



C/2024/1458

9.2.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina

(C/2024/1458)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK DOTYCZĄCY NOWEJ NAZWY WINA

„Twente”

PDO-NL-02873

Data założenia wniosku: 27.10.2022

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Twente

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
9. Gazowane wino półmusujące
15. Wino z suszonych winogron
16. Wino z przejrzalnych winogron

4. Opis wina lub win

1. KATEGORIA WINA 1. WINO, rodzaj wina: wino czerwone, wytrawne, bardzo owocowe

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron czerwonych w wykazie odmian

Barwa: czerwona

Aromat: czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka)/czarne owoce (czarne porzeczki i jagody), lekko korzenny

Smak: owocowy, pełny z delikatnymi tanninami

Zawartość cukru: 0,5–6 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	63,84 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. KATEGORIA WINA 1. WINO, rodzaj wina: wino czerwone, wytrawne, dojrzewające w drewnianych beczkach

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron czerwonych w wykazie odmian

Barwa: ciemnoczerwona

Aromat: intensywne aromaty dojrzałych ciemnych owoców uzupełnione korzennym akcentem pieprzu, goździków, liścia laurowego i tytoniu

Smak: bardzo owocowe aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka)/czarnych owoców (czarne porzeczki i jagody), pełna struktura tanin i nuta przypraw

Zawartość cukru: 0,0–6,0 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	53,26 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. KATEGORIA WINA 1. WINO, rodzaj wina: wino białe, wytrawne, owocowe

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron białych w wykazie odmian (i odmiany winogron czerwonych w przypadku *blanc de noir*)

Barwa: żółta (ewentualnie z lekkim zabarwieniem w przypadku *blanc de noir*)

Aromat: świeże owoce, jabłka, owoce cytrusowe

Smak: bardzo owocowy o świeżej, pełnej strukturze

Zawartość cukru: 1,0–8,0 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	77,14 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. KATEGORIA WINA 1. WINO, rodzaj wina: wino białe, wytrawne, dojrzewające w drewnianych beczkach

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron białych w wykazie odmian

Barwa: żółta do pomarańczowej

Aromat: dojrzałe owoce tropikalne, kwiatowe z subtelnymi nutami drzewnymi

Smak: bardzo owocowy o pełnej strukturze, kremowej dzięki dojrzewaniu w beczkach, oraz pełnym finiszu

Zawartość cukru: 1,0–8,0 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	77,14 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. KATEGORIA WINA 1. WINO, rodzaj wina: wino białe, półsłodkie, owocowe

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron białych w wykazie odmian

Barwa: ciemnożółta

Aromat: bardzo owocowy, kwiatowy

Smak: owocowy o pełnym finiszu

Zawartość cukru: 12–45 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	79,89 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. KATEGORIA WINA 1. WINO, rodzaj wina: wino słodkie/owocowe

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron białych w wykazie odmian

Barwa: ciemnożółta

Aromat: bardzo owocowy, kwiatowy

Smak: owocowy o pełnym finiszu

Zawartość cukru: > 45 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	5
Minimalna kwasowość ogólna	86,54 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. KATEGORIA WINA 1. WINO, rodzaj wina: wino różowe, wytrawne, bardzo owocowe

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron czerwonych w wykazie odmian

Barwa: bladuróżowa

Aromat: lekko korzenny, czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka)

Smak: owocowy, choć pełny z delikatnymi taninami

Zawartość cukru: 1,0–8,0 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	63,84 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. KATEGORIA WINA 3. WINO LIKIEROWE

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron czerwonych w wykazie odmian

Barwa: czerwona

Aromat: słodkie czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka)/czarne owoce (czarne porzeczki i jagody), lekko korzenny

Smak: korzenny

Zawartość cukru: 50–100 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	18
Minimalna kwasowość ogólna	63,84 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. KATEGORIA WINA 5. GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE, rodzaj wina: białe wino musujące, owocowe

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron białych w wykazie odmian

Barwa: jasnożółta

Aromat: świeże białe/żółte owoce

Smak: owocowy i świeży, z drobnymi bąbelkami i o pełnej strukturze

Zawartość cukru: 0–12 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	79,89 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. KATEGORIA WINA 5. GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE, rodzaj wina: różowe wino musujące, owocowe

