C/2024/1458
9.2.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2024/1458)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande ([1]).

ANSÖKAN OM ETT NYTT VINNAMN

”Twente”

PDO-NL-02873

Datum för ansökan: 27 oktober 2022

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

   Twente

2. **Typ av geografisk beteckning**

   SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

   1. Vin
   3. Likörvin
   5. Mousserande kvalitetsvin
   9. Pärlande vin med tillsats av koldioxid
   15. Vin från lätt torkade druvor
   16. Vin av övermogna druvor

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

   1. VINKATEGORI 1. VIN, vintyp: rödvin, torrt, mycket fruktigt

   KORTFATTAD BESKRIVNING

   Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

   Druvsorter: de blå druvsorterna i druvförteckningen

   Färg: rött

   Doft: röda och mörka bär (svarta vinbär och blåbär), något kryddig

   Smak: fruktig karaktär, med fyllig smak och mjuka tanniner

   Sockerhalt: från 0,5 till 6 gram per liter

   Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

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

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	63,84 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. VINKATEGORI 1. VIN, vintyp: rödvin, torrt, lagrat på träfat

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

Druvsorter: de blå druvsorterna i druvförteckningen

Färg: mörkröd

Doft: intensiv arom av mogna mörka bär med kryddiga inslag av peppar, kryddnejlika, lagerblad och tobak

Smak: mycket fruktig arom av röda och mörka bär (svarta vinbär och blåbär) med en fyllig tanninstruktur och inslag av kryddor

Sockerhalt: från 0,0 till 6,0 gram per liter

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	53,26 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. VINKATEGORI 1. VIN, vintyp: vitvin, torrt, fruktigt

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

Druvsorter: De gröna druvsorterna i druvförteckningen (och de blå druvsorterna när det gäller blanc de noir)

Färg: gul (eventuellt med inslag av rött när det gäller blanc de noir)

Doft: färsk frukt, äpple, citrus

Smak: mycket fruktig med frisk och fyllig struktur

Sockerhalt: från 1,0 till 8,0 gram per liter

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	77,14 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4. VINKATEGORI 1. VIN, vintyp: vitvin, torrt, lagrat på träfat

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

Druvsorter: de gröna druvsorterna i druvförteckningen

Färg: gul till orange

Doft: tropisk frukt, blommig, med lätta fattoner

Smak: Mycket fruktig, med rik och fyllig struktur efter att ha lagrats på fat, fyllig eftersmak

Sockerhalt: från 1,0 till 8,0 gram per liter

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	77,14 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. VINKATEGORI 1. VIN, vintyp: vitvin, halvsött, fruktigt

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

Druvsorter: de gröna druvsorterna i druvförteckningen

Färg: mörkgul

Doft: mycket fruktig, blommig

Smak: fruktig med fyllig eftersmak

Sockerhalt: från 12 till 45 gram per liter

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	79,89 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

6. VINKATEGORI 1. VIN, vintyp: sött vin / fruktigt

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

Druvsorter: de gröna druvsorterna i druvförteckningen

Färg: mörkgul

Doft: mycket fruktig, blommig

Smak: fruktig med fyllig eftersmak

Sockerhalt: > 45 gram per liter

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	5
Lägsta totala syrahalt	86,54 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

7. VINKATEGORI 1. VIN, vintyp: rosévin, torrt, mycket fruktigt

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

Druvsorter: de blå druvsorterna i druvförteckningen

Färg: blekrosa

Doft: lätt kryddig, röda bär

Smak: fruktig karaktär, men med fyllig smak och mjuka tanniner

Sockerhalt: från 1,0 till 8,0 gram per liter

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	63,84 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

8. VINKATEGORI 3. LIKÖRVIN

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

Druvsorter: de blå druvsorterna i druvförteckningen

Färg: rött

Doft: söta röda och mörka bär (svarta vinbär och blåbär), något kryddig

Smak: kryddig

Sockerhalt: från 50 till 100 gram per liter

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	18
Lägsta totala syrahalt	63,84 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

9. VINKATEGORI 5. MOUSSERANDE KVALITETSVIN, vintyp: mousserande vitvin, fruktigt

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

Druvsorter: de gröna druvsorterna i druvförteckningen

Färg: ljusgul

Doft: färsk vit/gul frukt

Smak: fruktig, frisk med små bubblor, med fyllig struktur

Sockerhalt: från 0 till 12 gram per liter

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	79,89 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

