VINO KATEGORIJE 15. Vino iz sušenega grozdja, vrsta vina: sladko vino

Posebni enološki postopek

— Izvede se dodaten korak, v katerem se omogoči daljše zorenje grozdja za koncentracijo sladkorjev in arom.

— Hladno vrenje pri temperaturi pod 20 °C (razen zvišanja temperature na začetku vrenja pri vinih, ki ne zavrejo zlahka)

— Vino je pridobljeno iz grozdja, ki je bilo delno dehidrirano (s sušenjem). Zato ima mošt iz tega grozdja brez obogatitve 16-odstotni najmanjši delež potencialnega alkohola (ali najmanj 272 gramov sladkorja na liter).

13. VINO KATEGORIJE 16. Vino iz prezrelega grozdja

Posebni enološki postopek

— Pozna trgatev z visoko vsebnostjo sladkorja

— Hladno vrenje pri temperaturi pod 20 °C (razen zvišanja temperature na začetku vrenja pri vinih, ki ne zavrejo zlahka)

5.2. *Največji donosi*

1. Vino

   60 hektolitrov na hektar

2. Likersko vino

   60 hektolitrov na hektar

3. Kakovostno peneče vino

   60 hektolitrov na hektar

4. Gazirano biser vino

   60 hektolitrov na hektar

5. Vino iz sušenega grozdja

   60 hektolitrov na hektar

6. Vino iz prezrelega grozdja

   60 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Twente je regija na vzhodu Nizozemske, ki obsega vzhodni del pokrajine Overijssel. Na zahodu in severu meji na regijo Salland, prav tako v pokrajini Overijssel, meja v mestu Nijverdal pa poteka po reki Regge. Na jugu meji na regijo Achterhoek v pokrajini Gelderland. Na jugovzhodu meji na nemško okrožje Borken, na vzhodu in severu pa na okrožje Bentheim, ki je prav tako v Nemčiji, pri čemer je naravna meja reka Dinkel.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1. *Splošno*

Vinorodni prostor – vsi vplivi na trto v vinogradu – pomembno vpliva na kakovost vina. Na razmejenem geografskem območju regije Twente vsi vidiki vinorodnega prostora, in sicer podnebje, lega, tla in upravljanje vinogradov, ter postopek vinifikacije prispevajo h kakovosti vin. To velja za vse kategorije vin.

8.2. *Tla*

Velik delež tal v regiji Twente sestavlja ilovnati pesek, prisotna pa je tudi balvanska glina. Vrste tal, ki so primerne za vinogradništvo v tej regiji, so pogostejša plagična tla, podzoli in tla iz balvanske gline, in sicer zaradi prisotnosti ilovice (približno 15 % do 30 %) in humusa (približno 2 %), ki prispevata k ohranjanju ravnotežja vode.

8.3. *Podnebje*

Za podnebje med aprilom in septembrom (rastna doba vinske trte) je bilo v obdobju 2016–2020 značilno naslednje:

— Huglinov indeks: 1 681,

— povprečna temperatura: 15,7 °C,

— povprečna najnižja temperatura: 9,3 °C,

— povprečna najvišja temperatura: 21,5 °C,

— povprečna relativna vlažnost: 73 %,

— povprečna količina padavin: 1,7 mm na dan (približno 51 mm na mesec),

— povprečno število ur sonca: 7,2 ure na dan,

— izhlapevanje: 28,3.

Zmerno morsko podnebje prispeva k temu, da grozdje doseže potrebno zrelost, pri čemer je vino kljub temu sveže in sadno (saj je razlika med dnevnimi in nočnimi temperaturami večja, nočna temperatura pa nekoliko nižja – za približno 1 °C do 1,5 °C – kot v večjem delu Nizozemske). To je pomemben dejavnik, da se v vinu ohranijo značilne sveže kisline.

Temperature so od aprila do septembra ugodne za vinogradništvo, kot kaže Huglinov indeks (znaša več kot 1 650), in za gojene sorte vinske trte (dovolj toplote).