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron czerwonych w wykazie odmian

Barwa: blad różowa

Aromat: dojrzałe czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka)

Smak: delikatna pianka, pełna struktura z aromatami świeżych czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka)

Zawartość cukru: 0–12 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	79,89 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

11. KATEGORIA WINA 9. GAZOWANE WINO PÓLMUSUJĄCE, rodzaj wina: białe wino półmusujące, owocowe

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron białych w wykazie odmian

Barwa: bladożółta

Aromat: białe owoce, kwiatowy

Smak: delikatna pianka, białe owoce i owocowa kwasowość

Zawartość cukru: 5,0–24,0 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	79,89 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

12. KATEGORIA WINA 9. GAZOWANE WINO PÓLMUSUJĄCE, rodzaj wina: różowe wino półmusujące, owocowe

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron czerwonych w wykazie odmian

Barwa: blad różowa

Aromat: czerwone letnie owoce

Smak: delikatna pianka, czerwone letnie owoce i świeża kwasowość

Zawartość cukru: 5,0–24,0 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	79,89 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

13. KATEGORIA WINA 15. WINO Z SUSZONYCH WINOGRON, rodzaj wina: wino słodkie

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron białych w wykazie odmian

Barwa: złotożółta

Aromat: owocowy, cytrusowy

Smak: pełna struktura, kremowy, słodki ze świeżymi, pełnymi nutami

Zawartość cukru: 100–220 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	79,8 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

14. KATEGORIA WINA 16. WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON, rodzaj wina: wino słodkie

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być produkowane z jednej odmiany winogron lub stanowić mieszankę kilku odmian. Ponieważ skład mieszanek może się nieznacznie różnić w zależności od roku, typowe właściwości organoleptyczne (barwa/aromat/smak) opisane poniżej również mogą się różnić.

Odmiany winogron: odmiany winogron białych w wykazie odmian

Barwa: złotożółta

Aromat: owocowy, cytrusowy

Smak: pełna struktura, kremowy, słodki ze świeżymi, pełnymi nutami

Zawartość cukru: 20–80 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE i niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	73,15 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. KATEGORIA WINA 1. Wino, rodzaj wina: wino czerwone, wytrawne, bardzo owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja miazgi przez co najmniej 4 dni
- Pełna fermentacja jabłkowo-mlekowa

2. KATEGORIA WINA 1. Wino, rodzaj wina: wino czerwone, wytrawne, dojrzewające w drewnianych beczkach

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja miazgi przez co najmniej 4 dni
- Pełna fermentacja jabłkowo-mlekowa
- Dojrzewanie w drewnianych beczkach przez co najmniej 8 miesięcy

3. KATEGORIA WINA 1. Wino, rodzaj wina: wino białe, wytrawne, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)

4. KATEGORIA WINA 1. Wino, rodzaj wina: wino białe, wytrawne, dojrzewające w drewnianych beczkach

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
- Leżakowanie w drewnianych beczkach co najmniej 50 % objętości przynajmniej przez 3 miesiące

5. KATEGORIA WINA 1. Wino, rodzaj wina: Wino, rodzaj wina: wino białe, półsłodkie/słodkie, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)

6. KATEGORIA WINA 1. Wino, rodzaj wina: Rodzaj wina: Rodzaj wina: wino różowe, wytrawne, bardzo owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
- Barwa różowa jest ekstrahowana poprzez macerację na zimno na skórkach lub metodą *saignée*

7. KATEGORIA WINA 3. Wino likierowe

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja miazgi przez co najmniej 4 dni
- Dojrzewanie w drewnianych beczkach przez co najmniej 2 rok
- Dodanie alkoholu winnego

8. KATEGORIA WINA 5. Gatunkowe wino musujące, rodzaj wina: białe wino musujące, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
- Wtórna fermentacja w butelce, metodą tradycyjną

9. KATEGORIA WINA 5. Gatunkowe wino musujące, rodzaj wina: różowe wino musujące, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
- Barwa różowa jest ekstrahowana poprzez macerację na zimno na skórkach lub metodą *saignée*
- Wtórna fermentacja w butelce, metodą tradycyjną

10. KATEGORIA WINA 9. Gazowane wino półmusujące, rodzaj wina: białe wino półmusujące, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
- Maksymalnie 2,5 bara CO₂ na butelkę