10. VINKATEGORI 5. MOUSSERANDE KVALITETSVIN, vintyp: mousserande rosévin, fruktigt

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

Druvsorter: de blå druvsorterna i druvförteckningen

Färg: blekrosa

Doft: mogna röda bär

Smak: mjuk mousse, fyllig struktur med arom av färska röda bär

Sockerhalt: från 0 till 12 gram per liter

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	79,89 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

11. VINKATEGORI 9. PÄRLANDE VIN MED TILLSATS AV KOLDIOXID, vintyp: pärlande vitvin, fruktigt

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

Druvsorter: de gröna druvsorterna i druvförteckningen

Färg: blekgul

Doft: vit frukt, blommig

Smak: måttlig mousse, vit frukt och fruktig syra

Sockerhalt: från 5,0 till 24,0 gram per liter

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	79,89 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

12. VINKATEGORI 9. PÄRLANDE VIN MED TILLSATS AV KOLDIOXID, vintyp: pärlande rosévin, fruktigt

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

Druvsorter: de blå druvsorterna i druvförteckningen

Färg: blekrosa

Doft: röda bär

Smak: måttlig mousse, röda bär och frisk syra

Sockerhalt: från 5,0 till 24,0 gram per liter

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	79,89 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

13. VINKATEGORI 15. VIN FRÅN LÄTT TORKADE DRUVOR, vintyp: sött vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

Druvsorter: de gröna druvsorterna i druvförteckningen

Färg: gyllengul

Doft: frukt, citrus

Smak: fyllig struktur, rik, söt med friska, fylliga toner

Sockerhalt: från 100 till 220 gram per liter

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	79,8 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

14. VINKATEGORI 16. VIN AV ÖVERMOGNA DRUVOR, vintyp: sött vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan vara framställda av en enda druvsort eller bestå av en blandning av flera olika sorter. Eftersom sammansättningen av blandningarna kan variera till viss del från år till år kan också de typiska organoleptiska egenskaperna (färg/doft/smak) som beskrivs nedan variera.

Druvsorter: de gröna druvsorterna i druvförteckningen

Färg: gyllengul

Doft: frukt, citrus

Smak: fyllig struktur, rik, söt med friska, fylliga toner

Sockerhalt: från 20 till 80 gram per liter

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränser som fastställts i EU-förordningarna och nederländska ministerdekret.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	73,15 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. VINKATEGORI 1. Vin, vintyp: rödvin, torrt, mycket fruktigt

Särskild oenologisk metod

— Skaljäsning i minst fyra dagar

— Fullständig malolaktisk jäsning

2. VINKATEGORI 1. Vin, vintyp: rödvin, torrt, lagrat på träfat

Särskild oenologisk metod

— Skaljäsning i minst fyra dagar

— Fullständig malolaktisk jäsning

— Lagring i träfat i minst åtta månader

3. VINKATEGORI 1. Vin, vintyp: vitvin, torrt, fruktigt

Särskild oenologisk metod

— Kalljäsning under 20 °C (med undantag för att temperaturen höjs i början av jäsningen för viner som är svåra att jäsa).

4. VINKATEGORI 1. Vin, vintyp: vitvin, torrt, lagrat på träfat

Särskild oenologisk metod

— Kalljäsning under 20 °C (med undantag för att temperaturen höjs i början av jäsningen för viner som är svåra att jäsa).

— Minst 50 % av volymen ska ha lagrats i träfat i minst tre månader.

5. VINKATEGORI 1. Vin, vintyp: vintyp: vitvin, halvsött/sött, fruktigt

Särskild oenologisk metod

— Kalljäsning under 20 °C (med undantag för att temperaturen höjs i början av jäsningen för viner som är svåra att jäsa).

6. VINKATEGORI 1. Vin, vintyp: vintyp: vintyp: rosévin, torrt, mycket fruktigt

Särskild oenologisk metod

— Kalljäsning under 20 °C (med undantag för att temperaturen höjs i början av jäsningen för viner som är svåra att jäsa).

— Roséfärgen extraheras genom kallmaceration av druvskalen eller genom saignée-metoden.

