

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina

(2020/C 94/03)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Achterhoek – Winterswijk”

Numer referencyjny: PDO-NL-02402

Data złożenia wniosku: 21 listopada 2017

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

Achterhoek – Winterswijk

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

Kategoria wina 1: WINO: wino czerwone, wytrawne, owocowe lub słodkie

Odmiany winorośli: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N), cabernet cortis (N), monarch (N) lub ich kupaż.

Właściwości organoleptyczne

Barwa: ciemnoczerwona, w zależności od połączenia odmian.

Zapach: ciemnoczerwonych owoców, na przykład owoców leśnych, jeżyn i wiśni. Charakterystyczny zapach zależy od połączenia odmian.

Smak: delikatny owocowy aromat dostępnego wina, zawiera taniny.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Analityczne cechy charakterystyczne

Zawartość cukru w wytrawnym winie owocowym wynosi 0,5–6 gramów na litr.

Zawartość cukru w czerwonych winach słodkich wynosi 15–30 gramów na litr.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	63,84 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 1: WINO: wino czerwone, starzone w beczkach

Odmiany winorośli: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N), cabernet cortis (N), monarch (N) lub ich kupaż.

Właściwości organoleptyczne

Barwa: intensywnie czerwona, w zależności od połączenia odmian.

Zapach: ciemnoczerwonych owoców, na przykład owoców leśnych, jeżyn i wiśni. Charakterystyczny zapach zależy od połączenia odmian.

Smak: pełne wina z nutą wanilii, na bazie dojrzałej struktury tanin.

Analityczne cechy charakterystyczne

Zawartość cukru w winie wynosi 0,5–6 gramów na litr.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	63,84 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 1: WINO: wino białe, wytrawne, owocowe lub słodkie

Odmiany winorośli: johanniter (B), souvignier gris (Rs), solaris (B), merzling (B) lub kupaż tych odmian.

Właściwości organoleptyczne

Barwa: między żółtą a złotożółtą w zależności od połączenia odmian.

Zapach: wina solaris i merzling mają zapach owoców tropikalnych; wina johanniter i souvignier gris mają zapach dojrzałych owoców, takich jak żółte jabłka.

Smak: owocowy i świeży; wina johanniter zawierają nutę odmiany riesling, wynikającą po części z ich kwasowości, natomiast wina souvignier gris mają pełny smak.

Wina solaris mają orzeźwiająco kwasowość, a wina merzling łączą w sobie słodycz z kwaśnym smakiem owoców.

Analityczne cechy charakterystyczne

Zawartość cukru w winie wytrawnym: 1–8 gramów na litr

Zawartość cukru w winie słodkim: 15–30 gramów na litr

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	77,14 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 1: WINO: wino białe, starzone w beczkach

Odmiana winorośli: solaris (B).

Właściwości organoleptyczne

Barwa: złotożółta.

Zapach: bukiet owoców rodzimych i owoców tropikalnych, takich jak mango lub dojrzały ananas.

Smak: kwaśny i świeży. Beczki nadają winu nutę drewna i kremowy smak.

Analityczne cechy charakterystyczne

Zawartość cukru w winie wynosi 15–30 gramów na litr.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	77,14 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 1: WINO: wino różowe, z pełnym smakiem owoców

Odmiany winorośli: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N), cabernet cortis (N), monarch (N) lub ich kupaż, ewentualnie również z odmianami solaris (B) / johanniter (B).

Właściwości organoleptyczne

Barwa: łososiowo-różowa.

Zapach: słodkawy zapach czerwonych owoców.

Smak: owocowy, nieco słodki, pełny.

Analityczne cechy charakterystyczne

Zawartość cukru w winie wynosi 3–10 gramów na litr.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość miareczkowa	63,84 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 3: WINO LIKIEROWE, czerwone

Odmiany winorośli: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N) lub ich kupaż.

Właściwości organoleptyczne

Barwa: czerwona.