11. KATEGORIA WINA 9. Gazowane wino półmusujące, rodzaj wina: różowe wino półmusujące, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
- Barwa różowa jest ekstrahowana poprzez macerację na zimno na skórkach lub metodą *saignée*
- Maksymalnie 2,5 bara CO₂ na butelkę

12. KATEGORIA WINA 15. Wino z suszonych winogron, rodzaj wina: wino słodkie

Szczególne praktyki enologiczne

- Dodatkowy etap polega na pozwoleniu winogronom na dojrzewanie przez dłuższy czas w celu uzyskania stężenia cukrów i aromatów
- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
- Wino otrzymuje się z winogron, które zostały częściowo odwodnione (przez wysuszenie). W rezultacie minimalna potencjalna zawartość alkoholu w moszczu z tych winogron wynosi 16 % (lub co najmniej 272 gramy cukru/litr) bez wzbogacania.

13. KATEGORIA WINA 16. Wino z przejrzalnych winogron

Szczególne praktyki enologiczne

- Późne zbiory przy wysokiej zawartości cukru
- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)

5.2. Maksymalna wydajność

1. Wino

60 hektolitrów z hektara

2. Wino likierowe

60 hektolitrów z hektara

3. Gatunkowe wino musujące

60 hektolitrów z hektara

4. Gazowane wino półmusujące

60 hektolitrów z hektara

5. Wino z suszonych winogron
60 hektolitrow z hektara
6. Wino z przejrzalnych winogron
60 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Twente to region we wschodnich Niderlandach, który obejmuje wschodnią część prowincji Overijssel. Na zachodzie i północy graniczy z regionem Salland, również znajdującym się w prowincji Overijssel, a jego granicę na wysokości Nijverdal wyznacza rzeka Regge. Na południu graniczy z regionem Achterhoek w prowincji Gelderland. Na południowym wschodzie graniczy z niemieckim powiatem Borken, a na wschodzie i północy z niemieckim powiatem Bentheim, gdzie naturalną granicę wyznacza rzeka Dinkel.

7. Odmiany winorośli

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 związku lub związków

8.1. Informacje ogólne

Terroir – wszystko, co oddziałuje na winorośl w winnicy – ma duży wpływ na jakość wina. Na wyznaczonym obszarze geograficznym Twente wszystkie aspekty terroir, a mianowicie klimat, położenie, gleba i prowadzenie winnic, a także proces produkcji wina, wpływają na jakość produkowanego wina. Dotyczy to wszystkich kategorii win.

8.2. Gleba

W regionie Twente znaczna część gleb to gleby gliniasto-piaszczyste, ale występują także lodowcowe gleby gliniaste. Bardziej powszechne plaggosole, gleby bielicoziemne i lodowcowe gleby gliniaste to typy gleb odpowiednie do uprawy winorośli ze względu na obecność gliny (około 15–30 %) i próchnicy (około 2 %), co przyczynia się do utrzymania równowagi wodnej.

8.3. Klimat

Klimat w okresie od kwietnia do września (sezon winogronowy) miał następujące cechy w latach 2016–2020:

- Indeks Huglina: 1 681
- Średnia temperatura: 15,7 °C
- Średnia temperatura minimalna: 9,3 °C

- Średnia temperatura maksymalna: 21,5 °C
- Średnia wilgotność względna: 73 %
- Średnie opady: 1,7 mm dziennie (około 51 mm miesięcznie)
- Średni czas nasłonecznienia: 7,2 godziny dziennie
- Odparowywanie: 28,3

Dzięki umiarkowanemu klimatowi morskiemu winogrona osiągają wymaganą dojrzałość, przy jednoczesnym zachowaniu świeżego i owocowego charakteru otrzymywanego wina (ponieważ różnica między temperaturami dziennymi i nocnymi jest większa, a temperatura nocna jest nieco niższa – o około 1–1,5 °C – niż w większej części Niderlandów). Jest to główny czynnik umożliwiający zachowanie charakterystycznej świeżej kwasowości wina.

W okresie od kwietnia do września temperatury sprzyjają uprawie winorośli, o czym świadczy indeks Huglina (osiągający wartość ponad 1 650), a także są korzystne dla uprawianych odmian winorośli (dostateczna ilość ciepła).