7. VINKATEGORI 3. Likörvin

Särskild oenologisk metod

— Skaljäsning i minst fyra dagar

— Lagring i träfat i minst två år

— Tillsättning av vinalkohol

8. VINKATEGORI 5. Mousserande kvalitetsvin, vintyp: mousserande vitvin, fruktigt

Särskild oenologisk metod

— Kalljäsning under 20 °C (med undantag för att temperaturen höjs i början av jäsningen för viner som är svåra att jäsa).

— En andra jäsning på flaska med hjälp av den traditionella metoden.

9. VINKATEGORI 5. Mousserande kvalitetsvin, vintyp: mousserande rosévin, fruktigt

Särskild oenologisk metod

— Kalljäsning under 20 °C (med undantag för att temperaturen höjs i början av jäsningen för viner som är svåra att jäsa).

— Roséfärgen extraheras genom kallmaceration av druvskalen eller genom saignée-metoden.

— En andra jäsning på flaska med hjälp av den traditionella metoden.

10. VINKATEGORI 9. Pärlande vin med tillsats av koldioxid, vintyp: pärlande vitvin, fruktigt

Särskild oenologisk metod

— Kalljäsning under 20 °C (med undantag för att temperaturen höjs i början av jäsningen för viner som är svåra att jäsa).

— Högst 2,5 bar koldioxid i flaskan

11. VINKATEGORI 9. Pärlande vin med tillsats av koldioxid, vintyp: pärlande rosévin, fruktigt

Särskild oenologisk metod

— Kalljäsning under 20 °C (med undantag för att temperaturen höjs i början av jäsningen för viner som är svåra att jäsa).

— Roséfärgen extraheras genom kallmaceration av druvskalen eller genom saignée-metoden.

— Högst 2,5 bar koldioxid i flaskan

12. VINKATEGORI 15. VIN FRÅN LÄTT TORKADE DRUVOR, vintyp: sött vin

Särskild oenologisk metod

— Ett ytterligare steg ingår som involverar att låta druvorna mogna längre för att öka koncentrationen av sötma och aromer.

— Kalljäsning under 20 °C (med undantag för att temperaturen höjs i början av jäsningen för viner som är svåra att jäsa)

— Vinet framställs av druvor som är partiellt dehydratiserade (genom torkning). Musten av dessa druvor har således en potentiell alkoholhalt på minst 16 volymprocent (eller minst 272 gram socker per liter) utan berikning.

13. VINKATEGORI 16. Vin av övermogna druvor

Särskild oenologisk metod

— Sen skörd med hög sockerhalt

— Kalljäsning under 20 °C (med undantag för att temperaturen höjs i början av jäsningen för viner som är svåra att jäsa).

5.2. *Högsta avkastning*

1. Vin

   60 hektoliter per hektar

2. Likörvin

   60 hektoliter per hektar

3. Mousserande kvalitetsvin

   60 hektoliter per hektar

4. Pärlande vin med tillsats av koldioxid

   60 hektoliter per hektar

5. Vin från lätt torkade druvor

   60 hektoliter per hektar

6. Vin av övermogna druvor

   60 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Twente är en region i östra Nederländerna som omfattar den östra delen av provinsen Overijssel. I väst och norr gränsar Twente till regionen Salland, som också ligger i Overijssel, med floden Regge som bildar gränsen vid Nijverdal. Söderut gränsar regionen till Achterhoek, i provinsen Gelderland. I sydost gränsar Twente till det tyska distriktet Borken, och i öster och norr till regionen Bentheim, även den i Tyskland, där floden Dinkel framstår som en naturlig gräns.

7. **Druvsorter**

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 B

Pinot noir N

Pinotin N

Regent N

Riesling B

Rondo N

Solaris

Souvignier gris

Zweigeltrebe N

8. **Beskrivning av samband**

8.1. *Allmänt*

Områdets terroir, dvs. allt som påverkar vinstockarna på vingården, har stor betydelse för vinets kvalitet. I det avgränsade geografiska området Twente bidrar alla aspekter av områdets terroir till vinets kvalitet: klimatet, läget, jordmånen och skötseln av vinodlingen, liksom vinframställningsprocessen. Detta gäller alla vinkategorier.

8.2. *Jordmån*

En betydande del av jordmånen i Twente består av lerig siltig sand, och det förekommer även moränlera. De vanligare anthrosol-, podsol- och moränjordarna är de lämpliga jordmånerna för vinodling här, på grund av förekomsten av lerjord (omkring 15–30 %) och humus (omkring 2 %), som bidrar till vattenbalansen.