To potrjuje število ur sonca, ki je od aprila do septembra znašalo približno 7,2 ure na dan in se je od leta 1996 povečalo za 23,9 %.

Povprečna najnižja temperatura je ostala bolj ali manj enaka in je ugodna za zorenje (kar pomeni, da grozdje ohrani dovolj kislin za vino iz hladnega podnebja).

Te opazne razlike v podnebju nastanejo zaradi moren, ki obdajajo regijo Twente.

Količina padavin je zadostna, ker pa so meseci od aprila do julija vse bolj sušni, je včasih potrebno ukrepanje. Na to vplivajo tudi višje stopnje izhlapevanja, ki so včasih znašale približno 24,5 zdaj pa znašajo približno 28,3.

Nočne zmrzali se pogosto pojavijo tudi še po nabrekanju brstov. To se je zgodilo v štirih od zadnjih petih let, zato bo morda potrebno ukrepanje za preprečitev škode zaradi zmrzali.

8.4. *Pridelovalne in vinarske prakse*

Človeški dejavnik – kot so izbor sort, uporabljena gojitvena oblika (čim boljši izkoristek sončne svetlobe, redčenje grozdov), upravljanje trgatve (preverjanje ravni sladkorja, kislin in arom) in enološki postopki (hladno vrenje, staranje v lesenih sodih) – je dodaten vidik, ki skupaj s tlemi in podnebjem omogoča proizvodnjo značilnih kakovostnih vin iz regije Twente.

100 % grozdja, ki se uporablja za proizvodnjo vin z zaščiteno označbo porekla „Twente“, mora biti pridelanih na območju porekla v regiji Twente. Za proizvodnjo kakovostnih vin se v regiji Twente uporabljajo naslednje metode gojenja:

— izbor sort vinske trte. Za izbrane sorte vinske trte je značilno, da dobro uspevajo in zorijo v hladnejšem severnem podnebju regije Twente. Več sort tudi spodbuja trajnostno vinogradništvo, saj so odporne proti glivičnim in drugim boleznim, kar omogoča zdravo zorenje grozdja tudi še oktobra, da se proizvedejo kakovostna vina;

— grozdje, ki se uporabi za proizvodnjo vin z ZOP „Twente“, mora biti pridelano v eni od naslednjih vrst tal v regiji Twente: plagična tla, podzoli in tla iz balvanske gline;

— vegetacija med vrstami in struktura tal. Peščeno-ilovnata tla v regiji Twente zagotavljajo dobro odcednost in zračnost tal, kar je bistveno za proizvodnjo kakovostnih vin;

— gostota zasaditve. Vrste morajo biti med seboj oddaljene najmanj dva metra, kar omogoča, da na listno steno (ob upoštevanju kota sonca) pade dovolj sončne svetlobe. Želena gostota zasaditve se lahko določi glede na bujnost sorte vinske trte in podlage. (Da bi se izognili čezmernemu obrezovanju, je treba bujnim sortam/podlagam nameniti več prostora.) Na hektar se lahko zasadi med 3 000 in 5 000 trsov;

— rez. Z gojitvenima oblikama guyot in kordon se ustvari navpična listna stena, dolga do 2,20 metra, kar omogoča zadostno fotosintezo;

— upravljanje listne stene. Nad pasom grozdja se ohranja vsaj enometrski pas z listjem, da se omogoči zadostna fotosinteza. Vršičkanje trte se opravi čim pozneje (nad zgornjo žico), da se preprečita rast (prevelikega števila) stranskih poganjkov in pregosta listna stena. Redka in zračna listna stena se ohranja z namenom, da se vsem listom omogoči optimalna izpostavljenost sončni svetlobi in da se v listni steni ne zadržuje preveč vlage. V pasu grozdja se listi odstranijo, da se grozdi po vlažnem vremenu hitro posušijo;