Zapach: słodki smak czarnej porzeczki, nieco korzenny.

Smak: korzenny, z równie wyraźną słodkością, co owocową kwasowością.

Analityczne cechy charakterystyczne

Zawartość cukru w winie wynosi 50–100 gramów na litr.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	18
Minimalna kwasowość miareczkowa	63,84 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 5: GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE, białe

Odmiany winorośli: johanniter (B), souvignier gris (Rs), solaris (B) lub kupaż tych odmian.

Właściwości organoleptyczne

Barwa: biała.

Zapach: jabłkowy, cytrusowy.

Smak: owocowy, ze świeżym posmakiem małych pęcherzyków, dość pełny.

Analityczne cechy charakterystyczne

Zawartość cukru w winie wynosi 5–16 gramów na litr.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	79,8 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 9: Gazowane WINO PÓŁMUSUJĄCE, różowe

Odmiany winorośli: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N), cabernet cortis (N), monarch (N) lub ich kupaż, ewentualnie również z odmianami solaris / johanniter (B).

Właściwości organoleptyczne

Barwa: łososiowo-różowa.

Zapach: lekki zapach czerwonych owoców.

Smak: owocowy, powodujący cierpkie wrażenie.

Analityczne cechy charakterystyczne

Zawartość cukru w winie wynosi 5–16 gramów na litr.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość miareczkowa	63,84 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 15: WINO z suszonych winogron, białe

Odmiana winorośli: solaris (B).

Właściwości organoleptyczne

Barwa: złotożółta.

Zapach: dojrzałych owoców tropikalnych, miodu.

Smak: pełny, kremowy, słodki o pełnej świeżości.

Analityczne cechy charakterystyczne

Zawartość cukru w winie wynosi 120–240 gramów na litr.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	66,5 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 16: WINO z przejrzalnych winogron, białe

Odmiana winorośli: solaris (B).

Właściwości organoleptyczne

Barwa: złotożółta.

Zapach: dojrzałych owoców tropikalnych, miodu.

Smak: pełny, kremowy, słodki o pełnej świeżości.

Analityczne cechy charakterystyczne

Zawartość cukru w winie wynosi 50–120 gramów na litr.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	73,15 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Zasady wytwarzania wina i specjalne praktyki enologiczne

Do wszystkich kategorii wina wymienionych poniżej mają zastosowanie następujące zasady wytwarzania:

- Maksymalne wzbogacenie podlega przepisom określonym w rozporządzeniu UE; możliwe jest dodatkowe wzbogacenie 0,5 % za zgodą udzieloną dla danego roku przez organy krajowe (w tym przypadku Ministerstwo Rolnictwa, Środowiska i Jakości Żywności).
- Odkwaszanie podlega limitom określonym w rozporządzeniu UE.
- Zakwaszanie wymaga zgody udzielonej dla danego roku przez organy krajowe (w tym przypadku Ministerstwo Rolnictwa, Środowiska i Jakości Żywności) na wniosek dla danego roku; następnie zastosowanie będą mieć limity określone w rozporządzeniu UE.

Kategoria wina 1: WINO: wino czerwone, wytrawne, owocowe lub słodkie

Specjalne praktyki enologiczne

Fermentacja miazgi przez co najmniej 4 dni.

Kategoria wina 1: WINO: wino czerwone, starzone w beczkach

Specjalne praktyki enologiczne

Fermentacja miazgi przez co najmniej 4 dni.

Starzenie w drewnianych beczkach przez co najmniej 8 miesięcy.

Kategoria wina 1: WINO: wino białe, wytrawne, owocowe lub słodkie

Specjalne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna).

Kategoria wina 1: WINO: wino białe, starzone w beczkach

Specjalne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna).

Starzenie w drewnianych beczkach z co najmniej 50 % objętości przynajmniej przez 3 miesiące.

Kategoria wina 1: WINO: wino różowe z pełnym smakiem owoców

Specjalne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna).