Potwierdza to liczba godzin nasłonecznienia, która wynosi około 7,2 godziny dziennie w okresie od kwietnia do września i która od 1996 roku wzrosła o 23,9 %.

Średnia minimalna temperatura pozostała mniej więcej taka sama i sprzyja dojrzewaniu (co oznacza, że winogrona zachowują dostateczną kwasowość do produkcji wina z chłodnego klimatu).

Te zauważalne różnice w cechach klimatu są wynikiem moren otaczających Twente.

Poziom opadów jest odpowiedni, przy czym tendencja do suchszych miesięcy od kwietnia do lipca wymaga czasami szczególnej uwagi. Wynika to również z wyższego poziomu parowania, który kiedyś wynosił około 24,5, a obecnie wynosi około 28,3.

Często występują nocne przymrozki, nawet po pęknięciu pąków. Ostatnio miało to miejsce przez cztery z pięciu lat i potencjalnie wymaga podjęcia działań zapobiegających uszkodzeniom spowodowanym przez mróz.

8.4. Uprawa i praktyki enologiczne

Kolejnym elementem, który w połączeniu z warunkami glebowymi i klimatycznymi umożliwia produkcję specyficznych win gatunkowych z Twente, jest czynnik ludzki: składają się niego między innymi wybór odmian, stosowana metoda uprawy (maksymalne nasłonecznienie, przerzedzanie gron), zarządzanie zbiorami (monitorowanie poziomu cukru, kwasowości i aromatu) oraz praktyki wytwarzania wina (fermentacja na zimno, starzenie w drewnianych beczkach).

100 % winogron wykorzystywanych do produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Twente” musi być uprawianych na obszarze pochodzenia Twente. Do celów produkcji win gatunkowych w Twente stosuje się następujące metody uprawy:

- Wybór odmian winorośli. Wybrane odmiany winorośli charakteryzują się tym, że dobrze rozwijają się i dojrzewają w chłodniejszym, północnym klimacie regionu Twente. W przypadku wielu odmian możliwa jest również zrównoważona uprawa winorośli ze względu na ich tolerancję na grzyby i inne choroby, dzięki czemu winogrona mogą zdrowo dojrzewać do października, co pozwala na produkcję win gatunkowych.
- Winogrona wykorzystywane do produkcji win objętych ChNP „Twente” muszą być uprawiane na jednym z następujących rodzajów gleb występujących w regionie Twente: plaggosole, gleby bielicoziemne i lodowcowe gleby gliniaste.
- Rozmieszczenie roślin w międzyrzędziach i odpowiednia struktura gleby. W regionie Twente gleby piaszczysto-gliniaste zapewniają dobry drenaż i odpowiednie napowietrzenie, co jest niezbędne do produkcji win gatunkowych.
- Gęstość nasadzeń. Rzędy muszą być oddalone od siebie o co najmniej 2 metry, co pozwala na zapewnienie odpowiedniej ilości światła słonecznego padającego na rośliny (biorąc pod uwagę kąt padania promieni słonecznych). Odpowiednią gęstość nasadzeń można określić na podstawie żywotności danej odmiany winorośli i podkładki. (Aby uniknąć konieczności zbyt częstego przycinania, w przypadku żywotnych odmian/podkładek należy zapewnić więcej miejsca). Na jednym hektarze można zasadzić od 3 000 do 5 000 winorośli.
- Metoda prowadzenia winorośli. Metody sznura Guyota i kordonową stosuje się w celu zapewnienia pionowego ulistnienia do wysokości 2,20, co gwarantuje odpowiednią fotosyntezę.
- Zarządzanie ulistnieniem. Aby umożliwić odpowiednią fotosyntezę, nad strefą owocowania utrzymywana jest strefa ulistnienia o wysokości co najmniej 1 metra. Winorośl jest przycinana jak najpóźniej (powyżej górnego drutu), aby zapobiec wyrastaniu (zbyt wielu) pędów bocznych i nadmiernemu zagęszczeniu ulistnienia. Utrzymuje się otwartą i przewiewną pokrywę liściową, aby zapewnić wszystkim liściom optymalną ekspozycję na światło słoneczne i aby w pokrywie nie pozostawała zbyt duża ilość wilgoci. Liście usuwa się ze strefy owocowania, aby umożliwić szybkie wysychanie kiści po deszczowej pogodzie.