8.3. *Klimat*

Klimatet under perioden från april till september (druvsäsongen) hade följande egenskaper mellan 2016 och 2020:

— Huglin-index: 1 681

— Genomsnittlig temperatur: 15,7 °C

— Genomsnittlig lägsta temperatur: 9,3 °C

— Genomsnittlig högsta temperatur: 21,5 °C

— Genomsnittlig relativ fuktighet: 73 %

— Genomsnittlig nederbörd: 1,7 mm per dag (ungefär 51 mm per månad)

— Medelantal soltimmar: 7,2 timmar per dag

— Avdunstning: 28,3

Det milda kustklimatet hjälper druvorna att mogna tillräckligt, men ger friskhet och fruktighet till vinet (eftersom det är större temperaturskillnad mellan dag och natt och lite kallare på natten, mellan 1 °C och 1,5 °C lägre, än i större delen av Nederländerna). Detta är en viktig faktor för att bibehålla den karakteristiska friska syran i vinet.

Från april till september är temperaturerna gynnsamma för vinodling, vilket framgår av Huglin-indexet (som når över 1 650), och för de druvsorter som odlas (tillräckligt varmt).

Detta kommer sig av antalet soltimmar, som med omkring 7,2 timmar per dag från april till september har ökat med 23,9 % sedan 1996.

Den genomsnittliga lägsta temperaturen har förblivit ungefär densamma och är gynnsam för mognande (det vill säga att druvorna bibehåller tillräcklig syra för vin från ett svalt klimat).

Dessa märkbara skillnader i klimat beror på moränerna som omger Twente.

Det regnar tillräckligt mycket, men tendensen till torrare månader från april till juli behöver ibland uppmärksammas. Detta påverkas också av en högre grad av avdunstning, som brukade vara omkring 24,5 och nu befinner sig omkring 28,3.

Frostnätter är vanliga även efter knoppsprickningen. Sådana har nyligen förekommit under fyra av fem år och kan innebära att åtgärder måste vidtas för att förhindra frostskador.

8.4. *Odlingsmetoder och oenologiska metoder*

Den mänskliga faktorn – exempelvis valet av druvsorter, odlingsmetoden som används (maximal användning av solljus, gallring av klasar), hanteringen av skörden (kontroll av sockerhalt, syrahalt och aromer) och oenologiska metoder (kalljäsning, lagring på träfat) – är en ytterligare aspekt som tillsammans med jordmånen och klimatet gör det möjligt att framställa de särskilda kvalitetsvinerna från Twente.

100 % av druvorna som används för att framställa viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Twente” måste ha odlats i regionen Twente. Följande odlingsmetoder används i Twente för att framställa kvalitetsviner:

— Val av druvsorter. De utvalda druvsorterna har det gemensamt att de trivs och mognar väl i det svalare nordliga klimatet i området Twente. Ett antal sorter främjar även hållbar vinodling tack vare deras motståndskraft mot svampinfektioner och andra sjukdomar, vilket gör det möjligt för druvorna att mogna friska in i oktober för framställning av kvalitetsviner.

— Druvorna som används för att framställa viner med SUB ”Twente” måste odlas i en av följande typer av jordmån i området Twente: anthrosoljord, podsoljord och moränjord.

— Växtlighet mellan raderna och jordmånsstruktur. Sand- och lerjorden i området Twente ger god dränering och luftning av jorden, vilket är väsentligt för framställningen av kvalitetsviner.

— Planteringstäthet. Raderna måste vara minst två meter isär för att tillräckligt mycket solljus ska kunna nå bladen (med hänsyn till solens instrålningsvinkel). Önskvärd planteringstäthet kan bestämmas baserat på druvsortens och grundstammens livskraft. (För att undvika onödig beskärning behöver livskraftiga sorter/grundstammar få mer utrymme.) Mellan 3 000 och 5 000 vinrankor kan planteras per hektar.

— Metod för beskärning och uppbindning. Guyot- och cordonmetoderna används för att skapa ett upprätt bladverk på upp till 2,20 meter, vilket säkerställer tillräcklig fotosyntes.

