Aanvraag voor nieuwe wijnnaam

I. ENIG DOCUMENT

1. TE REGISTREREN NAAM/NAMEN

Vijlen (nl)

2. TYPE GEOGRAFISCHE AANDUIDING:

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. CATEGORIEËN VAN WIJNBOUWPRODUCTEN

1. Wijn
4. Mousserende wijn
5. Mousserende kwaliteitswijn

4. BESCHRIJVING VAN DE WIJN(EN)

Wijncategorie 1 wijn: Rood, fruitig, vol
Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:
Kleur: diep rood
Geur: roodzwart fruit, licht kruidig
Smaak: fruitig karakter met een volle smaak

Analytische kenmerken:
Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
•Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
•Maximum gehalte aan vluchtige zuren
•Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
•Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Suikergehalte tussen 0,5 en 12 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	11,5

Totale minimale zuurtegraad:	63,84 in milliequivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 1 wijn: Rood, droog, volfruitig, gedeelte barrique

Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: donkerrood

Geur: lichte houttonen, gecombineerd met roodzwart fruit

Smaak: volle tanninestructuur met een fruitige achterkant en een volle structuur

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

•Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

•Maximum gehalte aan vluchtige zuren

•Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

•Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Suikergehalte tussen 0,5 en 12 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	11,5
Totale minimale zuurtegraad:	63,84 in milliequivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 1 wijn: Rood, droog, vol, barrique

Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:
Kleur: donkerrood
Geur: lichte houttonen gecombineerd met roodzwart fruit
Smaak: volle tanninestructuur die door hout wordt versterkt

Analytische kenmerken:
Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
•Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
•Maximum gehalte aan vluchtige zuren
•Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
•Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Suikergehalte tussen 0,5 en 8 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	12
Totale minimale zuurtegraad:	63,84 in milliequivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wjincategorie 1 wijn: Wit,droog, fruitig,
Druivenrassen: de witte rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:
Kleur: wit
Geur: groen, rijp fruit
Smaak: volfruitig met frisse volle structuur

Analytische kenmerken:
Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

•Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
•Maximum gehalte aan vluchtige zuren
•Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
•Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Suikergehalte: tussen 1 en 8 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	10,5
Totale minimale zuurtegraad:	77,14 in milliequivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 1 wijn: Wit, droog, barrique
Druivenrassen: de witte rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:
Kleur: wit
Geur: rijp fruit, bloemig met lichte houttonen
Smaak: volfruitig , waarbij de volle structuur door het hout wordt aangevuld, volle afdronk

Analytische kenmerken:
Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
•Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
•Maximum gehalte aan vluchtige zuren
•Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
•Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Suikergehalte: tussen 1 en 8 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in	

volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	11,5
Totale minimale zuurtegraad:	77,14 in milliequivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 1 wijn: Wit, halfdroog, fruitig

Druivenrassen: de witte rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: wit

Geur: groen, rijp fruit

Smaak: volfruitig, licht zoetje, Afdronk: frisse fruitige wijn met een mooie zoete afdronk

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

•Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

•Maximum gehalte aan vluchtige zuren

•Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

•Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Suikergehalte : tussen 2 en 20 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	10,5
Totale minimale zuurtegraad:	77,14 in milliequivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 1 wijn: Rosé, volfruitig

Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:
Kleur: licht roze kleur
Geur: licht kruidig, rood fruit
Smaak: fruitig karakter met toch een vollere smaak

Analytische kenmerken:
Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
•Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
•Maximum gehalte aan vluchtige zuren
•Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
•Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Suikergehalte: tussen 1 en 12 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	10
Totale minimale zuurtegraad:	63,84 in milliequivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 4: mousserende wijn: Wit, volfruitig

Druivenrassen: de witte rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:
Kleur: wit
Geur: groen, rijp fruit
Smaak: kleine belletjes, frisfruitig met een vollere structuur

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
•Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
•Maximum gehalte aan vluchtige zuren
•Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
•Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Suikergehalte: tussen 0 en 22 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	10,5
Totale minimale zuurtegraad:	79,8 in milliequivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 4: mousserende wijn: Rosé, volfruitig
Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:
Kleur: roze
Geur: rijp en rood fruit
Smaak: kleine belletjes, frisfruitig met een vollere structuur

Analytische kenmerken:
Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
•Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
•Maximum gehalte aan vluchtige zuren
•Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
•Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Suikergehalte: tussen 0 en 22 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	10,5
Totale minimale zuurtegraad:	79,8 in milliequivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 5: mousserende kwaliteitswijn: Wit, volfruitig

Druivenrassen: de witte rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: wit

Geur: groen, rijp fruit

Smaak: kleine belletjes, frisfruitig met een vollere structuur

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

•Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

•Maximum gehalte aan vluchtige zuren

•Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

•Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Suikergehalte: tussen 0 en 22 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	10,5
Totale minimale zuurtegraad:	79,8 in milliequivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in	

milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 5: mousserende kwaliteitswijn: Rosé, volfruitig

Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: roze

Geur: rijp en rood fruit

Smaak: kleine belletjes, frisfruitig met een vollere structuur

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

•Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

•Maximum gehalte aan vluchtige zuren

•Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

•Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Suikergehalte: tussen 0 en 22 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	10,5
Totale minimale zuurtegraad:	79,8 in milliequivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

5. WIJNBEREIDINGSPROCEDÉS

a. Essentiële oenologische procedés

Wijncategorie 1 wijn: Rood, fruitig vol

Specifiek oenologisch procedé
minimaal 4 dagen pulpgisting

Wijncategorie 1 wijn: Rood, droog, volfruitig, gedeelte barrique
Specifiek oenologisch procedé
minimaal 4 dagen pulpgisting,
minimaal 30% van wijn dient op hout te worden opgevoed

Wijncategorie 1 wijn: Rood, droog, vol, barrique
Specifiek oenologisch procedé
minimaal 6 dagen pulpgisting
De wijn dient te worden opgevoed op hout, waarbij de wijn minimaal 9 maanden gelagerd blijft op barrique (minimaal 50% nieuw hout)

Wijncategorie 1 wijn: Wit, droog, fruitig
Specifiek oenologisch procedé
koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)

Wijncategorie 1 wijn: Wit, droog, barrique
Specifiek oenologisch procedé
koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten) houtlagering van minimaal 6 maanden op barrique, 50% nieuw hout

Wijncategorie 1 wijn: Wit, halfdroog, fruitig
Specifiek oenologisch procedé
koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten

Wijncategorie 1 wijn: Rosé, volfruitig
Specifiek oenologisch procedé
koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)

Wijncategorie 4: mousserende wijn: Wit, volfruitig
Specifiek oenologisch procedé
koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten) Méthode traditionelle

Wijncategorie 4: mousserende wijn: Rosé, volfruitig
Specifiek oenologisch procedé
koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten) Méthode traditionelle

Wijncategorie 5: mousserendekwaliteitswijn: Wit, volfruitig
Specifiek oenologisch procedé
koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten) Méthode traditionelle

Wijncategorie 5: mousserendekwaliteitswijn: Rosé, volfruitig
Specifiek oenologisch procedé
koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)
méthode traditionelle

b. Maximumopbrengsten

Rood Cabernet Cortis
50 hectoliter per hectare

Rood Monarch
50 hectoliter per hectare

Rood Pinot Noir
50 hectoliter per hectare

Rood Pinotin
50 hectoliter per hectare

Rood Baron
50 hectoliter per hectare

Wit Souvignier Gris
55 hectoliter per hectare

Wit Johanniter
55 hectoliter per hectare

Wit Solaris
55 hectoliter per hectare

Wit Pinot Gris
55 hectoliter per hectare

Wit Chardonnay
55 hectoliter per hectare

Wit Cabernet Blanc
55 hectoliter per hectare

Wit Muscaris
55 hectoliter per hectare

6. AFGEBAKEND GEBIED

Het oorsprongsgebied Vijlen is in zijn geheel gelegen in de Drielandengemeente Vaals, in de deelgemeente Vijlen.

De Beschermde Oorsprongsbenaming Vijlen is alleen van toepassing op het grondgebied in Vijlen met een bodem van löss in de bovenste laag samen met drie grondlagen, die gezamenlijk dit unieke terroir vormen. Naast de bovengenoemde lössgrond kent dit specifieke gebied, de lagen kleefaarde, grof grind en vuursteeneluvium.

De bodem in dit gebied onderscheidt zich van de bodem in het oorsprongsgebied "Mergelland", waarvan de löss, mergel (zacht gesteente) en maaskiezel de voornaamste bestandsdelen zijn en waar de sedimenten van de rivier de Maas een belangrijke rol spelen. Het gebied voor de BOB Vijlen wordt echter niet gekenmerkt door deze sedimenten van de rivier de Maas. Die komen voor tot noordelijk van de gebergterand (noordelijk van Vijlen). De zo op een andere wijze ontstane bodem in dit gebied kenmerkt zich door vuursteeneluvium (de oplossingsrest van kalksteen, bestaande uit een mengsel van zeer veel verweerde vuursteen en wisselende hoeveelheden klei, leem en kleefaarde), zowel als kleefaarde (juist als vuursteeneluvium een verweringsrest van kalksteen, maar bestaat voornamelijk uit (zware) klei met weinig of geen vuursteen, omdat het ontstaan is uit kalkgesteente met een laag vuursteengehalte). Het onderscheid wordt verder vergroot door de klimatologische omstandigheden (de hogere ligging met de omliggende heuvels).

Het gebied voor de BOB Vijlen is 419 ha groot.

7. VOORNAAMSTE WIJNDRUIVEN

Souvignier Gris B
Pinotin N
Muscaris B
Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)
Baron N
Solaris
pinot noir N
Pinot Gris G
Monarch
Johanniter B
Chardonnay B
Cabernet Cortis

8. BESCHRIJVING VAN HET (DE) VERBAND(EN)

Bodem

Het geografisch gebied voor de BOB Vijlen kenmerkt zich vooral door zogenaamde vuursteenhellinggronden, bestaande uit vuursteeneluvium met daarnaast löss, kleefaarde en grind, waar men geen oude Maas afzettingen tegenkomt.