Kategoria wina 3: WINO LIKIEROWE, czerwone

Specjalne praktyki enologiczne

Fermentacja miazgi przez co najmniej 4 dni.

Starzenie w drewnianych beczkach przez co najmniej 1 rok.

Dodanie alkoholu winnego.

Kategoria wina 5: GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE, białe

Specjalne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna).

Druga fermentacja w butelce, metodą tradycyjną.

Kategoria wina 9: GAZOWANE WINO PÓLMUSUJĄCE, różowe

Specjalne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna).

Dodanie dwutlenku węgla w trakcie butelkowania (przy ciśnieniu maksymalnym wynoszącym 2,5 bara).

Kategoria wina 15: WINO z suszonych winogron, białe

Specjalne praktyki enologiczne

Późne zbiory, ręczny zbiór winogron

Winogrona suszone naturalnie, a następnie na słomie, przez co najmniej 2 tygodnie

Wino powstaje w procesie fermentacji na zimno w temperaturze poniżej 18 °C.

Kategoria wina 16: WINO z przejrzalnych winogron, białe

Specjalne praktyki enologiczne

Późne zbiory winogron o zawartości cukru co najmniej 120 stopni Oechsle.

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna).

b) *Maksymalne zbiory*

Czerwone, regent (N)

50 hektolitrów z hektara

Czerwone, pinotin (N)

50 hektolitrów z hektara

Czerwone, monarch (N)

50 hektolitrów z hektara

Czerwone, acolon (N)

50 hektolitrów z hektara

Czerwone, cabertin (N)

50 hektolitrów z hektara

Czerwone, cabernet cortis (N)

50 hektolitrów z hektara

Białe, souvignier gris (Rs)

60 hektolitrów z hektara

Białe, souvignier gris (Rs), z suszonych winogron

20 hektolitrów z hektara

Białe, souvignier gris (Rs), z przejrziałych winogron

40 hektolitrów z hektara

Białe, johanniter (B)

60 hektolitrów z hektara

Białe, johanniter (B), z suszonych winogron

20 hektolitrów z hektara

Białe, johanniter (B), z przejrziałych winogron

40 hektolitrów z hektara

Białe, solaris (B)

50 hektolitrów z hektara

Białe, solaris (B), z suszonych winogron

20 hektolitrów z hektara

Białe, solaris (B), z przejrziałych winogron

40 hektolitrów z hektara

Białe, merzling (B)

60 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się we wschodniej części regionu Achterhoek, przy granicy z Niemcami, w granicach gminy Winterswijk.

Na obszarze Achterhoek–Winterswijk, winnice objęte przedmiotową chronioną nazwą pochodzenia są prowadzone na glebach klasy HN21, KX i eZE23. Są tam również gleby HN23, ZG23 i ZG21, zawierające próchnicę i glinę, które mają istotne znaczenie dla uprawy winogron. Te rodzaje gleb łącznie pokrywają większość wyznaczonego obszaru.

Gmina posiada wiele obszarów peryferyjnych, obejmujących dziewięć wiosek – wszystkie z nich należą do gminy Winterswijk. Są to następujące wioski (na mapie zgodnie z ruchem wskazówek zegara): Meddo (1448 mieszkańców), Huppel (414 mieszkańców), Henxel (268 mieszkańców), Ratum (354 mieszkańców), Brinkheurne (272 mieszkańców), Kotten (798 mieszkańców), Woold (861 mieszkańców), Miste (675 mieszkańców) oraz Corle (281 mieszkańców). Meddo jest jedyną z tych wiosek, w której jest centrum z różnymi udogodnieniami.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

cabertin (N) (VB-91-26-17)

cabernet Cortis

johanniter (B)

monarch

acolon

pinotin (N)

regent (N)

souvignier gris

solaris

merzling (B)

8. Opis związku lub związków

Określony obszar

Wyznaczony obszar jest w większości położony na Wschodniej Nizinie Holenderskiej i charakteryzuje się inną strukturą glebową (zawierającą glinę i wapno) niż obszary regionu Achterhoek na zachód od Winterswijk (na których gleba składa się z rzecznej gliny i powierzchniowych pokładów piasku).