- Maksymalna wydajność z hektara. Dzięki niskiej wydajności z hektara każda kiść otrzymuje wystarczającą ilość składników odżywczych, co gwarantuje optymalne dojrzewanie. W stosownych przypadkach grona mogą być przeredzane (zanim zaczną dojrzewać) w celu zmniejszenia wydajności. Maksymalną wydajność każdej odmiany winorośli określono w pkt 5.2.
- Okres zbiorów. Optymalny czas zbioru winogron określa się na podstawie zawartości cukru, kwasowości i przede wszystkim aromatów. Plantator winorośli ściśle monitoruje dojrzewanie winogron i codziennie sprawdza ich smak w czasie zbiorów, aby określić, czy aromaty są dojrzałe. (Nie można ich ocenić w sposób, w jaki można zmierzyć zawartość cukru i kwasowość).
- Zbiory. Winogrona zbierane są ręcznie, co pozwala na ich sortowanie jeszcze w winnicy. Alternatywnie można to zrobić maszynowo, przy użyciu maszyn sortujących sterowanych czujnikami. Aby zapewnić prawidłowe warunki przetwarzania (higiena, zapobieganie rozwojowi bakterii), ważne jest, aby winogrona były przetwarzane bezpośrednio po zbiorze.

Gleba, klimat, uprawy i praktyki enologiczne zapewniają jakość win produkowanych w Twente.

8.5. Wina

Ten związek pomiędzy glebą, klimatem i czynnikami ludzkimi wpływa na powyższe cechy organoleptyczne i analityczne produkowanego wina, takie jak charakterystyczna świeżość i owocowy charakter win białych i różowych czy delikatne taniny win czerwonych.

Oprócz produktów z kategorii „wino” wytwarzane są również produkty sektora wina z innych kategorii, a mianowicie wino likierowe, gatunkowe wino musujące, gazowane wino półmusujące, wino z suszonych winogron i wino z przejrzałych winogron.

Wino likierowe składa się z „wina bazowego” o takich samych właściwościach organoleptycznych, co kategoria „wino” (wynikających z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka), lecz o zawartości cukru resztkowego pożądanej dla wina likierowego. Ponadto wino likierowe jest poddawane starzeniu w beczkach przez co najmniej 2 lata (co pozwala na wytworzenie bardziej łagodnych tanin i nut drewna) i dodaje się do niego alkohol winny, aby wino przekształcić w likier.

Gatunkowe wino musujące produkowane jest z wina bazowego o tych samych właściwościach organoleptycznych co produkty w kategorii „wino” (ta sama świeżość i owocowy charakter wynikające z połączenia warunków glebowych, klimatycznych i działań człowieka). Ma również właściwości wynikające z przekształcenia wina bazowego w wino musujące w procesie fermentacji metodą tradycyjną, w którym powstaje pełna elegancji pianka.

Gazowane wino półmusujące jest produkowane z odpowiedniego wina bazowego, które jest butelkowane (z dodatkiem CO₂) jako wino półmusujące, dzięki czemu uzyskuje się owocowe, świeże wino z pęcherzykami, w którym dominuje aromat i smak czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) będące wynikiem połączenia warunków glebowych, klimatycznych i działań człowieka.

Wino z suszonych winogron zawdzięcza stężenie cukrów i aromatów istotnemu etapowi, jakim jest dłuższe dojrzewanie winogron, a następnie ich wysychanie przez co najmniej dwa tygodnie. W procesie fermentacji na zimno powstaje w ten sposób wino o minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu 9 %. Stężenie zapachów w tym owocowym winie wynika z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka.

Wysoką zawartość cukru w winie z przejrzałych winogron uzyskuje się dzięki etapowi dojrzewania winogron przez dłuższy czas. W procesie fermentacji na zimno, bez wzbogacania, powstaje zatem owocowe wino o minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu 12 %. Wino to jest wynikiem rozległej interwencji człowieka i zastosowania roślin, których uprawa jest możliwa dzięki warunkom klimatycznym i glebowym.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie, inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Do nazwy obszaru pochodzenia „Twente” można dodać nazwę „Esker-Langeveen” w celu określenia mniejszego regionu pochodzenia w obrębie wyznaczonego obszaru. W takim przypadku co najmniej 85 % winogron musi pochodzić z tego regionu.

Link do specyfikacji produktu

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