Klimaat en omgeving

De belangrijkste kenmerken van het klimaat in dit gebied zijn:

•Het klimaat in het gebied wordt minder direct beïnvloed door de zee en heeft meer landklimaat aspecten (minder matiging dan aan zee, hetgeen men ziet in de temperaturen).
•De wijngaarden liggen op een hoogte van 170 tot 220 meter boven NAP, op zuidelijke hellingen, omsloten door heuvels, hetgeen een klein microklimaat creëert.
•De hogere ligging, omgeven door dalen, maakt dat de nachttemperatuur vaak hoger is (betere afbouw van de zuren).
•De hoogte zorgt ook voor minder mistvorming, vooral in september en oktober, hetgeen minder vocht betekent en daardoor minder last van botrytis.
•De ligging aan de lijzijde van de Eifel en de Ardennen maakt dat regen / hagel in de regel het BOB gebied niet treffen.

Menselijke aspecten (teelt en vinificatie)

Om de kwaliteit gunstig te beïnvloeden zijn er keuzes gemaakt voor de teelt / vinificatie van de druiven (de menselijke aspecten):

•Bij het planten houdt men ongeveer twee vierkante meter per plant aan (genoeg voedingsstoffen)
•Gebruik van een groeiwijze die zorgt voor een goede blad/druiven verhouding (voldoende fotosynthese), met een handmatige snoei (selectie van de beste eenjarige loot, om op die manier een goede loofwand te krijgen met een maximale opname van zonlicht).
•Dit wordt in additie door het aanhouden van minimaal 1 meter bladzone, boven de druivenzone versterkt
•Ontbladeren van de druivenzone zodat het zonlicht en wind er makkelijk bij kan, waardoor de trossen ook snel drogen bij vochtig weer.
•Wanneer nodig trosdunning om kwaliteit van de overblijvende druiven te bevorderen
•Handmatige oogst (selectie van druiven).
•Betreffende vinificatie: zie hiervoor bij de genoemde essentiële oenologische procedés die gebruikt worden.

Causaal verband

Het verband wordt gekenmerkt door de volgende onderscheidende aspecten van dit gebied:

De bodem bestaat uit de unieke combinatie van vuursteeneluvium met daarnaast löss, kleefaarde en grind, men vindt hier geen oude Maas afzettingen .
Vuursteeneluvium wordt als enkelvoudige eenheid alleen aangetroffen in kleine vlakken in het zuidoostelijke deel van Zuid Limburg tegen de Belgische grens, o.a. op de z.g. laat-tertiaire schiervlakte. In steile hellingen is het een belangrijke component van de vuursteenhellinggronden. De gronden bevatten veel grillig gevormde, 2 tot 10 cm grote vuurstenen
Alleen in dit gebied van BOB Vijlen is er naast de vuursteeneluvium / löss een zeer unieke combinatie met grondlagen met ook kleefaarde en grind.
Deze bodem heeft een kenmerkende invloed op de daar geteelde druiven door een langer seizoen (warmteopname van de stenen) en de vocht vasthoudende eigenschappen van de löss (vermijden van droogte stress).

De hoge ligging omringd door heuvels maken dat de hellingen / plateau met de wijngaarden de volgende klimaatkenmerken hebben die de teelt van de druiven duidelijk gunstig beïnvloeden (rijpere druif wat betreft suiker / zuur / aroma's en resulteren in vollere wijnen met meer aroma:
•Hogere nachttemperaturen die zorgen voor een betere zuurafbouw
•Minder mist / dauw (zakt naar de dalen)
•Het niet tot nauwelijks voorkomen van zware regen / hagel door de ligging aan de lijzijde van de Ardennen

De wijnen komen tot stand door een unieke combinatie van rassen en de relateerde menselijke aspecten (teelt/vinificatie), waarbij mooie cuvées van nieuwe en klassieke rassen worden gemaakt.
Daarnaast worden deze kenmerken van de bodem, klimaat en de teelt gecombineerd met een voor Nederland unieke manier van vinificeren. Namelijk door het gebruik van de vier boven elkaar liggende kelders, wordt de wijn door middel van zwaartekracht overgeheveld, waardoor minder pompgangen nodig zijn. Daarnaast wordt de wijn in kleinere tanks gevinificeerd om zo optimaal gebruik te maken van verschillende vinificatie technieken (zie essentiële procedés) met als doel om elk jaar een wijn te maken die voller en expressief van smaak is.

De organoleptische en analytische kenmerken zijn het resultaat van de combinatie van de bodem, klimaat en menselijke aspecten (teelt en vinificatie) die zorgen voor rode wijnen met een volle tanninestructuur en witte / rosé wijnen die vooral volfruitig en fris zijn.

9. ANDERE ESSENTIËLE VOORWAARDEN

Rechtskader:

Type aanvullende voorwaarde:

Beschrijving van de voorwaarde:

10. LINK NAAR HET PRODUCTDOSSIER

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2015/12/Productdossier%20BOB%20Vijlen.pdf