Obszar Winterswijk jest znany z żywopłotów oraz kamieniołomów z pozostałościami kopalnymi. Na korytach kilku strumieni w Winterswijk znajdują się warstwy z jurajskiego okresu lias. W związku z tym w 2005 r. rząd niderlandzki stworzył w tej gminie narodowy obszar krajobrazowy Winterswijk, zajmujący łącznie powierzchnię blisko 22 000 hektarów.

Gleba

Wokół Winterswijk znajdują się gleby charakterystyczne dla „Wschodniej Niziny Holenderskiej”, zawierające glinę i wapno. Gleby w pozostałych częściach regionu Achterhoek składają się z rzecznej gliny i powierzchniowych pokładów piasku.

Na wyznaczonym obszarze występują różne rodzaje gleby, osobno lub łącznie.

Mają następujące cechy charakterystyczne:

- Warstwa dobrej próchnicy.
- Gleba zawiera glinę, dzięki której wino nabiera pełni smaku, a gleba nie wysycha.
- Warstwa gliny (*lutum*) zmniejsza tempo usychania winorośli.
- Górna piaszczysta warstwa gleby zapewnia korzystną równowagę wodną.
- W wodach gruntowych gromadzą się minerały z podglebia (na przykład z zawartej w nim gliny), dzięki czemu winorośl uzyskuje dobre składniki odżywcze.

Klimat i środowisko

Wyznaczony obszar znajduje się w niedalekiej odległości od stacji Niderlandzkiego Instytutu Meteorologicznego w Hupsel, w której odnotowano następujące średnie wartości klimatyczne w sezonie uprawy winorośli od maja do września (w latach 2010–2015):

- średnia temperatura: 15,58 °C
- średnia temperatura minimalna: 9,93 °C

- średnia temperatura maksymalna: 20,83 °C
- średnia wilgotność względna: 78,36 %
- średnie opady: 78,54 mm miesięcznie
- średni czas nasłonecznienia: 192,93 godzin miesięcznie.

Dzięki temu, że temperatury nocne są nieco poniżej średniej krajowej, wytwarzane wina mają świeży i owocowy smak, natomiast nieco wyższe temperatury maksymalne i dłuższy czas nasłonecznienia wpływają na większą dojrzałość winogron.

Czynnik ludzki (uprawa i wytwarzanie wina)

W procesie uprawy stosuje się następujące praktyki, które są szczegółowo dobrane zwłaszcza w produkcji wina gatunkowego:

- Wybór odmian: Dobrane odmiany dojrzewają w lokalnym środowisku i zapewniają niezbędny zapach. Są wybierane również ze względu na ich odporność, tak aby dążyć do większej trwałości uprawy.
- Gęstość obsady: Rzędy winorośli są sadzone w odstępach 2–2,2 m (aby były wystarczająco nasłonecznione), a odległość między kolejnymi krzewami wynosi 1–1,25 m. Powierzchnia przypadająca na jeden krzak winorośli wynosi zatem około 2,2 m², dzięki czemu każdy krzew uzyskuje wystarczające składniki odżywcze (aby winogrona mogły dojrzeć i nabrać zapachu).
- Ścieżki między rzędami winorośli są oczyszczone: dzięki temu uwalniane w nocy ciepło jest pochłaniane, a proces dojrzewania przyspieszony. Pomaga to też w radzeniu sobie z nocnymi przymrozkami. Rozwiązaniem alternatywnym jest pokrycie ścieżek niską roślinnością.
- Podczas uprawy przycina się pędy, aby czynniki odżywcze dostawały się do gron.
- Uprawa jest ograniczana (maksymalne plony są określone w opisie win). W razie konieczności grona się rozrzedza.
- Prowadzenie winorośli: Zdecydowano o zastosowaniu metody Guyota (zgodnie z którą winorośl jest corocznie mocowana do rozciągniętego drutu): pionowe ulistnienie rośliny do wysokości około 2,2 m (w celu wchłanianiu światła słonecznego w procesie fotosyntezy), a po usunięciu liści strefa winogron pozostaje odsłonięta (na potrzeby szybszego wysychania, nasłonecznienia).
- Jedną z najważniejszych decyzji w procesie uprawy jest ustalenie terminu zbioru winogron. Decyzję tę podejmuje się na podstawie bardzo starannej obserwacji dojrzewania winogron – zawartości cukru, kwasowości (pH) i zapachu – pod kątem wytworzenia wina gatunkowego.