— Bladverkssköts el. En bladzon på minst en meter bibehålls ovanför druvzonen för att tillräcklig fotosyntes ska kunna ske. Pincering av vinrankorna utförs så sent som möjligt (ovanför den övre tråden) för att förhindra att (för många) sidoskott bildas och att bladverket blir för tätt. Bladverket hålls öppet och luftigt för att se till att alla blad får optimal exponering för solljus och att det inte stannar kvar för mycket fukt i bladverket. Bladen tas bort från druvzonen så att klasarna kan torka snabbt efter regn.

— Högsta avkastning per hektar. En låg avkastning per hektar används så att varje klase får tillräckligt med näringsämnen för att tillförsäkra bästa möjliga mognande. Vid behov kan man gallra klasarna (innan druvorna börjar mogna) för att minska avkastningen. Högsta avkastning för varje druvsort anges i punkt 5.2.

— Skördetid. Den bästa tiden att skörda druvorna avgörs utifrån deras sockerhalt, syra och, framför allt, aromer. Vinodlaren övervakar noggrant druvornas mognande och smakar dagligen på druvorna omkring skördetid för att avgöra huruvida aromerna är mogna. (Dessa kan inte mätas på samma sätt som socker och syra.)

— Skörd. Druvorna skördas för hand så att de kan sorteras innan de lämnar vingården. Alternativt kan detta göras maskinellt, med hjälp av sensordrivna sorteringsmaskiner. Av hälsoskäl är det dessutom viktigt att bearbeta druvorna snabbt när de väl har skördats (med avseende på hygien och förhindrad bakterietillväxt).

Jordmånen, klimatet, odlingsmetoderna och de oenologiska metoderna säkerställer kvaliteten hos viner från Twente.

8.5. *Vinerna*

De producerade vinernas ovan nämnda organoleptiska och analytiska egenskaper, såsom den karakteristiska friskheten och fruktigheten i de vita vinerna och rosévinerna och de mjuka tanninerna i de röda vinerna, är resultatet av detta samband mellan jorden, klimatet och de mänskliga aspekterna.

Utöver vinprodukterna i kategorin ”vin” framställs även andra kategorier av vinprodukter, nämligen likörvin, mousserande kvalitetsvin, pärlande vin med tillsats av koldioxid, vin från lätt torkade druvor och vin av övermogna druvor.

Likörvin består av basvin med samma organoleptiska egenskaper som i kategorin ”vin” (som är resultatet av kombinationen av jordmånen, klimatet och den mänskliga faktorn), men med den önskade restsockerhalten för likörvin. Likörvinet fatlagras dessutom i minst två år (vilket gör att det utvecklar mjukare tanniner och fattoner), och vinalkohol tillsätts för att vinet ska bli likör.

Mousserande kvalitetsviner tillverkas från basvin med samma organoleptiska egenskaper som i kategorin ”vin” (samma friskhet och fruktighet till följd av kombinationen av jordmånen, klimatet och den mänskliga faktorn). Vinerna har även de egenskaper som uppstår när man gör om basvin till mousserande vin genom den traditionella metoden, vilket ger vinerna en elegant mousse.

Pärlande vin med tillsats av koldioxid tillverkas från ett lämpligt basvin som tappas på flaska (med koldioxid) som pärlande vin, vilket skapar ett fruktigt, friskt vin med bubblor med en dominerande doft och smak av röda bär som ett resultat av kombinationen av jordmånen, klimatet och den mänskliga faktorn.

Vin från lätt torkade druvor får sin koncentration av socker och aromer genom det avgörande steg då man låter druvorna mogna under en längre tid och sedan torkar dem i minst två veckor. Med hjälp av kalljäsningsprocessen framställs sålunda vin med en lägsta verklig alkoholhalt på 9 %. Koncentrationen av aromer i detta fruktiga vin uppstår till följd av kombinationen av jordmånen, klimatet och den mänskliga faktorn.

Vin av övermogna druvor får sin höga sockerhalt från det avgörande steg då man låter druvorna mogna under en längre tid. Kalljäsning, utan berikning, framställer sålunda vin med en lägsta verklig alkoholhalt på 12 %. Detta vin är resultatet av omfattande mänskligt ingripande, med en gröda som möjliggörs av klimatet och jordmånen.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Namnet på ursprungsområdet ”Twente” kan kompletteras av namnet ”Esker-Langeveen” för att beteckna en mindre ursprungsregion inom det avgränsade området. Minst 85 % av druvorna ska i så fall komma från det området.

Länk till produktspecifikationen

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