— največji donos na hektar. Donos na hektar je majhen, da lahko vsak grozd dobi dovolj hranil za optimalno zorenje. Grozdi se lahko po potrebi redčijo (pred začetkom zorenja), da se zmanjša donos. Največji donosi za vsako sorto vinske trte so določeni v točki 5.2;

— čas trgatve. Najboljši čas za trgatev grozdja se določi na podlagi vsebnosti sladkorja, kislin in predvsem arom. Vinogradnik pozorno spremlja zorenje grozdja in ga ob času trgatve vsakodnevno redno pokuša, da preveri zrelost arom. (Teh ni mogoče izmeriti tako kot vsebnost sladkorja in kislin.);

— trgatev. Grozdje se trga ročno, tako da ga je mogoče prebrati, ko je še v vinogradu. To se lahko opravi tudi strojno z uporabo strojev za prebiranje, ki delujejo na senzor. Poleg tega je za zagotovitev zdrave predelave (higiena, preprečevanje rasti bakterij) pomembno, da se grozdje hitro predela takoj po trgatvi.

Tla, podnebje, pridelovalne in vinarske prakse zagotavljajo kakovost vin iz regije Twente.

8.5. *Vina*

Navedene organoleptične in analitske lastnosti proizvedenih vin, kot so značilna svežina in sadnost belih vin in vin rosé ter mehki tanini rdečih vin, so rezultat povezave med tlemi, podnebjem in človeškimi vidiki.

Poleg proizvodov vinske trte iz kategorije vino se proizvajajo še druge kategorije proizvodov vinske trte, in sicer likersko vino, kakovostno peneče vino, gazirano biser vino, vino iz sušenega grozdja in vino iz prezrelega grozdja.

Likersko vino je proizvedeno iz osnovnega vina z enakimi organoleptičnimi lastnostmi kot za kategorijo vino (ki so rezultat prepleta tal, podnebja in človeškega dejavnika), vendar z ostankom sladkorja, ki je potreben za likersko vino. Poleg tega se likersko vino vsaj dve leti stara v sodih (kar mu omogoča, da razvije mehkejše tanine in lesne note), z dodajanjem vinskega alkohola pa se vino spremeni v liker.

Kakovostno peneče vino se proizvaja iz osnovnega vina z enakimi organoleptičnimi lastnostmi kot za kategorijo vino (enaka svežina in sadnost, ki sta rezultat prepleta tal, podnebja in človeškega dejavnika). Ima tudi lastnosti, ki nastanejo s predelavo osnovnega vina v peneče vino po tradicionalni metodi, s čimer vino dobi elegantno peno.

Gazirano biser vino se proizvaja iz primernega osnovnega vina, ki se stekleniči (s CO_2) kot biser vino, zaradi česar postane sadno, sveže vino z mehurčki, v njem pa zaradi prepleta tal, podnebja in človeškega dejavnika prevladujeta vonj in okus po rdečem jagodičju.

Koncentracija sladkorjev in arom v vinu iz sušenega grozdja nastane pri bistvenem koraku, ko se grozdje pusti zoreti dlje časa, nato pa se suši vsaj dva tedna. S hladnim vrenjem se tako pridobi vino z 9-odstotnim najmanjšim deležem dejanskega alkohola. Koncentracija arom v tem sadnem vinu je rezultat prepleta tal, podnebja in človeškega dejavnika.

Visoka vsebnost sladkorja v vinu iz prezrelega grozdja nastane pri bistvenem koraku, ko se grozdje pusti zoreti dlje časa. S hladnim vrenjem brez obogatitve se tako pridobi sadno vino z 12-odstotnim najmanjšim deležem dejanskega alkohola. V pridelavo tega vina je vloženega veliko človeškega truda, da se izkoristi pridelek, ki ga omogočajo tla in podnebje.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Imenu območja porekla, „Twente“, se lahko doda ime „Esker-Langeveen“, ki označuje manjšo regijo porekla znotraj razmejenega območja. V takem primeru mora vsaj 85 % grozdja izvirati iz navedene regije.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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