Na charakter wytwarzanych win szczególny wpływ mają następujące stosowane procesy:

- Wina są produkowane na podstawie specyfikacji dopasowanych do jakości zbiorów (zawartość cukru resztkowego, kwasowość, minimalna zawartość alkoholu, starzenie w kontakcie z drewnem). Rokrocznie grupa wyspecjalizowanych degustatorów podejmuje decyzję dotyczącą dokładnego składu każdego kupażu i konieczności starzenia w beczkach.
- Fermentacja na zimno białych i różowych win w celu uzyskania świeżego smaku owoców.
- Użycie drewnianych beczek do starzenia win czerwonych, w celu nadania im pełnego smaku z delikatnymi taninami; wina białe są poddawane częściowemu starzeniu w kontakcie z drewnem w celu uzyskania pełniejszego smaku.

Związek przyczynowy

Jakość wina jest wynikiem połączenia czynników klimatycznych, wykorzystanych gleb, sposobu uprawy oraz praktyk wytwarzania wina.

Zestawienie warstw glebowych zapewnia odpowiednią równowagę wodną. Z podglebia pochodzą wapno i mineralne składniki odżywcze, przedostające się przez wody gruntowe, natomiast glina i próchnica zawarte w górnej warstwie gleby zapewniają niezbędne warunki do rozwoju winogron.

Gleby zawierające próchnicę i glinę idealnie nadają się do uprawy winorośli. Dobrze magazynują wilgoć i składniki odżywcze, co nawet w dość suchych okresach pozwala na osiągnięcie pełni zapachu winogronom oraz na wyprodukowanie wina o pełnym i wyraźnym smaku.

Klimat (o cechach kontynentalnych) pomaga w osiągnięciu wymaganego stopnia dojrzałości owoców, jednocześnie odpowiadając za świeży i owocowy smak wina (wynikający z nieco niższych temperatur nocnych).

Kolejnym elementem, który w połączeniu z warunkami glebowymi i klimatycznymi umożliwia produkcję win gatunkowych, jest czynnik ludzki: składają się niego między innymi wybór odmian, stosowana metoda uprawy (maksymalne nasłonecznienie, przerzedzanie gron), zarządzanie zbiorami (monitorowanie poziomu cukru, kwasowości i zapachu) oraz praktyki wytwarzania wina (fermentacja na zimno, starzenie w drewnianych beczkach). Powstają w ten sposób uznane wina odmianowe i wieloszczepowe (o pełnym i owocowym smaku), w tym świeże wina białe (z dojrzałych owoców / z cytrusowym zapachem) / różowe oraz wina czerwone z delikatnymi taninami.

Podsumowując, należy stwierdzić, że połączenie warunków klimatycznych (świeżość i dojrzewanie), warunków glebowych (głina/próchnica oraz wapno, zapewniające odpowiednią równowagę wody i składniki odżywcze), sposobu uprawy (wybór odmian, gęstość obsady, ulistnienie, decyzje dotyczące zbiorów) oraz praktyk wytwarzania wina (np. fermentacja na zimno, starzenie w beczkach) zapewnia:

- świeżość oraz pełny owocowy smak win białych i różowych;
- delikatne taniny i pełny smak win czerwonych.

To połączenie różnych elementów odnosi się do kategorii „wino”, a także do innych kategorii win („wino likierowe”, „gatunkowe wino musujące”, „wino półmusujące”), które są wytwarzane w ten sam sposób i z tych samych winogron, co wina należące do kategorii 1 „Wino” („wino bazowe”), lecz mają charakterystyczne dla danej kategorii cechy wynikające z dodatkowych czynności w procesie wytwarzania wina.

Również w przypadku „wina z suszonych winogron” i „wina z przejrzalnych winogron” istotne znaczenie ma połączenie czynników klimatycznych, czynników glebowych, sposobu uprawy i praktyk wytwarzania wina. Produkcja tych gatunkowych win deserowych polega jednak na dłuższym dojrzewaniu (wyższa zawartość cukru) / suszeniu (wyższa zawartość cukru / stężenie zapachu) winogron.

Szczegółowe informacje dotyczące pozostałych kategorii win (innych niż kategoria „wino”)

- Wino likierowe

Wino likierowe składa się z „wina bazowego” o takich samych właściwościach organoleptycznych (wynikających z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka), co kategoria „wino”, lecz o zawartości cukru resztkowego pożądanej dla wina likierowego. Ponadto wino likierowe jest poddawane starzeniu w beczkach przez co najmniej 1 rok (co pozwala na wytworzenie bardziej łagodnych tanin i nut drewna) i dodaje się do niego alkohol winny, aby wino przekształcić w likier. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winie likierowym wynosi 18 %.

- Gatunkowe wino musujące

„Wino bazowe” na potrzeby gatunkowego wina musującego ma takie same właściwości organoleptyczne, co kategoria „wino” (tę samą świeżość i ten sam owocowy smak wynikające z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka). Ma również właściwości wynikające z przekształcenia wina bazowego w wino musujące w procesie fermentacji butelkowej (metodą tradycyjną), w którym powstaje elegancka winna pianka. Nadciśnienie wina wynosi co najmniej 3,5 bara. Minimalna całkowita zawartość alkoholu w kupażu zastosowanym w gatunkowym winie musującym wynosi 10,5 % objętości.

- Gazowane wino półmusujące

„Wino bazowe” stosowane do wytwarzania wina półmusującego ma takie same właściwości organoleptyczne, co kategoria „wino” (tę samą świeżość i ten sam owocowy smak wynikające z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka). Ma też właściwości spowodowane dodaniem CO₂ w celu uzyskania pęcherzyków. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w gazowanym winie półmusującym wynosi 10 %, a nadciśnienie – nie więcej niż 2,5 bara. Jest to świeże, bardzo owocowe wino letnie.

- Wino z suszonych winogron (wino deserowe)

Podstawowym etapem, który wywołuje stężenie cukrów i aromatów w winie z suszonych winogron, jest co najmniej dwutygodniowe dojrzewanie winogron przed ich suszeniem. W procesie fermentacji na zimno powstaje wino o minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu 9,4 %.

Stężenie zapachów w tym owocowym winie wynika z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka. Pełnia smaku wina deserowego wiąże się w szczególności z dbałością osób je wytwarzających.

- Wino z przejrzalnych winogron (wino deserowe)

Podstawowym etapem, który powoduje, że zawartość cukru w winie wynosi co najmniej 110 stopni Oechsle, jest dłuższe dojrzewanie winogron. Wskutek tego procesu, obejmującego fermentację na zimno bez wzbogacania, powstaje wino o minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu 12 %, a jego owocowy smak wynika z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka. Pełnia smaku wina deserowego wiąże się w szczególności z dbałością osób je wytwarzających.

Dzięki takiemu podejściu omawiane wina rokrocznie zdobywają medale w konkursach organizowanych zarówno w Niderlandach, jak i za granicą (np. w Wiedniu).

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

BRAK

Link do specyfikacji produktu

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2017/06/Productdossier-BOB-Achterhoek-Winterswijk.pdf>
